

# FRENCH QUARTER



*Magazine*

## THE MOULIN ROUGE

*A Dinner Show in  
the Ambiance of the  
French Cancan*

*FQM interviews*

## JEAN-JACQUES CLERICO

What better way to discover the wonderful life of Le Moulin Rouge than from the third generation in command!

A THREE MONTH ROAD TRIP  
FOR TWO ENTHUSIASTS  
ACROSS THE U.S.

*Interview With  
Count Christophe De Goulaine*

*The Eccentric Life of*  
**THE COUNTESS  
CASTIGLIONE**



ANNE FONTAINE

3500 Las Vegas Blvd. SOUTH  
UNIT S35 | FORUM SHOPS  
LAS VEGAS, NV 89109  
702.733-6205  
annefontaine.com

# LETTER FROM THE EDITOR

## LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz  
Editor-in-Chief

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

[www.frenchquartermag.com](http://www.frenchquartermag.com)



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



[twitter.com/French\\_USA](https://twitter.com/French_USA)



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

It is with great excitement that I welcome you to the second print edition of *French Quarter Magazine*, our annual supplement to the digital publication. This lifestyle magazine explores culturally rich traditions and history and feeds the interests of the community.

We at *French Quarter Magazine* are honored and thrilled to pay homage to the legendary Moulin Rouge in Paris, France (home to the world famous French Cancan). We are delighted to have the talented and beloved showgirls of Paris grace this year's cover. The iconic dancers are showcased like in the days when the Las Vegas Strip had numerous glitzy shows, such as *Lido de Paris* and *Folies Bergère* featuring eye-catching showgirls in spectacular feathered and jewel-encrusted costumes.

The famed Parisian cabaret influenced businessmen to build a Moulin Rouge in Las Vegas, in 1955. It was the first racially integrated hotel-casino in the United States. The establishment represented historical testimony of French influence in Las Vegas and advanced the Civil Rights movement. An opening night photo of the showgirls appeared on the cover of *Life* magazine. It attracted The Rat Pack and many other celebrities. The hotel-casino remained open for only six months, but when the doors closed, it motivated activists to crusade for desegregation of other hotels and casinos. Decades later, the now condemned landmark is registered with the National Register of Historic Places and the Las Vegas Historic Property Register.

Earlier this year, *French Quarter Magazine* sat down with owner and Managing Director Jean-Jacques Clerico for an exclusive interview, in which you'll learn why it is important for Moulin Rouge in Paris, France to draw its strength from its history. You'll read how the sensational and energetic French Cancan dance began during the Belle Époque era. The more than century old cabaret made the perfect choice for our annual magazine cover. Read more from the director of the Moulin Rouge in his interview with *French Quarter Magazine* on pages 16-22.

There is plenty to toast in this issue. The team and I strived to bring you several informative and entertaining articles celebrating art and culture. Having completed this issue as the editor in chief of FQM, a cocktail will be almost as welcome as getting comments from you.

Personally, I'd like to thank the people who assisted in producing this issue: the tireless translators and editors. My gratitude to the authors; I am grateful they responded to my invitation.

I hope you enjoy it.

— Isabelle Karamooz, on behalf of the team

*C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je vous souhaite la bienvenue pour cette deuxième édition imprimée de French Quarter Magazine, le supplément annuel de notre publication numérique. Ce magazine spécialisé dans l'art de vivre explore l'histoire et les traditions culturellement riches et satisfait la curiosité de la communauté.*

*French Quarter Magazine est honoré et enchanté de rendre hommage au légendaire Moulin Rouge de Paris en France (ainsi qu'au mondialement célèbre French Cancan) et ravi de voir les talentueuses showgirls de Paris qui figurent sur la couverture de l'édition 2018 du magazine. Les danseuses emblématiques sont à l'honneur comme à l'époque où le Strip de Las Vegas présentait de nombreux spectacles comme le Lido de Paris et les Folies Bergères mettant en vedette des danseuses envoûtantes aux costumes spectaculaires parés de plumes, de strass et de paillettes.*

*Le célèbre cabaret parisien a influencé des hommes d'affaires à construire un Moulin Rouge à Las Vegas en 1955. Ce fut le premier hôtel-casino racialement intégré aux États-Unis. L'établissement représentait le témoignage historique de l'influence française à Las Vegas et a fait progresser le mouvement des droits civiques. Une photo de la soirée d'ouverture des showgirls est apparue sur la couverture du magazine Life. Il a attiré The Rat Pack et de nombreuses autres célébrités. L'hôtel-casino est resté ouvert pendant seulement six mois, mais lorsque les portes se sont fermées, cela a motivé les activistes à se battre pour la déségrégation des autres hôtels et casinos. Des décennies plus tard, le monument désormais condamné est enregistré auprès du Registre national des lieux historiques et du registre des biens historiques de Las Vegas.*

*En début d'année, French Quarter Magazine s'est entretenu avec le propriétaire et Président Directeur Général Jean-Jacques Clerico pour une interview exclusive dans laquelle vous apprendrez pourquoi il est important pour le Moulin Rouge de tirer sa force dans son histoire. Vous lirez comment la danse sensationnelle et énergique du French Cancan est née durant la Belle Époque. Le cabaret plus que centenaire est le choix parfait pour la couverture de notre magazine annuel. Découvrez-en plus dans l'entretien du directeur du Moulin Rouge avec French Quarter Magazine pages 16-22.*

*Il y a beaucoup à célébrer dans cette édition. Toute l'équipe et moi-même nous nous efforçons de vous apporter une variété d'articles informatifs et divertissants, célébrant l'art et la culture. Après avoir mis la dernière touche à cette édition en tant que rédactrice en chef de FQM, un cocktail sera le bienvenu autant que vos commentaires.*

*Personnellement, je tiens à remercier les personnes qui ont aidé à la réalisation de cette édition : les infatigables traducteurs et rédacteurs. Ma gratitude aux auteurs ; je les remercie d'avoir répondu à mon invitation.*

*J'espère que cette édition vous plaira.*

— Isabelle Karamooz, au nom de l'équipe

# FQM CONTRIBUTORS

## 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 comes from a PR world navigating from New York to Middle East/North Africa region with her work involving mass consumer goods to army contracts. Later, Amel casted her anchor in Las Vegas and joined the FQM team to contribute to the sharing of culture and to help Las Vegas readers uncover each unique place in the world where she lived.

*Amel Bédoui est la conseillère en Communications & Marketing de French Quarter Magazine. Elle est une grande voyageuse et une polyglotte qui aime la communication. Elle vient d'un monde RP naviguant de New York à la région Moyen Orient/Afrique du Nord avec son travail impliquant autant des biens de consommation courante que des contrats de l'armée. Plus tard, Amel a jeté l'ancre à Las Vegas et a rejoint l'équipe de FQM pour contribuer au partage de la culture et pour aider les lecteurs de Las Vegas à découvrir chaque lieu unique du monde dans lequel elle a vécu.*

## JOSHUA CHANIN



Joshua Chanin is an historian from London, England. His specialities are early American history, politics, and military, including the American Revolution, and the Presidents of the United States. In addition to being a frequent contributor for French Quarter Magazine, Chanin is the author of the highly-praised book, *A Binding Relationship: Essays on the Historical Ties between France and the United States*.

*Joshua Chanin est un historien de Londres, en Angleterre. Il se spécialise dans les débuts de l'histoire américaine, politique et militaire, y compris la Révolution Américaine et les présidents des États-Unis d'Amérique. En plus d'être un collaborateur régulier pour French Quarter Magazine, Chanin est l'auteur de l'ouvrage acclamé, *A Binding Relationship: Essays on the Historical Ties between France and the United States*.*

## MARYJANE DELAPLACE



Maryjane Delaplace was born in a city at the Belgian-French border. She was raised in the Champagne region just a few miles northeast of Paris. She studied international business in France, Germany, and the United Kingdom, and worked in multiple countries as a consultant and customer service manager. She currently lives in the United States. Her interests include traveling, hiking, reading, and writing, as well as cuisine and wine.

*Maryjane Delaplace est née à la frontière franco-belge, Maryjane a été élevée dans la région de Champagne, à quelques kilomètres au nord-est de Paris. Elle a étudié le commerce international en France, en Allemagne et aux États-Unis. Elle a travaillé dans différents pays en tant que consultante et responsable du service à la clientèle. Elle vit actuellement aux États-Unis. Ses hobbies incluent les voyages, la randonnée, la lecture et l'écriture ainsi que la cuisine et le vin.*

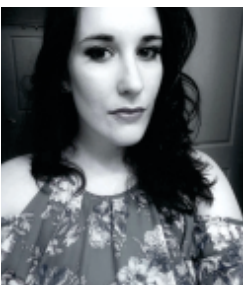
## ELAINE AND SCOTT HARRIS



Elaine and Scott Harris are journalists based out of Las Vegas, Nevada. They have more than a decade of informative articles and videos about wine, travel and food that has appeared in regional and national publications. They have been in the position of being city editors for the DailyMeal Las Vegas, Las Vegas Food and Beverage Magazine, and Luxury Las Vegas. They've published more than 200 YouTube videos featuring the best in the food and beverage industry.

*Elaine and Scott Harris sont des journalistes, basés à Las Vegas (Nevada). Ils ont plus d'une décennie d'articles informatifs et de vidéos sur le vin, les voyages et le monde culinaire qui ont paru dans des publications régionales et nationales, y compris le poste de rédacteur de la ville pour le DailyMeal Las Vegas, Las Vegas Food and Beverage Magazine, et Luxury Las Vegas et plus de 200 vidéos You Tube mettant en vedette le meilleur de l'industrie alimentaire et des boissons.*

## REBEKKA LAIRD



Rebekka Laird is a technical writer by day and an obsessive reader by night; She began studying French several years ago at James Madison University. She has idealized traveling since she was young. She visits France at least once a year. Rebekka lives in Washington, D.C. with her husband and cat.

*Rebekka Laird est une rédactrice technique le jour et lectrice obsessionnelle la nuit. Elle commença à étudier la France il y a plusieurs années à l'Université James Madison. Depuis sa jeunesse, elle a idéalisé les voyages et a la chance de visiter la France au moins une fois par an. Rebekka vit à Washington avec son mari et son chat.*

## SOPHIE LANDRIEUX

Sophie Landrieux is a French academic who has been living in the USA since 2008. She taught at Paris 1 Panthéon-Sorbonne University as well as Georgia State University. Passionate about the American way of living and cultural differences, she published *Chroniques de l'Amérique au quotidien* (Phénix d'Azur Editor) in 2017 and writes a blog with the same name.

*Sophie Landrieux est une universitaire française qui habite aux Etats-Unis depuis 2008. Elle a enseigné à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et à Georgia State University. Passionnée par la culture américaine et les différences culturelles, elle a publié en 2017 Chroniques de l'Amérique au quotidien aux Editions Phénix d'Azur et anime un blog du même nom.*



## JOHN PETKUS

John Petkus has been the Polish Honorary Consul for the State of Nevada, US for the past 8 years, administering to the over 15,000 Polish Diaspora that call Nevada home. His interests include History, Travel, Writing and Hiking to the many peaks in Nevada.

*John Petkus est le consul honoraire polonais pour l'état du Nevada, aux États-Unis depuis les 8 dernières années, administrant quelques 15 000 Diasporas polonaises qui revendiquent le Nevada comme étant leur domicile. Les centres d'intérêts de John Petkus incluent l'histoire, le voyage, l'écriture et la randonnée en montagne, dans le Nevada.*



## WILLIAM THORAL

William Thoral grew up in Provins, France in a medieval town classified as a UNESCO World Heritage Site. He currently lives in Vendée. Since childhood, he's been passionate about the Universe of Mangas (The Knights of the Zodiac, Fly or Chronicles of the Lodoss War), video games (Final Fantasy VII, Secret of Mana and Zelda), and heroic fantasy stories by JRR Tolkien, David Gemmell and Terry Goodkind. William is the author of *Cristar: Legendary Sword - Volume 1*, published in 2012.

*William Thoral a grandi à Provins, une ville médiévale classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Il vit actuellement en Vendée. Il est passionné depuis son enfance par l'univers des mangas (Les Chevaliers du Zodiaque, Fly ou Chroniques de la Guerre de Lodoss), des jeux vidéo (Final Fantasy VII, Secret de Mana et Zelda) et des histoires héroïques - Fantasy par JRR Tolkien, David Gemmell et Terry Goodkind. Il décide alors de créer des personnages et un monde où la magie règne, où rien n'est impossible, où le courage et la volonté transcendent les êtres. Ainsi, son livre Cristar est né, L'épée de la Légende, dont le tome 1 a été publié en 2012.*



## MAUREEN YOUNGBLOOD

Maureen Youngblood was raised in the historic French fur-trade area in mid-west America. She studied French in high school and continued her studies of French while obtaining a bachelor of science in business administration-international business at the University of Nevada Las Vegas. Maureen is a member of the U.S. based organization Center for French Colonial Studies. She currently lives in California.

*Maureen Youngblood a grandi dans la région historique du commerce français de la fourrure du Midwest américain. Elle a étudié le Français au lycée et poursuit ses études de Français tout en obtenant une licence de Sciences en Administration de Commerce International à l'Université du Nevada Las Vegas. Elle vit actuellement en Californie et est également membre de l'organisme américain, Center For French Colonial Studies.*



## JOHN VINUELA

John Vinuela is a professional writer who lives in Fresno. He has been writing for six years. He has ghost written several projects. John has a Masters in education. He has been teaching high school English literature for thirteen years. In the evenings, John teaches at Caesar Chavez Adult School. Prior to teaching, John coached high school water polo and won several league championships. He captured the D2 Valley Champion title in 2012.

*John Vinuela est un écrivain professionnel qui vit à Fresno. Il écrit depuis six ans. Il a prêté sa plume pour plusieurs projets. John a une maîtrise en éducation et a enseigné l'anglais au lycée pendant 13 ans ainsi qu'à l'école secondaire. Il enseigne le soir à des adultes de l'école Caesar Chavez de Fresno. Avant d'enseigner à Caesar Chavez, John a dirigé le water-polo du lycée en remportant plusieurs championnats de la ligue ainsi qu'un titre de Champion de la Vallée D2 en 2012.*



## 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 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.*



# FQM CONTRIBUTORS

*continued*

## ANNE-CÉCILE BAER PORTER



Anne-Cécile Baer Porter and her Native American husband are pastors from Seattle. She loves translating articles from French to English and vice versa. She feels she is juggling with words from one language to the other. She always finds fascinating facts about the diverse topics when she works on articles. She enjoys comparing life between American, French, and Native American cultures 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 apprennent toujours des choses 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.

## MARILYN MILLER



Marilyn Miller has been television producer, director, editor, and writer for more than fifteen years in commercial and public broadcasting. She has produced political, educational, health, and current events programming. She has moderated local Indie Lens Pop-up discussions and a French Quarter Magazine's book signing. She's currently pursuing her copyediting certification through UC Berkeley extension and continues her education in writing at UCLA extension. She enjoys learning French and the culture. Marilyn's hobbies and interests are running, health, fitness, cooking and reading.

Marilyn Miller a été productrice, réalisatrice, monteuse et scénariste de télévision pendant plus de quinze ans pour la radiodiffusion commerciale et publique. Elle a produit des émissions politiques, éducatives, de santé et d'actualité. Elle a animé des discussions de l'Indie Lens Pop-up et une dédicace de livres lors d'un événement de French Quarter Magazine. Elle poursuit actuellement sa certification de révision linguistique à UC Berkeley extension et poursuit ses études en rédaction à UCLA extension. Elle aime apprendre le français et sa culture. Les centres d'intérêts de Marilyn sont la course à pied, la santé, la forme physique, la cuisine et la lecture.

## PASCALE NARD



Pascale Nard's general interests are cinema, culture, and music, being her greatest passion. She loves human relationships. Participating in French Quarter Magazine allows her to contribute sharing of culture and knowledge between two countries. Pascale makes technical contributions by working on FQM's videos. She records, edits, and writes the video descriptions and transcribes interviews.

Pascale Nard s'intéresse au septième art et à la culture au sens large et en particulier à la musique qui est une de ses passions. Elle aime les rapports humains. Participer à French Quarter Magazine lui permet de contribuer au partage de culture et de connaissances entre nos deux pays et de contribuer de façon technique à la réalisation des vidéos. Cela va du tournage et du montage des vidéos, de la description des vidéos à la retranscription des interviews.

## SANDRINE SWEENEY



Sandrine Sweeney grew up in northern France. She earned a degree in tourism as well as a bachelor's degree in applied foreign languages. She enjoys literature, travel, art, history and culture. She has lived in the U.S. for twenty years and currently resides in California with her American husband and their two sons. Collaborating with French Quarter Magazine is a way for her to mix her love of writing and translating, and to participate in the exploration and exchange of cultures.

Sandrine Sweeney a grandi dans le nord de la France. Elle possède un BTS Tourisme et une licence de Langues Etrangères Appliquées. Elle aime la littérature, les voyages, l'art, l'histoire et la culture. Actuellement en Californie, elle vit depuis une vingtaine d'années aux Etats-Unis avec son mari américain et leurs deux fils. Collaborer avec French Quarter Magazine est une façon d'allier son goût pour l'écriture et la traduction, et de participer à l'exploration et à l'échange de nos cultures.



## **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

## **WEB MEDIA CONTENT**

Alexandre Eggermont

## **INQUIRIES FOR ADVERTISING:**

[contact@frenchquartermag.com](mailto:contact@frenchquartermag.com)

198 Gibson Rd, Henderson, NV 89014, USA



# Art

11

WOULD YOU CONSIDER  
CHOPIN A FRENCHMAN?

14

SPECIAL EFFECTS, BURST ONTO  
THE SCREEN!

AN IDEAL EXHIBITION FOR CINEPHILES

17

THE MOULIN ROUGE

A DINNER SHOW IN THE AMBIANCE OF THE FRENCH  
CANCAN... AN INTERVIEW WITH JEAN-JACQUES CLERICO, 3RD  
GENERATION IN COMMAND AT THE MOULIN ROUGE

## *table of* CONTENTS





# Culture

24

## FRENCH COMMERCIAL SUCCESSSES:

ACCORHOTELS, THE HOTELKEEPER,  
IS WELCOMING THE WORLD

26

## LOUIS BRAILLE: EDUCATOR & INVENTOR

# Fashion

28

## THE "BIKINI" BOMB!

# Culinary

32

## PIERRE HERMÉ: THE PICASSO OF PASTRY CHEFS

34

## CHEF ANDRÉ ROCHAT COMES FULL CIRCLE WITH ANDRÉ'S BAR & BISTRO

# table of CONTENTS

# History

39

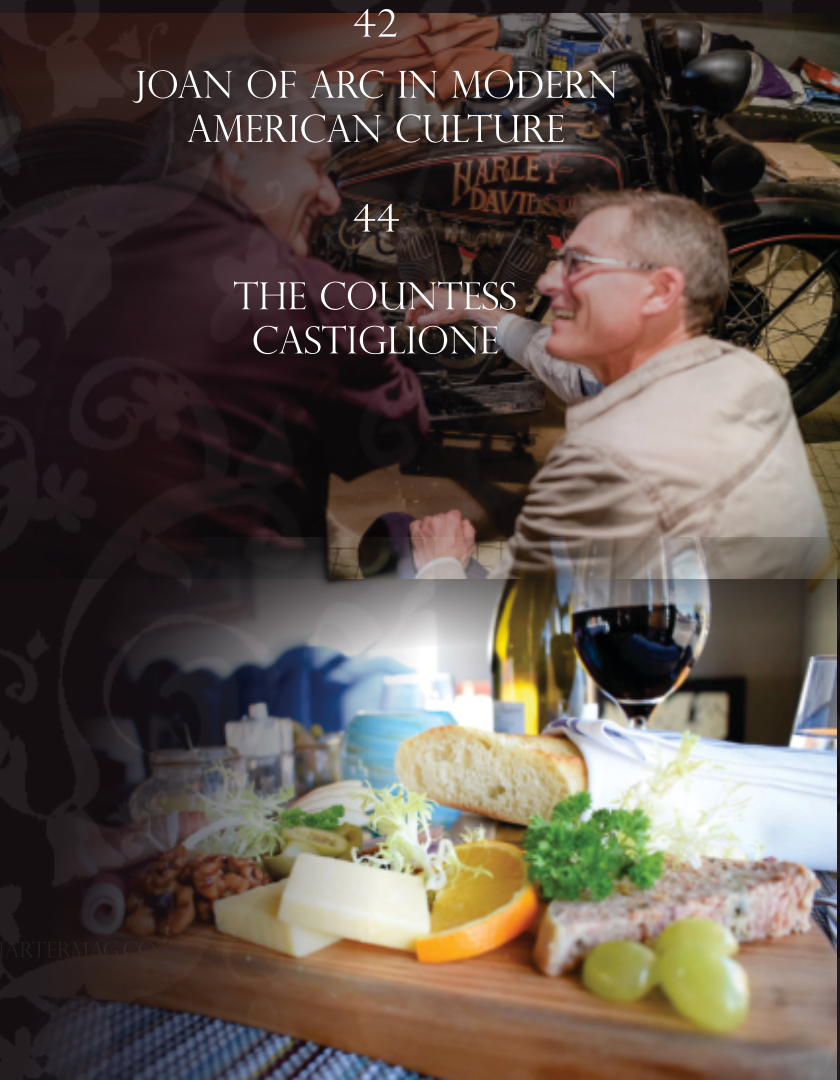
## A THREE MONTH ROAD TRIP FOR TWO ENTHUSIASTS ACROSS THE U.S. INTERVIEW WITH COUNT CHRISTOPHE DE GOULAINÉ

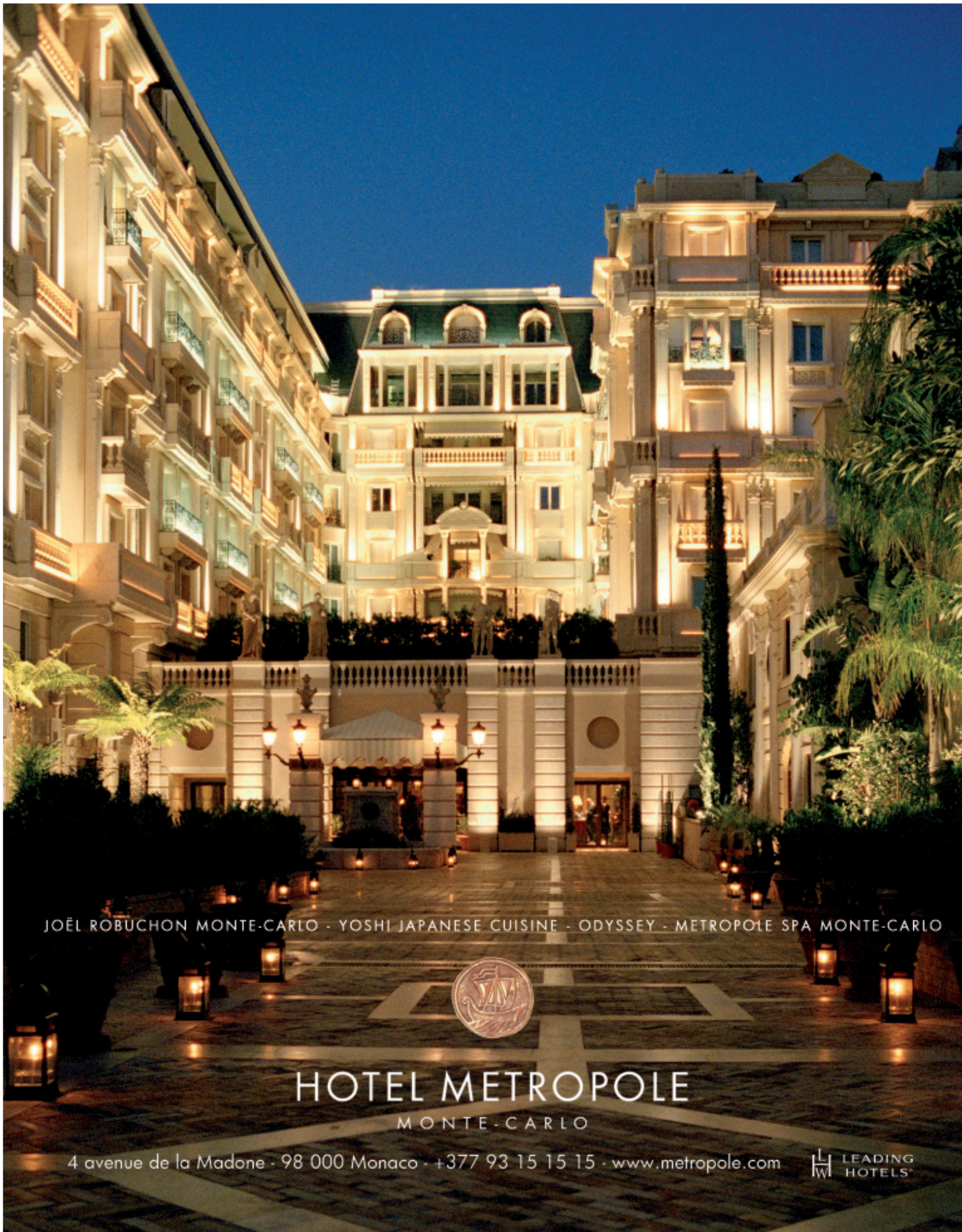
42

## JOAN OF ARC IN MODERN AMERICAN CULTURE

44

## THE COUNTESS CASTIGLIONE





JOËL ROBUCHON MONTE-CARLO - YOSHI JAPANESE CUISINE - ODYSSEY - METROPOLE SPA MONTE-CARLO



# HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

4 avenue de la Madone - 98 000 Monaco - +377 93 15 15 15 - [www.metropole.com](http://www.metropole.com)

 LEADING HOTELS

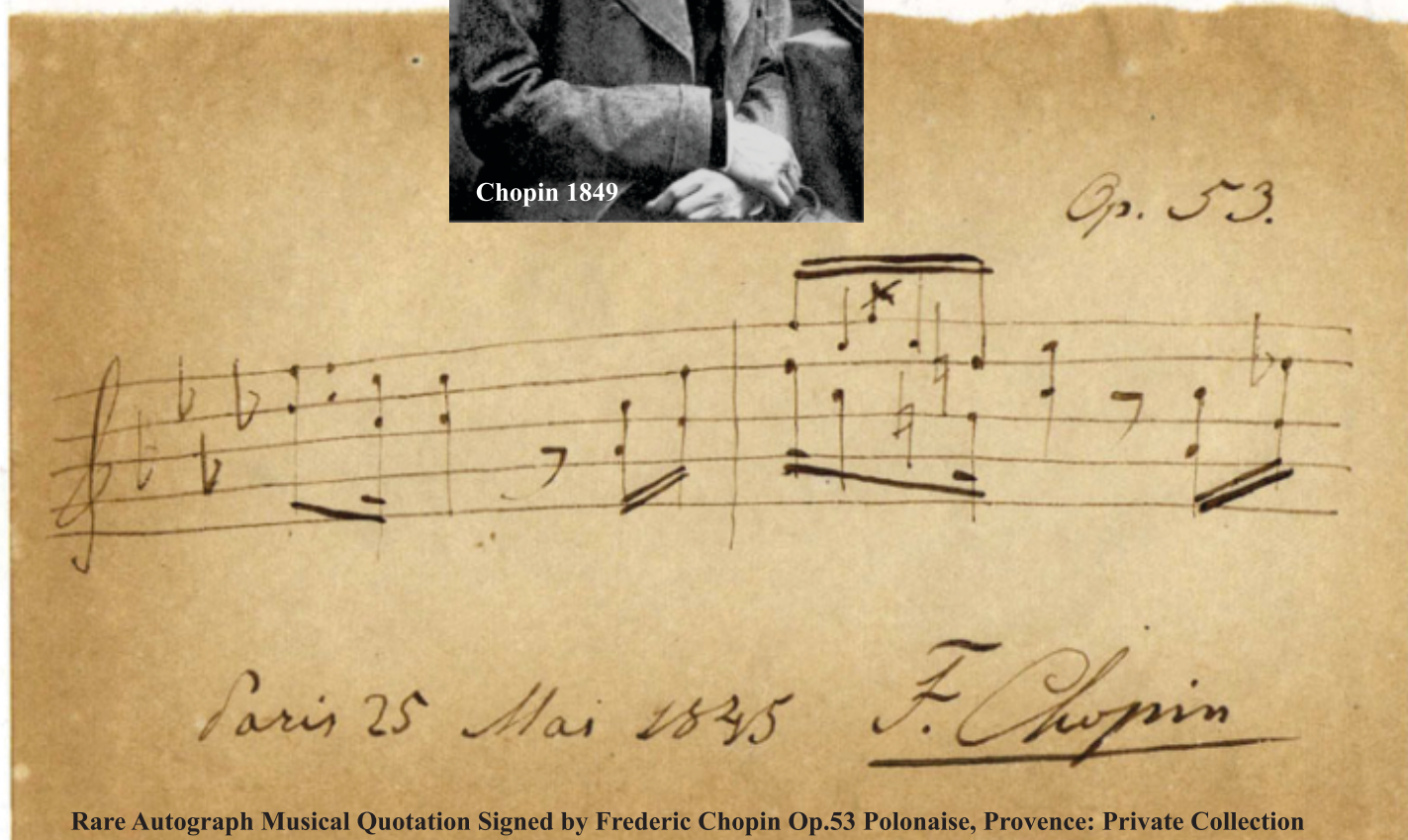
# WOULD YOU CONSIDER CHOPIN A FRENCHMAN?

PENSEZ-VOUS QUE CHOPIN SOIT FRANÇAIS?



Chopin 1849

Chopin Photo 1849: By Louis-Auguste Bisson, very old and poor copy, completely restored and remastered by Amano1 - Ernst Burger: Frédéric Chopin. München 1990, S. 323, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org>



Rare Autograph Musical Quotation Signed by Frederic Chopin Op.53 Polonaise, Provence: Private Collection

Frédéric Chopin [Public domain], via Wikimedia Commons

By John Petkus

One of the duties of an honorary consul is to promote the cultural endeavors, both present and past, on behalf of the country that he or she represents. On October 2, 2010, my office produced a concert celebrating the 200th anniversary of the birth of Fryderyk Chopin (also known as Frédéric François Chopin). The concert was an overwhelming success, in artistic content and support from the community. After the concert, while talking to some of the attendees, several people approached me and asked the question, "as the Polish honorary consul, why would you produce an event celebrating a French composer?" I thought the question was a joke as I have always personally thought of Chopin as a Pole, born and raised in Poland by a Polish mother and a French father. Chopin left Poland for Paris in 1830, never to return to Poland. I explained this to my guests but also realizing for the most part, the public, at least in the U.S., considered Chopin a Frenchman.

A similar situation presented itself to me in 2013. Our office produced a reception and exhibit in cooperation with the French Consulate in Los Angeles commemorating the 100th anniversary of the two-time recipient of the Nobel Prize Marie Curie. After the reception, I was approached and asked, "why would you help produce an exhibit and reception for a French scientist?" To me Maria Skłodowska-Curie, born and raised in Warsaw to Polish parents, was a Pole. Her success, advanced education, and notoriety came to fruition in France. Again though, the perception that she was French was interesting.

This is not an article to claim ownership of nationality for two people who are held in esteem by both countries and rightly so, but rather an insight into the incredible connection between Poland and France during the period of 1795-1918 and to most outside of Poland or France who might not even realize.

In 1795, Poland ceased to exist as a country, being partitioned by Prussia, Russia and the Austrian Empire. That year, a general of the Polish army, Jan Dąbrowski went to Paris to enlist the aid of Napoleon I, and Dąbrowski formed a Polish legion that was attached to the French Revolutionary Army, which fought in Italy. It wasn't until 1806-1807 when the French Army started moving east, taking territory in the former Poland occupied by Prussia (the Great Polish War), that some hope of Poland gaining back its independence and borders with Napoleon who helped establish the semi-autonomous Duchy of Warsaw. Napoleon actually called his excursions into the region in 1812, the Second Polish War and a pretext to march on and into Russia. Because of Napoleon's failed excursions into Russia and subsequent retreat, the territory of the Duchy was retaken by Russia, and in 1815 any dream of an independent Poland was quelled. There would be no Polish independent state until 1918. The connection with France had been established as during subsequent uprisings against its occupiers in Poland from 1830-1831 and 1863-1864, many Poles immigrated to France. In fact, the term "The Great Emigration" is used after the 1830-1831 uprising was put down. During this period, the flow of Poles into France was uninterrupted, Skłodowska-Curie and Chopin being two glowing examples. It also can be noted that General Dąbrowski's name is inscribed under the Arc de Triomphe for his contributions to France. The list of notables from Poland who left for France during this period could fill a history book.

*L'une des missions d'un Consul Honoraire est de promouvoir les œuvres culturelles, aussi bien actuelles que passées, au nom du pays qu'il ou elle représente. Tel fut le cas pour moi lorsque le 2 octobre 2010, mon bureau produisit un concert célébrant le 200e anniversaire de la naissance de Frédéric Chopin. Le concert fut un franc succès tant au niveau du contenu artistique que du soutien de la communauté. Après le concert, lors de discussions avec certains des invités, plusieurs personnes m'ont approché et posé la question, "en tant que Consul Honoraire de Pologne, pourquoi produire un événement célébrant un compositeur français?" Franchement, je pris la question pour une plaisanterie étant donné que j'avais toujours personnellement considéré Chopin comme un Polonais, né et élevé en Pologne par une mère polonaise mais, un père français. Oui, Chopin avait quitté la Pologne pour Paris en 1830, pour ne jamais revenir en Pologne, mais il était resté polonais. J'expliquais cela à mes invités, tout en réalisant que pour la plupart, le grand public, au moins aux États-Unis, considèrerait que Chopin était français.*

*Une situation similaire se présenta de nouveau en 2013 ; notre bureau organisa une réception et une exposition en collaboration avec le Consulat Français à Los Angeles, pour commémorer le 100e anniversaire du deuxième Prix Nobel de "Marie" Curie. Après la réception, je fus de nouveau approché et l'on me demanda, "pourquoi aider à réaliser une exposition et une réception pour une scientifique française?" Pour moi, Maria Skłodowska, née et élevée à Varsovie de parents polonais était une Polonaise. Son succès, son enseignement post secondaire et sa notoriété s'étaient concrétisés en France. Une fois de plus, la perception qu'elle était française était intéressante.*

*Ceci n'est cependant pas un article revendiquant une sorte de "droit" de nationalité pour deux personnalités tenues en haute estime par les deux pays et à juste titre, mais offrant plutôt un aperçu de l'incroyable relation entre la Pologne et la France au cours de la période 1795-1918, et dont la plupart à l'extérieur de la Pologne ou de la France, n'ont sans doute pas conscience.*

*En 1795, la Pologne cessa d'exister en tant que pays, divisée par la Prusse, la Russie et l'Empire Autrichien. Cette année-là un général de l'armée polonaise, Jan Dabrowski vint à Paris pour demander l'aide de Napoléon Ier et contribuer à la formation d'une légion polonaise attachée à l'armée révolutionnaire française qui combattit en Italie. Il fallut attendre 1806-1807 quand l'armée française commença à se déplacer vers l'est, saisissant le territoire de l'ancienne Pologne occupé par la Prusse (La Campagne de Pologne), pour pouvoir espérer que la Pologne regagne son indépendance et ses frontières avec Napoléon établissant le Duché de Varsovie semi-autonome. Napoléon en fait appela ses expéditions dans la région en 1812, "La Seconde Campagne de Pologne," un prétexte pour marcher sur et en Russie. À cause de l'échec des campagnes de Napoléon en Russie et le retrait subséquent, le territoire du Duché fut repris par la Russie et en 1815 tout rêve d'une Pologne indépendante fut écrasé, il n'y aurait aucun État polonais indépendant de nouveau avant 1918.*

It is also interesting to note, that in the Polish national anthem, the only foreign national to be mentioned in the lyrics is Napoléon Bonaparte (Napoleon I), such an impact he had on Poles during this time. Even in contemporary times, though less documented, I know of many Poles that left for France during the Solidarity Labor Movement in the early 1980s and the subsequent martial law that was imposed in Poland by the communist authorities. Somehow the connection with France continued.

I believe there is a fitting analogy for this connection. Chopin, upon his death in Paris, was buried in France. His heart, removed by his sister, was taken back to the land of his birth and is entombed at the Church of the Holy Trinity in Warsaw. One man, two countries, one legacy.



Chopin's gravesite at Père Lachaise, Paris.

By Peter Poradisch - Foto: P.Poradisch (Benutzer:drfine, eigenes Foto), CC BY 2.5, <https://commons.wikimedia.org>

*La relation avec la France avait été cependant établie alors qu'ensuite lors de soulèvements contre ses occupants en Pologne en 1830-1831 et en 1863-1864, beaucoup de polonais émigrèrent en France, en fait, le terme "La Grande Emigration" est utilisé après que l'insurrection de 1830-1831 ait été réprimée. Quoiqu'au cours de cette période en général, le flux des polonais en France fut sans interruption, Sklodowska-Curie et Chopin, n'en étant que deux bien qu'illustres exemples. On peut également noter que le nom du général Jan Dabrowski est inscrit sous l'Arc de Triomphe pour ses contributions à la France. La liste de notables de la Pologne, qui partirent pour la France pendant cette période pourrait remplir un livre d'histoire, et par souci de concision, j'en ai seulement mentionné quelques-uns.*

*Il est également intéressant de noter, que dans l'Hymne National Polonais, le seul ressortissant étranger à être mentionné dans les paroles est "Bonaparte," tellement l'impact qu'il eut sur les Polonais pendant cette période fut important. Même en cette époque contemporaine, bien que moins documenté, je connais de nombreux polonais qui sont partis pour la France à l'époque du mouvement "Solidarité" dans les années 1980 et la loi martiale subséquente imposée en Pologne par les autorités communistes, en quelque sorte la relation avec la France a continué.*

*Je crois cependant qu'une analogie appropriée à cette relation repose avec Chopin qui, à sa mort à Paris, fut inhumé en France. Son cœur, enlevé par sa sœur, fut ramené en sa terre natale et se trouve depuis à l'église de la Sainte Trinité à Varsovie. Un homme, deux pays, un héritage.*



Chopin's birthplace in Zelazowa Wola, Poland

By Wojsyl (Own work) [GFDL (<http://www.gnu.org/copyleft/fdl.html>), CC-BY-SA-3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>) or CC BY-SA 2.5 (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/>)], via Wikimedia Commons



SPECIAL EFFECTS, BURST ONTO THE SCREEN!  
AN IDEAL EXHIBITION FOR CINEPHILES

EFFETS SPECIAUX, CREVEZ L'ECRAN !  
UNE EXPOSITION IDEALE POUR LES CINEPHILES



By William Thorat

Monsters that overturn buildings, superheroes fighting villains, and flights in space, these are alluring details of the interactive exhibition, *Special Effects, Burst onto the Screen*. The biggest science museum in Europe, the City of Science and Industry, in Paris, will host the display until August 19, 2018.

In this day and age, it is difficult to imagine the seventh art without special effects. All the popular blockbusters use it, fantasy, science fiction, and comedy. Do you know the history of special effects?

A debt of gratitude for the first visual effects is owe to French magician and filmmaker Georges Méliès for his lantern techniques used in the beginning of the twentieth century. Lanterns were the precursors of projection devices. By utilizing the light of a candle or oil lamp, this allowed images painted on glass plates to be projected through a lens. By rewinding without turning off the lantern, he created superimposition and deception of the eyes effects, such as stop motion, slow motion, dissolve, fade-out, and double exposure.

Patrons will experience special mechanical effects, such as the famous hidden cable that allows the simulation of puppets to fly. This is where you'll find the illustrious Yoda and some of the mystical characters from *Dark Crystal*.

It was not until the early 1980s that filmmakers could use digital special effects, thanks to the development of computers. The possibilities have become endless for filmmakers, and it makes it more enjoyable for moviegoers to watch the fantasy world of *Star Wars*, *Lord of the Rings*, and *Harry Potter*.

Visitors at the exhibit will have the opportunity to discover many visual tricks that go into making special effects. At the entrance, visitors receive accreditation that will allow them to discover movie illusions in five steps:

**The office:** How special effects are conceptualized from pre-production, to storyboard, and to preparatory work.

**The set:** How special effects are created: inlay, motion capture, make-up, mise-en-scène, animation, and special effects.

**The studio:** What happens when shooting on set: scenery, crowd, explosions, digital liners, and invisible effects. The possibilities of altering images are endless.

**The movie theater:** How special effects change the spectator's view of the movie. What is the value of movie theaters and what are their future?

**The trailer:** Equipped with accreditation (obtained at the entrance), guests can create a trailer with the recordings made during the visit.

If you are visiting the City of Lights, do not hesitate to come and discover the enchanting world of special effects.

*Monstres terribles qui renversent des buildings, supers héros, vols dans l'espace, paysages fantastiques: voici le programme alléchant de l'exposition Effets Spéciaux, Crevez l'Ecran qui se tiendra à la Cité des sciences et de l'industrie de Paris jusqu'au 19 août 2018.*

*À l'heure actuelle, il est difficile, voire impensable d'imaginer le 7ème art sans les effets spéciaux. Tous les succès populaires en usent, qu'il s'agisse de fantastique, de science-fiction, ou même de comédie. Mais savons-nous pour autant ce qui se cache derrière leur réalisation et leur histoire ?*

*Nous devons les premiers effets spéciaux de l'histoire du cinéma au prestidigitateur français Georges Méliès, avec ses techniques de lanterne magique, au début du vingtième siècle. Ces lanternes sont les ancêtres des appareils de projection et permettaient de projeter des images peintes sur des plaques de verre à travers un objectif, via la lumière d'une chandelle ou d'une lampe à huile. En rembobinant sans éteindre la lanterne, on pouvait créer des effets de trompe-l'œil et de surimpression.*

*Le cinéma connaîtra ensuite l'ère des effets spéciaux mécaniques, tel que le fameux câble dissimulé, permettant de simuler le déplacement aérien d'un personnage ou encore les marionnettes parmi lesquelles on peut retrouver le célèbre Yoda et les personnages de Dark Crystal.*

*Mais il faudra attendre le début des années 80 pour voir apparaître les effets spéciaux numériques, grâce au développement des ordinateurs. Les possibilités deviennent alors immenses pour les réalisateurs, et on peut aisément plonger dans l'univers fantastique de Star Wars, de fantasy et du Seigneur des anneaux ou celui magique de Harry Potter sans quitter son fauteuil de cinéma.*

*Les visiteurs de l'exposition auront l'opportunité de découvrir les secrets de conception des effets spéciaux. Ils recevront à l'entrée une accréditation qui leur permettra de les découvrir en cinq grandes étapes :*

**Le bureau:** comment naissent les effets spéciaux ? De la pré-production au story-board, le travail préparatoire.

**Le plateau:** comment fabrique-t-on des effets spéciaux ? incrustation, motion capture, maquillage, mise en scène, animation, trucsages...

**Le studio:** que se passe-t-il après le tournage ? Paysage, foule, explosion, doublures numériques, effets invisibles... Les possibilités d'intervention sur l'image sont nombreuses !

**La salle de cinéma:** les effets spéciaux changent-ils le regard du spectateur sur le cinéma? Quelle place ont-ils aujourd'hui ? Quel est l'avenir de la diffusion en salle...

**La bande-annonce:** muni de son accréditation (obtenue à l'entrée), le visiteur découvre sa bande-annonce avec les enregistrements effectués pendant sa visite... sur un ton décalé !

*Alors, amis français et américains, si vous êtes de passage dans la ville des lumières avant le 19 août, n'hésitez pas à venir découvrir le monde enchanteur des effets spéciaux !*







Photo by S. Berrand

# THE MOULIN ROUGE

A DINNER SHOW IN THE AMBIANCE OF THE FRENCH CANCAN... AN INTERVIEW WITH JEAN-JACQUES CLERICO, 3RD GENERATION IN COMMAND AT THE MOULIN ROUGE

LE MOULIN ROUGE - DÎNER SPECTACLE DANS L'AMBIANCE FRENCH CANCAN...  
UNE INTERVIEW AVEC LA 3ÈME GÉNÉRATION AU COMMANDE JEAN-JACQUES CLERICO

What better way to discover the wonderful life of Le Moulin Rouge than from Jean-Jacques Clerico, managing director of the most famous cabaret in the world. This institution has dazzled the world since it opened in 1889.

*Quoi de mieux pour découvrir le monde merveilleux du Moulin Rouge que les mots de Jean-Jacques Clerico, le Président Directeur Général du plus prestigieux cabaret du monde. Cette institution a ébloui le monde entier depuis son ouverture en 1889.*

## The Moulin Rouge, why this name?

This name came from the imaginations of Joseph Oller and Charles Zidler when they created the Moulin Rouge. There were mills on Montmartre hill. This is probably what inspired the founders to envision another mill, a temple of entertainment and beauty, and to call it the Moulin Rouge, a warm color of pleasure and love.

How did the venture of this cabaret, or rather, of this institution begin? A mythical place where one has ceased to be amazed by its famous French Cancan since its debut in 1889, the same year of the Exposition Universelle.

The Moulin Rouge opened its doors in 1889. The cabaret quickly became a center for Parisian life. All of Paris is delighted to discover this daring dance that England's Charles Morton dubbed the French Cancan. This dance requires special artistic and physical qualities. The Moulin Rouge draws its strength from its past, from its bohemian roots in Montmartre during the Belle Epoque with entertainers such as Mistinguett, to, above all, the French Cancan itself, which since its inception has made its lasting mark. The village of Montmartre has always been a forerunner in art, a cauldron of exceptional creative talent. Composers of music, every kind of painter imaginable, creative inspirations were coming from all kinds of artists and they all congregated on this hill. It's an extravagant world that has attracted a diverse lot. The Moulin still celebrates Parisian life and perpetuates the antiquity of painters and artists of all ages who have frequented here. Henri de Toulouse Lautrec made his first posters at the Moulin Rouge. The Moulin Rouge has benefited from all these men, from all the creative fervor and vivacity that has made it what it is today and that has allowed it to pass through the ages so seamlessly.

**The Moulin Rouge is first and foremost a family ran business, when did you join the family business? Two of your children are also working with you today?**

Indeed, it's a family affair and we're the first ones who have successfully managed to gain access to the building, the business and the brand and that have been able to manage everything brilliantly for more than sixty years. My grandfather started in 1955, my father was in charge from 1961-62. After my schooling, I joined him and worked hard to make sure that the Moulin Rouge was an ever-evolving business adapted to remain in sync with market legislation and that it had a solid infrastructure. For me, my obsession has always been and will always be the show. I attach particular importance to the scenography and especially to new concepts with lighting. I make sure that the directors are more receptive today. My son, Jean-Victor, and my daughter, Virginie, work closely with me. They represent the 4th generation involved in this family business. I tell them that it'll take them twenty-five years or more to learn everything from this fabulous job and to always be able to meet the expectations of the public. Jean-Victor helps out in the administration, finances and management department of the establishment. Virginie, she's in charge of the Moulin Rouge brand and its development, the brand was re-launched in 2005. As for my generation and me, I'm more accurately the entertainer, the one who learned from the old, with a good feel for the brand as to what's desired by our customers.

## Le Moulin Rouge, pourquoi ce nom ?

*Ce nom est né de l'imagination de Joseph Oller et Charles Zidler quand ils ont fondé Le Moulin Rouge. Des moulins, il y en avait sur la butte Montmartre. C'est probablement ce qui a décidé les fondateurs à en imaginer un autre, temple du divertissement et de la beauté, et de l'appeler Le Moulin Rouge, couleur chaude du plaisir et de l'amour.*

**Comment a débuté l'aventure du Cabaret ou plutôt de cette institution, un lieu mythique derrière lequel on ne cesse d'admirer le célèbre French Cancan depuis son ouverture en 1889, l'année de l'Exposition universelle?**

*Le Moulin Rouge a ouvert ses portes en 1889. Très vite, ce cabaret devient un haut lieu de la vie parisienne. Le Tout-Paris s'y émoustille en découvrant cette danse audacieuse que l'anglais Charles Morton baptisera French Cancan. Cet exercice exige des qualités artistiques et physiques particulières. Le Moulin Rouge puise sa force dans son histoire, celle de la Bohème à sa naissance à Montmartre, puis celle de la Belle époque avec Mistinguett, mais par-dessus tout du French Cancan qui dès le début a fait sa renommée. Montmartre c'est un village précurseur en matière d'art ; le creuset d'une fibre créatrice exceptionnelle, des compositeurs pour la musique, des peintres de toutes veines, des inspirations créatrices venant d'artistes de tous poils concentrés sur cette butte. C'est tout un monde extravagant qui a attiré le chaland. Le Moulin célèbre toujours la vie parisienne et perpétue l'histoire des peintres et des artistes de toutes les époques qui l'ont fréquenté. Toulouse Lautrec a fait ses premières affiches au Moulin Rouge. Le Moulin Rouge a bénéficié de tous ces hommes, de toute cette fièvre créatrice et de ce dynamisme qui a fait ce qu'il est aujourd'hui et qui lui a permis de traverser les années et les siècles.*

**Le Moulin Rouge est d'abord une affaire familiale... Quand avez-vous rejoint l'entreprise familiale? Deux de vos enfants travaillent également avec vous aujourd'hui.**

*En effet, c'est une affaire de famille et la première qui a réussi à entrer en possession des murs, du fonds de commerce, de la marque et enfin à gérer le tout avec brio depuis 60 ans. Mon grand-père a commencé en 1955, mon père en a eu la charge à partir de 1961-62. Après mes études, je l'ai accompagné et je me suis attaché à faire en sorte que Le Moulin Rouge soit un outil de travail évolutif et adapté à la législation en cours et qu'il ait une infrastructure qui suive. Moi, mon dada était le spectacle et reste le spectacle, j'attache une importance particulière à la scénographie et particulièrement aux nouveaux concepts de lumières, j'ai fait en sorte que les réalisateurs y soient plus réceptifs. Aujourd'hui, mon fils Jean-Victor et ma fille Virginie travaillent à mes côtés. Ils représentent la 4ème génération impliquée dans cette affaire familiale. Je leur dis qu'il leur faudra peut-être 25 ans ou plus pour tout apprendre de ce fabuleux métier et pouvoir toujours répondre aux attentes du public. Jean-Victor participe à l'administration des finances et à la gestion de l'établissement. Virginie, elle, est en charge de la Marque Moulin Rouge et de son développement, marque reprise en 2005. Moi, je suis plus précisément le "saltimbanque" au niveau de ma génération, celui qui a appris des anciens, avec un bon "ressenti" du produit tel que le désire notre clientèle.*

**How is the evening show animated? How do you inspire the imagination of showgoers from all over the world?**

The Moulin Rouge is a hall, a setting, a framework of decor. When customers enter our 900-seat hall, they are touched by the visual and historical aspects that are present and palpable. It isn't necessarily an outdated decor but it is very demonstrative of our past. An invisible lighting system highlights a play of shadows in the reliefs of the walls, and posters fill every nook and cranny of the room. Upon our guests arrival, they'll notice a certain level of respect being paid to classicism as well. Note the tablecloths, the silverware, the champagne. The decor is warm and filled with the worldly colors of the circus, a passion held by the interior decorator, Henri Mahé, which is quite adapted to our show. This can all be affirmed by looking at the small red lamps, which adorn each table. It's important to note that the decor was taken over by Henri Mahé, a painter and decorator in the 50s. This was the latest and most important evolution of the establishment's atmosphere since the fire of the Moulin Rouge in 1915. He remodeled this hall to give it the signature look that it still has today. This is part of the history of the Moulin Rouge. Today, guests come to see a show that I like to compare to a couple of the musicals that continue to be played; the *Phantom of the Opera* and *Les Misérables*. A show that's always been accessible to a wide array of people, from ages 7 to 77 years old. A show that has never given in to vulgarity, has always been based on the artistic, on elegance and glamor, on the codes firmly entrenched in beauty, color, and the richness of the costumes and the decorations of the costumes which served their dancers. Dancers who flourish in their performances, underlined by an attractive and original piece of music.



Photo by S. Franzese



Photo by S. Franzese

**Comment la soirée du spectacle est-elle animée ? Comment faites-vous rêver les spectateurs du monde entier ?**

*Le Moulin Rouge, c'est une salle, un cadre, un décor. Quand les clients rentrent dans cette salle de 900 personnes, ils sont touchés par le visuel et par l'histoire qui est présente et palpable. Ce n'est pas un décor suranné mais c'est très démonstratif de notre histoire. Un système d'éclairage invisible fait ressortir un jeu d'ombres du relief de la décoration, des affiches et des moindres recoins de la salle. C'est également le respect d'un certain classicisme au niveau de la réception de nos clients. Ce sont des tables qui sont nappées, de l'argenterie, du champagne. La décoration est très chaude, empreinte de couleurs du monde du cirque, passion du décorateur Henri Mahé, très adaptée à notre spectacle, et affirmée avec nos petites lampes chaudes qui agrémentent toutes les tables. Il faut dire que la décoration a été reprise par Henri Mahé, peintre-décorateur dans les années 50, ultime et importante évolution du cadre de cet établissement après l'incendie du Moulin Rouge en 1915. Il a remodelé cette salle pour lui donner le cachet qu'elle a aujourd'hui. Cela fait partie de l'histoire du Moulin Rouge. Aujourd'hui, les clients viennent assister à un spectacle que je compare un peu à ces comédies musicales qui perdurent comme le Fantôme de l'Opéra et Les Misérables. Un spectacle toujours accessible à un large panel de clientèle de 7 à 77 ans, un spectacle qui n'a jamais cédé à la vulgarité, toujours fondé sur l'artistique, l'élégance et le glamour, aux codes bien ancrés dans la beauté, la couleur, la richesse des costumes et des décors qui servent des danseuses et des danseurs bien épanouis dans leurs danses rythmées par une musique originale et attractive.*



**How do you recruit dancers and artists? How many artists work for you?**

Our dancers come from all over the world. Lately we have, I believe, almost seventeen nationalities. Our artistic director and ballet instructor organizes auditions all around the globe: in Canada, Australia, New Zealand, Norway, all over Europe etc. We try to get the best recruits, and we'll pick them up from wherever they are. On a dancing level, we need young artists between twenty and thirty years old who can bring freshness and enthusiasm to the table and who have recently graduated from a dance school with preferably a little bit of stage experience. The Moulin Rouge has always had recruitment criteria specific to its show's concept: training, size, presence on stage, etc.

We also recruit members from circus festivals who are the height of their careers, in large numbers, acrobats, contortionist, comedians while also keeping up-to-date with the latest trends in body expression.

Sixty dancers in a troupe with 90 other artists perform every night in our Féerie review. The desire to join the Moulin Rouge by these artists is incredible. Their time spent with the Moulin Rouge opens up many doors to other productions for them and allows them to fulfill their professional career goals, which, alas, doesn't last long in this business.

Every year we renew twenty-five percent of the troupe. That's why we have to do a lot of auditions and why we have a notebook full of dancers that's rather large.

**Comment recrutez-vous les danseuses et les artistes ? Combien d'artistes travaillent pour vous ?**

*Nos danseuses viennent du monde entier. Nous avons dernièrement, je crois, près de 17 nationalités. Notre directrice artistique et maîtresse de ballet organise des auditions aux quatre coins du monde : au Canada, en Australie, en Nouvelle Zélande, en Norvège, dans toute l'Europe etc. Nous essayons d'avoir les meilleures recrues et nous allons les chercher là où elles sont.*

*Au niveau des danseuses et danseurs, nous avons besoin de jeunes artistes entre 20 et 30 ans capables d'apporter de la fraîcheur et du dynamisme, récemment sortis des écoles de danse avec parfois une petite expérience de la scène. Le Moulin rouge a toujours eu des critères de recrutement spécifique à son concept de spectacle : formation, taille, présence sur scène...*

*Nous recrutons également des Attractions dans des Festivals spécialisés en numéros de cirque dont le niveau de sélection est le meilleur et le plus impartial. Ce sont des numéros exceptionnels : acrobates, contorsionnistes, comiques et autres veines nouvelles d'expression corporelle. 60 danseuses et danseurs sur une troupe de 90 artistes performant tous les soirs dans notre revue Féerie. La motivation de ces artistes pour intégrer le Moulin Rouge est réelle et incroyable. Leur passage au Moulin Rouge leur ouvre largement les portes d'autres productions et leur permet ainsi de pouvoir remplir leur carrière professionnelle, hélas courte dans ce métier.*

*Nous renouvelons chaque année 25% de la troupe. C'est pour cela que nous faisons passer beaucoup d'auditions et que nous avons un carnet de danseuses et de danseurs assez conséquent.*



Photo by S. Franzese

**Can you tell us about your evening dinner shows and the exceptional galas, as well as the French cuisine served in this splendid setting with more than 850 seats and about its Belle Epoque' decor'?**

The dinner show concept, as it functions today at the Moulin Rouge, was set up by my grandfather. We offer two choices, the dinner show or just the show, always accompanied by half a bottle of champagne per person. Recently we have also created a prestige section offering VIP service and a fine dining meal recently acclaimed by the gastronomic guide Gault et Millau. Every evening we serve an average of 500 dinners created by our chef David Le Quellec who joined us four years ago. My desire was to personalize our cuisine in order to offer the best food to our customers: fresh products and new creations based around seasonal availability. To do this, we have our own network of purveyors in France. Our guests have the opportunity to pick one of two time slots for our shows, one at 9 p.m. or one at 11 p.m. As for the Galas, the 80s were a good time when we could set up galas under the aegis of a foundation for a charitable operation. Today it's less of a part of our practice but we're fortunate enough to have welcomed the greatest politicians, presidents, ministers, ambassadors, and singers in the world. People like Elton John and Charles Aznavour have all passed through here at one point or another. We had the privilege of hosting a duet between Ray Charles and Ella Fitzgerald for the gala of our centennial, and they had never sung together. It was a unique event. Line Renaud, who regularly visits us, began her career by singing on tour. It was the old-fashioned Music Hall. We've invited artists like Frank Sinatra, Jerry Lewis, Dean Martin, Liza Minnelli, Jean Gabin, and Yves Montand as well as others.

***Pouvez-vous nous parler de vos soirées dîner-spectacles et des galas exceptionnels, ainsi que de la gastronomie française servie dans le magnifique site de plus de 850 sièges avec sa décoration 'Belle Epoque'.***

*Le concept dîner-spectacle tel qu'il fonctionne au Moulin Rouge a été mis en place par mon grand-père. Nous proposons deux formules: le dîner-spectacle et le spectacle seul, toujours accompagnées d'une demi-bouteille de champagne par personne. Récemment nous avons également créé un carré "prestige" proposant un service VIP et un repas gastronomique salué dernièrement par le guide gastronomique Gault et Millau. Nous servons chaque soir une moyenne de 500 dîners imaginés et créés par notre chef David Le Quellec qui nous a rejoint il y a 4 ans. Ma volonté était d'internaliser notre cuisine afin de proposer le meilleur à nos clients : des produits frais, des créations et de la saisonnalité. Pour ce faire, nous avons notre propre réseau de fournisseurs en France. Nos clients ont la possibilité de choisir entre deux représentations de notre spectacle à 21h ou 23h. Les années 80 ont été une période faste où nous pouvions mettre en place des galas sous l'égide d'une fondation pour une opération caritative. Aujourd'hui cela rentre moins dans notre politique mais nous avons la chance pour notre histoire d'avoir accueilli les plus grands de ce monde : hommes politiques, présidents, ministres, ambassadeurs, également des chanteurs comme Elton John et Charles Aznavour. Tous sont passés par là un jour ou l'autre. Nous avons eu le privilège d'assister à un duo entre Ray Charles et Ella Fitzgerald pour le gala de notre Centenaire. Ils n'avaient jamais chanté ensemble, c'était un événement unique. Line Renaud qui nous visite régulièrement a débuté sa carrière dans un tout premier tour de chant. C'était le Music-hall à l'ancienne. Nous invitons des artistes comme Franck Sinatra, Jerry Lewis, Dean Martin, Liza Minnelli, Jean Gabin, Yves Montand et bien d'autres.*

**How many costumes do you have that are feathered, sequined and covered in rhinestones? Do you work with a particular stylist?**

When we list them all, not counting those in reserve from our previous reviews, we have close to 1000 costumes. We only work with art houses and artisans who tailor them. Over the course of the last 10 years we have integrated workshops: a shoemaker, a cap maker, a feather maker, an embroiderer. We also created a workshop with a costume assembly specialist who works with a hundred craftsmen herself. It is at this level, and with her, that the technical interpretations of the costume designers sketches are carried out to achieve the perfect realization of the costumes thought up and designed exclusively for our shows.

**Tell us about the international business side of the Moulin Rouge. Do you have many foreign spectators?**

I like your term of foreign spectators and not tourists. Foreign visitors make up forty-nine percent of our clientele and the other fifty-one percent is made up by French people, who are surveyed throughout the 365 days of the year. Foreign audiences come from North America, South America, Australia, and of course, Europe. Today new emerging markets are beginning to appear, such as China and India. Markets are less concerned with respecting dress codes appropriate for Parisian shows. By quoting our foreign audience, I've come to reflect upon the idea of our dress code, a topic that is near and dear to my heart. An evening at the Moulin Rouge is an exceptional evening, an authentic experience and a special moment for all. The majority of our clientele is prepared for it. Alas, the notion of the appropriate dress required is not the same for everyone and we've encountered some difficulties in enforcing this directive. Of course, we understand those travelers who don't necessarily want to stuff their bags. To help them, we've stocked up on some dress pants to avoid any inconvenience.

To reach this forty-nine percent of international customers, we've adopted a commercial policy with well-defined and well-targeted actions throughout the world. Whether through our presence in trade shows and evidently today using digital technology, or through our booking platforms, as well as our collaborations for which we are proud to have been the first to invest in.

French Quarter Magazine was thrilled and honored to have the opportunity to interview Mr. Clerico and we would like to thank him for informing us about this captivating venue, performers, and show.

**Combien avez-vous de costumes de plumes, de strass et de paillettes ? Travaillez-vous avec une styliste en particulier ?**

*Quand nous les recensons tous, sans compter ceux en réserve de nos revues antérieures, nous arrivons à près de 1000 costumes. Nous ne travaillons qu'avec des maisons d'art et des artisans qui les confectionnent sur mesure. Au cours des 10 dernières années, nous avons intégré des ateliers : un bottier, un modiste, un plumassier, un brodeur etc. Nous avons également créé un atelier avec une spécialiste de l'assemblage des costumes qui travaille elle-même avec une centaine d'artisans. C'est à ce niveau et avec elle que l'interprétation technique des croquis du designer de costume s'effectue pour aboutir à la bonne réalisation des costumes imaginés et conçus exclusivement pour nos spectacles.*

**Parlez-nous du côté international du Moulin Rouge. Avez-vous beaucoup de spectateurs étrangers ?**

*J'aime bien votre formulation de spectateurs étrangers et non pas de touristes. Notre clientèle se compose pour 49 % de spectateurs étrangers et 51 % de Français, recensés sur les 365 jours de l'année. Les spectateurs étrangers viennent d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud, de l'Australie, bien sûr de l'Europe... et aujourd'hui de nouveaux marchés émergents commencent à s'affirmer, comme la Chine ou l'Inde. Marchés moins soucieux de respecter les dress code qui sont de mise dans les spectacles parisiens. En citant nos spectateurs étrangers, il me vient à l'idée une réflexion concernant le dress code, sujet qui me tient à cœur. Une soirée au Moulin Rouge est une soirée d'exception, une véritable expérience et un moment privilégié pour tous. La majorité de notre clientèle s'y prépare. Hélas la notion de la "tenue correcte exigée" n'est pas la même pour tous et nous rencontrons quelques difficultés à faire respecter cette consigne. Bien sûr nous comprenons ces voyageurs qui ne veulent pas forcément remplir leur valise. Pour les aider nous avons en réserve quelques pantalons en dépannage.*

*Pour atteindre ces 49% de clientèle internationale, nous avons une politique commerciale adaptée, avec des actions bien précises et bien ciblées à travers le monde, que ce soit par notre présence dans des salons professionnels et évidemment aujourd'hui par le digital, plateformes de réservation, collaborations pour lesquelles nous sommes fiers d'avoir été les premiers à nous investir.*

**French Quarter Magazine a été à la fois ravi et honoré d'avoir eu l'opportunité d'interviewer Monsieur Clerico. Un grand merci de nous avoir parlé de ce lieu, des artistes et de ce spectacle captivant.**



**LE CORDON BLEU®**  
PARIS

## TASTE OF EXCELLENCE

With more than 120 years of teaching experience,  
Le Cordon Bleu is the leading network of Culinary Arts and Hotel Management institutes in the world.



[cordonbleu.edu/paris](http://cordonbleu.edu/paris)

Le Cordon Bleu Paris  
Établissement d'enseignement supérieur privé  
13-15 Quai André Citroën - 75015 Paris  
+33 (0)1 85 65 15 00 - [paris@cordonbleu.edu](mailto:paris@cordonbleu.edu)

# FRENCH COMMERCIAL SUCCESSSES:

ACCORHOTELS, THE HOTELKEEPER, IS WELCOMING THE WORLD

SUCCÈS COMMERCIAUX FRANÇAIS : ACCORHOTELS,  
L'HÔTELIER QUI HÉBERGE LE MONDE ENTIER



Picture by Travelarz - Own work, CC BY-SA 3.0 pl commons.wikimedia.org



By Sophie Kartochian

AccorHotels is a French group that cannot be ignored in the hotel industry. Since opening its first hotel fifty years ago, the Novotel near Lille Lesquin in 1967, the group experienced substantial growth, now reaching its current position as a world leader. Today, AccorHotels employs approximately 240,000 employees at more than 4,000 properties, in ninety-five countries. Twenty different brands represent distinct segments from budget friendly to luxurious; nearly every traveler has, at one point or another, slept in one of the hotels of the group. Sébastien Bazin, chairman and chief executive officer, has led this industry giant since August 2013.



By Maibp85 - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org>

competitors in a sector now dominated by the digital age?

In what he calls an "economy of recommendation," guests are the focus of the company's goal, and in order to satisfy the guests, Bazin is betting on the digital transformation of AccorHotels. It's offering a new customer loyalty program to bypass booking sites, such as Expedia and Booking.com.

AccorHotels is also choosing to strengthen its presence in the high-end market, which has seen constant growth. The development involves purchases in all directions: the acquisition of FHRI Hotels and Resorts enhances the group with three prestigious brands - Raffles, Fairmont and Swissôtel. The purchase of Onefinestay, Squarebreak, and Oasis Collections also allow AccorHotels to offer private home rental with hotel quality services, countering Airbnb. The acquisition of John Paul, a world leader in company concierge services, will bring personal benefits that are more extensive.

AccorHotels continues to take risks with new concepts, such as "bleisure" (a play on the words "business" and "pleasure") to attract demanding and nomadic clients. The Artist Playground initiative exhibits art in Pullman Hotels and Resorts, in particular Pullman San Francisco and Les Rendez-vous littéraires, which was started by the Sofitel New York Hotel. The 21st century hotel industry is an art form.

*Acteur incontournable de l'hôtellerie, AccorHotels a connu en près de 50 ans une croissance vertigineuse depuis l'ouverture de son premier hôtel, le Novotel à Lille Lesquin en 1967 jusqu'à sa position actuelle de leader mondial. Aujourd'hui, AccorHotels compte 240 000 employés et plus de 4000 hôtels offrant 570 000 chambres dans 95 pays. Avec ses 20 marques différentes qui visent des segments bien distincts, depuis le bon marché jusqu'au luxe, qui n'a pas dormi dans un hôtel de ce groupe ? À la tête de ce géant se trouve Sébastien Bazin qui le dirige depuis août 2013.*

*En quelques années, il lui a fait prendre plusieurs virages stratégiques osés dans un contexte volatile pour l'hôtellerie traditionnelle, marqué par la menace terroriste et surtout l'émergence de nouveaux acteurs tels Airbnb qui révolutionnent le secteur de l'hébergement. La priorité aujourd'hui de Sébastien Bazin ? Le client. Son obsession ? La rapidité pour transformer son groupe le plus vite possible et prendre de vitesse les autres acteurs de ce secteur à l'heure du tout digital.*

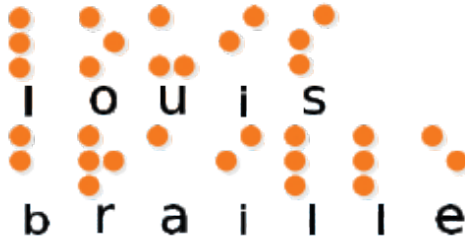
*Dans ce qu'il qualifie "d'économie de recommandation," le client est remis au centre du métier et pour le satisfaire, Sébastien Bazin mise sur la transformation digitale d'AccorHotels, ainsi que sur un nouveau programme de fidélisation offrant toujours plus d'avantages et de services à ses clients afin de mieux contourner les centrales de réservation de type Expedia, ou Booking.com.*

*AccorHotels a aussi choisi de renforcer sa présence dans le segment du luxe, dont la croissance ne s'est jamais démentie. Son développement s'appuie sur une politique d'achat tous azimuts. Le rachat de FHRI enrichit le portefeuille de marques du groupe avec trois marques prestigieuses : Raffles, Fairmont et Swissôtel. Les acquisitions de Onefinestay, SquareBreak et Oasis Collections lui permettent de prendre pied dans la location de résidences privées avec services hôteliers (pour contrer Airbnb). Enfin, l'acquisition de John Paul, entreprise qui est le leader mondial de la conciergerie d'entreprises, s'inscrit aussi dans cette politique de fidélisation des clients via une offre de services toujours plus étendue.*

*Le succès d'AccorHotels ne semble pas se démentir tandis que le groupe expérimente de nouveaux concepts, comme celui de "bleisure," contraction de "business" et "pleasure" pour savoir toujours mieux séduire une clientèle exigeante et nomade. L'irruption de l'art via l'initiative Artist Playground dans les hôtels Pullman, et notamment celui de San Francisco, en est une illustration, de même que les Rendez-Vous Littéraires initiés par l'hôtel Sofitel New York. L'hôtellerie au XXIe siècle, tout un art.*

# LOUIS BRAILLE: EDUCATOR & INVENTOR

## LOUIS BRAILLE: EDUCATEUR ET INVENTEUR



By Joshua Chanin



Photos: Public Domain,  
<https://commons.wikimedia.org>

An educator of the youth, an inventor for the visually challenged, and a change-maker for all societies in our modern world, Louis Braille represented the definition of a patriotic Frenchman.

As a young boy, Braille was blinded by an accident when playing with one of his father's tools. This left him with

little hope in attaining a proper future. However, he wanted to help those who had the same disability, and he devoted himself to a life of study, determined to find a way that could enable easier access to learning, reading, and writing for the blind.

In 1824, with the help of his mentor and friend, Valentin Haüy, Braille developed a systematic code that could allow blind people to read and learn like any other student. This communication system, later known as Braille, utilized a simple code of raised dots and dashes impressed into thick paper that was read by touching the dots with ones fingertips.

Braille published multiple books before his death at age 43, as he tried to spread the word about his new invention. Many people, including some colleagues, shrugged off his new system, but Braille stuck to his beliefs and passion.

He cared for others, and wanted to help those in his same situation. Before Braille, people who were visually impaired were not provided a simple tactile system solely dedicated to the blind.

His work and unwavering dedication to the blind was rewarded in 2009, when he was posthumously honored with his portrait on a U.S. coin. Braille became the first and only foreigner to date featured on a commemorative coin in the United States.

A selfless leader, Braille made a defining difference. Today, the Braille language is used worldwide, aiding the visually impaired to seek solace and success in reading and writing.

*Un éducateur pour les jeunes, un inventeur pour les non-voyants et un innovateur qui a touché toutes les couches de la société de notre monde moderne : Louis Braille est la définition même d'un patriote français.*

*Braille était un petit garçon quand il devint aveugle, ce qui lui laissait peu d'espoir d'un futur digne de ce nom. Cependant, il voulait aider ceux qui avait le même handicap que lui et se consacra à une vie d'étude, déterminé à trouver le moyen de faciliter l'accès à l'apprentissage, à la lecture et à la compréhension pour les aveugles.*

*En 1824, avec l'aide de son mentor et ami Valentin Haüy, Braille développa un code systématique qui permettait aux aveugles de lire et d'apprendre comme tous les autres étudiants. Ce système solide, connu plus tard sous le nom de braille, utilisait un code simple de points et de traits pressés dans du papier épais.*

*Braille publia de nombreux livres dans le cours d'une vie qui fut trop courte (il mourut à 43 ans) essayant de faire connaître sa découverte. Beaucoup de gens, y compris ses propres collègues, firent peu de cas de son nouveau système, mais Braille resta fidèle à ses racines et à sa passion.*

*Il se préoccupait des autres et voulait aider ceux qui se trouvaient dans la même situation que lui. Les aveugles n'avaient jamais eu, avant le braille, un système simple et unique qui leur soit exclusivement réservé.*

*Ses travaux et son engagement inébranlable à la cause des aveugles furent récompensés quand il fut honoré à titre posthume sur une pièce de monnaie américaine. Braille est devenu le premier et le seul non-américain à figurer sur une pièce commémorative des Etats-Unis (2009).*

*Leader désintéressé, Braille fut un pionnier dans son domaine. Aujourd'hui, le langage écrit en Braille est utilisé dans tous les pays, aidant les malvoyants et non-voyants à trouver réconfort et succès dans la lecture et l'écriture.*



EIFFEL TOWER®  
restaurant

World-renowned Chef J. Joho brings updated French classic cuisine and his artful culinary skills to Eiffel Tower Restaurant at Paris Las Vegas. Join us for breathtaking views of the Las Vegas strip. Open for lunch and dinner daily



3655 LAS VEGAS BLVD. SOUTH • LAS VEGAS • (702) 948-6937  
EIFFELTOWERRESTAURANT.COM



# THE "BIKINI" BOMB!

## LA BOMBE "BIKINI"!

By John Vinuela

Paris seems to have the last word in fashion, culture, and art. Paris bares her liberated soul, demanding a palpable, almost brazen expression from her designers and artists. She extends little, if any, an apology. The bikini was, by no means, an exception.

Louis Réard, an automobile engineer and clothing designer, coined the term bikini. Bikini refers to the place Bikini Atoll, where nuclear bombs were tested. He chose the name in hopes that the bikini would shock the world.

He was not the only Parisian feeling the liberated spirit of the era. A competitor, Jacques Heim, unveiled his two-piece bathing suit, May of 1946. He dubbed his creation the, "Atome," and had, "the world's smallest bathing suit," written across the Mediterranean sky, as a bold marketing ploy.

Réard responded on July 5, 1946, by introducing his bikini at a public swimming pool. He then skywrote above the French Riviera, "smaller than the world's smallest bathing suit" and remarked that only an authentic string bikini could be pulled through a wedding ring.

His design, cut from four triangles of less than modest fabric, was the first modern swim garment to expose the female navel. Réard approached his fair share of French models, but none were brave enough to accept his invitation. Were it not for a young nude performer, Micheline Bernardini, from the Casino de Paris, his bikini's debut might have fallen flat. However, it was a splash, making history by giving birth to a new genre of swimwear. The church took offense to the barely-there swimwear.

Fame and prosperity soon followed the success of his new design. Réard received thousands of approving letters congratulating and praising his work and vision. In the wake of his achievement, he had an extravagant car resembling a yacht designed to shadow the Tour de France to market his brand dramatically. Réard later opened a shop in Paris and sold fashionable swim apparel for nearly 40 years.

*Paris semble toujours avoir le dernier mot, une note finale, la symphonie de la mode, de la culture et de l'art. Paris met à nu son âme libérée, exigeant une expression palpable, presque effrontée de ses créateurs et artistes. Elle ne présente que peu ou pas d'excuses. Le bikini ne fut, en aucun cas, une exception.*

*Louis Réard, un ingénieur automobile, créateur de vêtements inventa le bikini mais ce n'était pas son premier deux-pièces et il n'était pas le seul parisien à ressentir l'esprit libéré de l'époque. En fait, un concurrent, Jacques Heim, dévoila un maillot de bain deux pièces en mai 1946. Il baptisa sa création "Atome," et inscrivit "Le maillot de bain le plus petit du monde," quelque part au travers du ciel méditerranéen, un stratagème de marketing audacieux.*

*Louis Réard répondit immédiatement en présentant son bikini dans une piscine publique le 5 juillet 1946. Il éclaboussa le ciel de la Côte d'Azur avec "plus petit que le plus petit maillot du monde" et promit que seul un bikini string authentique pouvait être glissé dans une alliance.*

*Cependant, ce ne fut pas une simple volée avec Louis Réard écrasant le point gagnant sur les courts de terre battue de l'Open Français. Sa conception, coupée de quatre triangles de tissu moins que modestes, était la première tenue de bain moderne à exposer le nombril féminin. L'église s'en offensa, et bien qu'il approchât une grande partie des mannequins français, aucune n'osa accepter son invitation. Sans une jeune artiste nue du Casino de Paris les débuts de son bikini auraient pu tomber à plat. Mais cela ne lui serait pas refusé. Ce fut un succès fracassant, marquant l'histoire, donnant naissance à un nouveau genre de maillots de bain.*

*Gloire et prospérité arrivèrent peu après. Louis Réard reçut des dizaines de milliers de lettres approbatrices pour le féliciter, faisant l'éloge de son travail et de sa vision. Dans la foulée de son succès il se fit construire une voiture extravagante conçue pour accompagner le Tour de France, commercialisant une fois de plus sa marque de façon spectaculaire. Louis Réard ouvrit plus tard une boutique à Paris et vendit des tenues de bain modernes pendant près de 40 ans.*



# WORTH

NEW YORK

Experience the best kept  
secret in fashion....

SEASONAL  
PERSONAL  
TRUNK SHOWS

**Matti Bourgault**

[www.worthnewyork.com/matti-bourgault-2](http://www.worthnewyork.com/matti-bourgault-2)

[mbourgault@worthnewyork.com](mailto:mbourgault@worthnewyork.com)

805.705.6710



#54



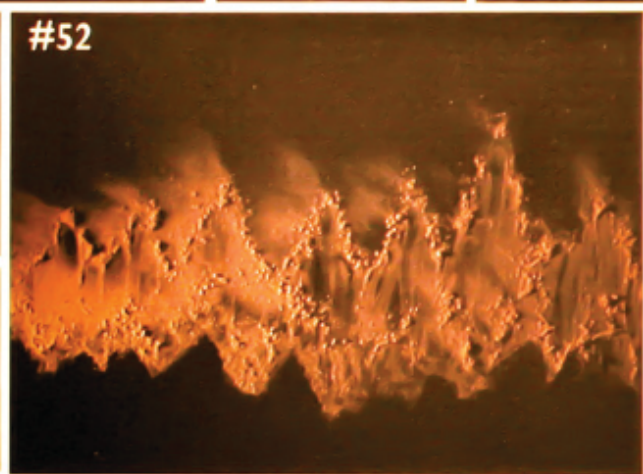
#21



#10



#291



#52



#72



365  
FAÇONS  
D'AIMER  
LE CHOCOLAT



#149



#202



#335



#143



#256

# PIERRE HERMÉ

## PARIS

#2



#309



#96



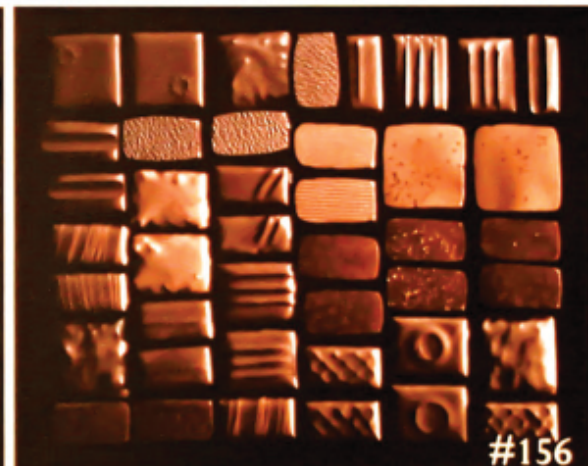
#27



#55



#93



#156



#18



#308



#37



#202



#182

Photo by Laure Baraton

# PIERRE HERMÉ: THE PICASSO OF PASTRY CHEFS

PIERRE HERMÉ: LE PICASSO DE LA PÂTISSERIE







By Maryjane Delaplace

"I don't search. I find," Pablo Picasso used to say when asked about his painting ideas. Mozart might have used that very same quote to explain how he composed his music. This well-known creative spark is a common trait in artists of all kinds. When it comes to pastry, Pierre Hermé, has transformed his craft into art and was titled best pastry chef in the world in 2016.

Anyone who has visited a Hermé shop easily grasps the reference to art. Seeing a display stand of his pastries is like witnessing a haute-couture fashion show where each perfectly aligned piece bursts into view with its colors, lines and textures. You are in awe as if you were viewing a Picasso painting: you let your mind wander as you attempt to penetrate its mystery. After you visually delight in the pure, simply elegant lines of each pastry, the art lover in you starts investigating the flavors. This is beautiful. But, will it be good? Then you discover the true genius of the man. Hermé's esthetical pursuit comes first through taste.

With Hermé, everything matters: his ingredients are chosen for their subtlety and purity (he even uses neutral mineral water as a way to protect the other flavors); combining them means many testing sessions in the kitchen until he feels he has obtained perfection. Not only should the flavors blend perfectly with each other, but the texture of the ingredients should also form a sensory symbiosis, that is not too fluid, elastic or sticky - the perfect balance for our spoon and tongue.

Just like we explore new worlds in each of Picasso's paintings, Hermé invites us on a multi-sensorial trip with each of his pastries, combining visual, olfactory, gastronomical, and textural pleasures.

Bon voyage!

*"Je ne cherche pas, je trouve," disait Pablo Picasso quand on lui demandait d'où venaient ses idées de tableaux. Quelques siècles auparavant, cette même citation aurait bien pu sortir de la bouche de Mozart, questionné sur la genèse de ses mélodies. Voilà donc bien un trait commun aux artistes en tous genres, ce fameux génie créatif venu de nulle part ! Et dans le domaine de la pâtisserie, un autre génie, Pierre Hermé, vient de porter cette discipline au statut d'art en étant reconnu meilleur pâtissier du monde en 2016.*

*Qui s'est déjà rendu dans une boutique Pierre Hermé comprend aisément la référence à l'art. Etre devant un présentoir de ses pâtisseries, c'est comme assister à un défilé de haute-couture où chaque pièce parfaitement associée explose à l'œil, dans ses couleurs, ses lignes, sa texture, son tombé. C'est comme admirer un Picasso*

*et laisser vagabonder son esprit pour tenter d'en percevoir tout le mystère. Avec Pierre Hermé, c'est la même chose.*

*Passé l'émerveillement visuel devant les lignes épurées, sobres et élégantes de chaque pâtisserie, l'amateur d'art qui sommeille en nous se transforme alors en détective des saveurs : du beau, certes, mais est-ce que c'est bon ? Et c'est là où tout le génie du personnage réside ! La recherche de l'esthétique chez Pierre Hermé passe avant tout par le goût !*

*Chez Pierre Hermé, tout est important : Les produits qu'il utilise sont choisis pour leur finesse et leur pureté (il va même jusqu'à utiliser de l'eau minérale neutre de goût afin de ne pas dénaturer les autres saveurs !). Leur association donne lieu à de nombreux tests en cuisine jusqu'à l'obtention de la perfection selon Hermé : non seulement les saveurs doivent se marier gustativement de façon parfaite afin de composer une symphonie pour le palais, mais les textures des ingrédients doivent, elles aussi, former une symbiose sensorielle, ni trop fluide, ni trop élastique, ni trop collante, mais le juste équilibre pour notre langue et notre cuillère !*

*Tout comme Picasso nous envoie dans des mondes à découvrir au travers de chacune de ses toiles, c'est un voyage multi sensoriel que Pierre Hermé nous offre dans chacune de ses pâtisseries en alliant plaisirs visuels, olfactifs, gustatifs et texturiers.*

*Bon voyage !*



SWEETOURS

## CHOOSE YOUR OWN ADVENTURE

\* Special Offer: Bonus at no charge – Hoover Dam with Power Plant Tour (\$71.00 value) when you purchase Grand Canyon South Rim, Grand Canyon West Rim; Zion Tour or Bryce Zion Tour. Hoover Dam Tour must be scheduled on a different day. Please call our office for pickup time and information. If you are unable to do this offer, there is no monetary value as a refund. *\*Must book directly from [sweetours.com](http://sweetours.com)*

[SWEETOURS.COM](http://SWEETOURS.COM)

To contact Sweetours for Charters, Private or Group Tours, please call:

702.456.9200 Toll Free – 877.99SWEET (877.997.9338) | [info@sweetours.com](mailto:info@sweetours.com)

# CHEF ANDRÉ ROCHAT COMES FULL CIRCLE WITH ANDRÉ'S BAR & BISTRO

LA BOUCLE EST BOUCLÉE POUR LE CHEF ANDRÉ ROCHAT  
AVEC ANDRÉ'S BAR & BISTRO



By Elaine and Scott Harris



Chef André Rochat has forged a culinary legacy in the annals of Las Vegas restaurant history spanning more than thirty years. It began with his iconic

namesake Downtown venue, proceeded to the stunning Alizé at the Palms and his recently closed André's at the Monte Carlo Resort and Casino. Rochat has now journeyed back to his original roots by welcoming locals to his newest namesake, André's Bistro & Bar located in the former home of DW Bistro in the southwest area of Las Vegas. André's Bistro & Bar combines the classic French Bistro and American tavern scene and it is Rochat's attempt for everyone enjoy his cuisine in a more affordable and relaxed neighborhood setting. "We want our patrons to eat, drink, and talk to each other, not just eat and rush out. In Europe, we take time to socialize, spending a few hours with friends and family, and we want people to do that here," explained Rochat. At age 73, he continues to serve superb cuisine in the suburbs and shows no signs of slowing his pace or cutting corners with everything made in-house and sourced as fresh and local as possible.

Open for brunch, lunch, and dinner, André's Bistro & Bar is the perfect place to meet with friends, family, and associates. Rochat's intention was to create a place where that similar "Cheers" kind of feeling overtakes you from the moment you walk through the front door. With plenty of open seating and André's hallmark roosters gracing the wall décor along with whimsical drawings rendered by the chef's niece, Isabelle Michaud, a convivial and relaxed atmosphere has been achieved with flair and thoughtfulness. The happy hour menu will put a grin on the face of any budget conscious diner. Enjoy the perfectly cooked lamb burger accented with tangy tzatziki sauce, feta cheese, and a generous portion of frites for a mere seven dollars, or the André's signature beef burger with swiss cheese, red onion marmalade and truffle mayo for the same price.



Photos courtesy of André's Bistro & Bar

*Le chef André Rochat s'est forgé un héritage culinaire dans les annales gastronomiques de Las Vegas pendant plus de 30 ans en commençant par l'iconique établissement du centre ville portant son nom, ensuite le sensationnel "Alizé at the Palms," ainsi qu'André's récemment fermé à l'hôtel Monte Carlo. Le chef André a maintenant retrouvé ses racines en bouclant la boucle, en accueillant la clientèle locale au sein de son restaurant André's & Bar, situé dans l'ancienne maison du DW Bistro au sud-ouest de Las Vegas. Cette tentative du chef d'allier le classique bistro français à l'ambiance de la taverne américaine est intéressante. Elle offre à tous le plaisir de savourer une cuisine abordable dans un environnement décontracté. "Nous voulons que nos clients puissent déguster, boire, discuter et non pas seulement se restaurer et partir précipitamment. En Europe, nous prenons le temps de socialiser, de passer quelques heures avec des amis ou de la famille, et nous aimerions que les gens puissent le faire ici aussi," nous a expliqué le chef André. Celui-ci continue de servir une cuisine délicieuse au sein de ce quartier et à l'âge de 73 ans, il ne montre aucun signe de ralentissement et ne lésine pas sur la qualité, tout étant "fait maison," à partir de produit frais.*



Photos courtesy of André's Bistro & Bar

*Ouvert pour le déjeuner, dîner, et brunch, André's Bistro & Bar est l'endroit idéal pour rencontrer amis, famille ou collègues. L'intention d'André était de créer un lieu où ce sentiment de familiarité vous enveloppe dès l'instant où vous passez la porte d'entrée. Il est inutile de réserver. Les nombreuses tables, une déco personnalisée faite de coqs sur les murs ainsi que les dessins fantaisistes réalisés par la nièce du chef, Isabelle Michaud, rendent l'endroit convivial et détendu. Tout cela a été accompli avec talent et attention. Le menu Happy Hour est conçu pour apporter un sourire sur le visage de n'importe quel convive à budget réduit, avec des offres telles que le burger d'agneau parfaitement préparé et agrémenté de sauce tzatziki et de fêta accompagnée d'une généreuse portion de frites pour un petit sept dollars, ou le burger de bœuf, signature d'André, avec gruyère, marmelade d'oignon rouge, mayonnaise aux truffes pour le même prix.*



Photos courtesy of André's Bistro & Bar



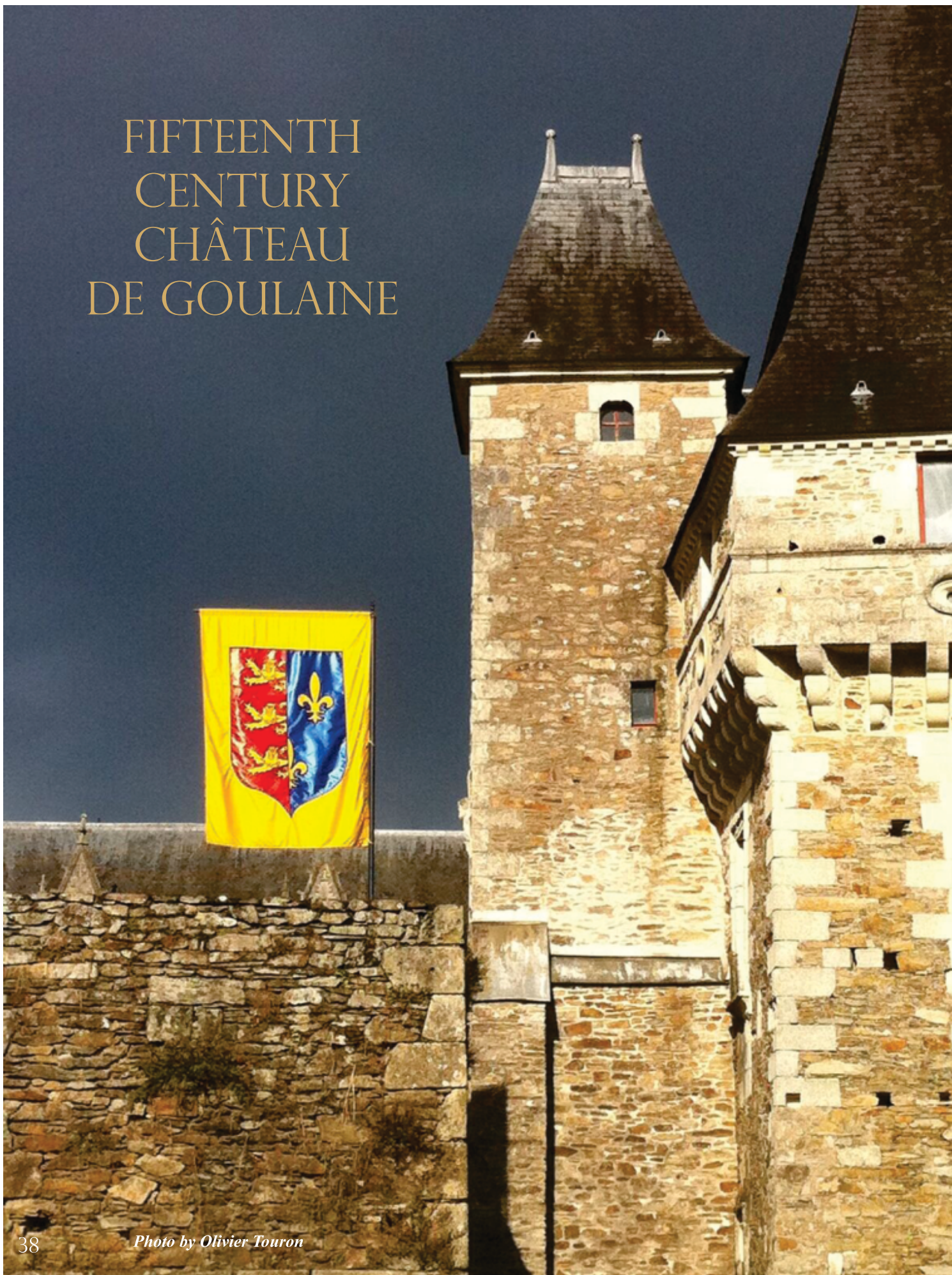
The main menu showcases the tried and true André's French classic dishes, such as the lovely golden trout almandine with green beans and beurre noisette. The moules frites comes with a generous helping of PEI (Prince Edward Island) mussels surrounded by tomato concasse, garlic and parsley accompanied by a side of seasoned French fries. For a deeper crunchy textured frites, another option is the duck fat fries. The seared fois gras, a true French classic dish, intermingles rich duck liver with apple and almond crumble, crème anglaise, and pork reduction. Desserts are always a pleasurable experience when it comes to André's culinary skills; try the decadent apple tart Tatin or the memorable Grand Marnier soufflé. The wine menu offers hand crafted cocktails and beer of generous portions for everyone in your dining party. With more than thirty years in Las Vegas to hone his craft, we applaud chef André Rochat for continuing his legacy as a neighborhood restaurant of stellar service and impeccable food.

**For more information on André's Bar & Bistro, visit the website: [AndresBistroandBar.com](http://AndresBistroandBar.com)**

*De même, le menu principal présente les plats classiques français approuvés par André, comme la délicieuse Truite Dorée Amantine avec haricots verts et beurre noisette ou les Moules Frites avec une généreuse portion de moules de l'île-du-Prince-Edouard (PEI) entourée de tomates concassées, d'ail et de persil et accompagnée de frites assaisonnées. Une autre option, nous avons des frites à la graisse de canard pour une texture plus croustillante. Le foie gras poêlé, un véritable classique français, allie un riche foie de canard avec un crumble aux pommes et aux amandes, également une crème anglaise avec une réduction de porc. Les desserts sont toujours une expérience agréable quand il s'agit de la magie culinaire d'André comme démontré par la délicate Tarte Tatin aux pommes ou le mémorable Soufflé au Grand Marnier. La carte des vins, des cocktails maison et la liste de bières offrent un grand choix pour chacun des convives de votre groupe. Après plus de trente ans à parfaire son hospitalité à Las Vegas ainsi que son art culinaire, nous applaudissons le chef André Rochat pour la poursuite de son héritage avec un restaurant de quartier et un bastion de service stellaire et de cuisine impeccable.*

***Pour plus d'informations sur André's Bar & Bistro, consultez le site internet : [AndresBistroandBar.com](http://AndresBistroandBar.com).***

FIFTEENTH  
CENTURY  
CHÂTEAU  
DE GOULAINÉ



# A THREE MONTH ROAD TRIP FOR TWO ENTHUSIASTS ACROSS THE U.S.

INTERVIEW WITH COUNT CHRISTOPHE DE GOULAINÉ

UN ROAD TRIP DE DEUX PASSIONNÉS : 3 MOIS AUX USA

UNE INTERVIEW AVEC LE COMTE CHRISTOPHE DE GOULAINÉ



Count Christophe de Goulainé is an owner and the director of fifteenth century Château de Goulainé. The de Goulainé family has owned the castle for 1000 years. The listed monument is surrounded by vineyards and marshes, and sits in Loire Valley, a twenty minute drive southeast of Nantes. French Quarter Magazine had the pleasure to interview Mr de Goulainé to discuss his road trip across the United States.

*Le Comte Christophe de Goulainé est propriétaire et directeur du Château de Goulainé datant du XVème siècle. La famille de Goulainé possède le château depuis 1000 ans. Le monument classé est entouré de vignes et de marais et se trouve dans la vallée de la Loire, à une vingtaine de minutes au sud-est de Nantes. French Quarter Magazine a eu le plaisir d'interviewer Monsieur de Goulainé pour discuter de son voyage à travers les États-Unis.*



Photo by Cécile Langlois



Photo by Olivier Touron



We at French Quarter Magazine wish Christophe de Goulaine and Pierre Lauvergeat safe travels on their tour. You can follow them on Facebook and our social networks for updates.

Facebook.com/operationtwinlinks  
 Facebook.com/Frenchquartermagazine  
 Twitter: @French\_USA  
 Instagram.com/frenchquartermagazine

*French Quarter Magazine souhaite à Christophe de Goulaine et à Pierre Lauvergeat un très beau voyage à travers les Etats-Unis. Vous pouvez les suivre sur Facebook et sur nos réseaux sociaux.*

Facebook.com/operationtwinlinks  
 Facebook.com/Frenchquartermagazine  
 Twitter: @French\_USA  
 Instagram.com/frenchquartermagazine

## How did you come up with the idea to travel 9,000 km (5,592 mi) on North American roads?

I've been passionate about traveling around the world for a long time. The idea of a lengthy journey across the USA came to me at the same time I bought my 1918 Harley Davidson ten years ago. In 2018, the bike turned 100 years old, and I'll turn 50. It was the right timing to commemorate these two anniversaries. This is how the "Twin Links" operation was born.

## How long will your trip last and how are you prepared?

It's a voyage that will last three months, an old-fashioned road trip. Once we're on the road we'll go with the flow and let ourselves be guided by the events and surprises of the trip. The bike's 100 years old, and it's up to us to adapt. This is not a race; we want to fully enjoy our time and care for our iron horse. My friend Pierre Lauvergeat did the preparation of the sidecar. We're cohorts in this adventure. We've also organized this trip on a business level, and we'll maintain close ties on social media networks with a number of other Harley Davidson enthusiasts in the United States.

## You'll travel through several cities like Jacksonville, Milwaukee, Las Vegas etc., but you'll never stay in one spot for too long...

These steps are very important because these are the only times when official welcome parties were organized. We will be eagerly awaited and that really touches us. But, the road will be long and dotted with mechanical and / or human mishaps.

## Comment vous est venue l'idée de parcourir 9 000 kms sur les routes de l'Amérique du Nord ?

*Je suis passionné depuis très longtemps par les voyages aux quatre coins du monde. L'idée d'un long périple à travers les USA est venue au moment de l'achat de ma Harley Davidson de 1918, il y a dix ans déjà, en 2018. Elle a eu 100 ans et moi 50... c'était le bon timing pour marquer ces deux anniversaires ! Voilà comment est née l'opération "Twin Links."*

## Combien de temps va durer votre voyage et comment vous êtes-vous organisés ?

*C'est un voyage qui va durer trois mois, c'est un road trip à l'ancienne. Une fois sur la route nous allons nous laisser guider au gré des rencontres et des surprises du voyage, la moto est centenaire et c'est à nous de nous adapter. Ce n'est pas une course... nous voulons pleinement savourer et ménager notre cheval de fer. La préparation du side car a été réalisée par mon ami Pierre Lauvergeat, nous sommes partenaires dans cette aventure. Nous avons également organisé ce voyage sur le plan administratif et nous entretenons des liens étroits sur les réseaux sociaux avec de nombreux passionnés aux Etats-Unis de la marque Harley Davidson.*

## Vous allez traverser plusieurs villes comme Jacksonville, Milwaukee, Las Vegas etc., mais vous n'y resterez jamais bien longtemps...

*Ces étapes sont très importantes car ce sont les seuls moments où effectivement un accueil officiel est organisé, nous sommes très attendus et cela nous touche beaucoup. Mais la route sera longue et parsemée de surprises mécaniques et/ou humaines.*



### **Do your plans include driving on the iconic Route 66?**

Yes absolutely, for us, it's an important part of the famous American dream embodied by freedom and wide open spaces. Route 66 on a 1918 Harley is a once in a lifetime experience.

### **You're going to travel on a 1918 Harley Davidson equipped with a sidecar, how did you come about owning this antique motorcycle? Could you tell us about the homage you will pay on this adventure?**

I'm a collector of old motorcycles, and I've had the fortune of owning this historic motorcycle for ten years. It arrived in 1918 in the port city of Saint Nazaire. France has long preserved the greatest number of these motorcycles dating from WWI. It's an incredible bike for its time, for its size, and for its 1000cc engine. The commitment of the Americans for the freedom of Europe in April of 1917 is a remarkable gesture that once again has forged ties between our two nations. Our challenge pays homage to these soldiers and to the Franco-American friendship that we must celebrate and perpetuate.

### **What do you hope to achieve with this road trip in the United States? What do you want to remember from this trip? In particular, will you make endearing encounters?**

There will be, I hope, a surprise effect vis-à-vis with the Americans we meet. The living testimony of this centenary Harley Davidson should be a sensation. For operation "Twin Links" we've labeled it the "Mission du Centenaire" on the French side and in the United States we're calling it "WWICC." Our trip takes place in three stages: the preparation stage, the trip to the USA, and finally, the return with our travel journal. We want to share this adventure, which has given us the opportunity to meet Americans with this common history.

### **Please tell us about your castle in Nantes and your ancestor René de Goulaine de Laudonnière.**

The history behind my Protestant ancestor Goulaine de Laudonnière dates back to 1562, during the time of the discovery of the new world, the French expeditions, and the foundation of Jacksonville (Nantes sister city). I admire these adventurers who have traveled the world, discovering new places and new cultures.

In Nantes, our huge family home is the Château de Goulaine, a magical place surrounded by vineyards and marshes that has belonged to our family for more than 1000 years. It is a witness of passing time, where thirty-five generations have succeeded. It's incredible scenery, coupled with the vast amount of history pages that have been written there, makes it a fun place to celebrate the past and the present.

This castle is also my biggest challenge and part of my daily passions. I will leave it for three months during the trip to America, but I'll also make it shine overseas.

### **For more information on the Château de Goulaine, visit the website: [ChateaudGoulaine.fr](http://ChateaudGoulaine.fr)**

### ***Qui dit road trip aux USA dit... ROUTE 66 ! Vous ne pouvez pas faire plus authentique que rouler sur la fameuse Mother Road sur un petit tronçon ou vous taper la grande traversée !***

*Oui absolument, c'est pour nous une part importante du fameux rêve américain incarné par les grands espaces et la liberté. La route 66 sur une Harley de 1918 pour une grande traversée c'est une fois dans une vie.*

### ***Vous allez voyager sur une Harley Davidson équipée d'un side car de 1918, comment avez-vous fait l'acquisition de cette moto ? Parlez-nous de l'hommage que vous allez rendre à travers votre défi ?***

*Je suis collectionneur de motos anciennes et j'ai la chance de posséder cette moto historique depuis dix ans. Elle est arrivée en 1918 dans la ville portuaire de Saint Nazaire. La France a longtemps conservé le plus grand nombre de ces motos datant de la grande guerre, une moto incroyable pour l'époque par sa taille et la cylindrée de 1000 cc. L'engagement des américains pour la liberté de l'Europe dès avril 1917 est un geste remarquable qui une fois de plus a tissé des liens entre nos deux nations. Notre défi est un hommage rendu à ces soldats pour célébrer et perpétuer l'amitié franco-américaine.*

### ***Qu'espérez-vous réaliser avec ce road trip aux Etats-Unis ? Que voulez-vous retenir de ce voyage ? Faire des rencontres attachantes notamment ?***

*Il y a je l'espère, un effet de surprise vis-à-vis des Américains que nous allons rencontrer, le témoignage vivant de cette Harley Davidson centenaire devrait faire sensation. Nous sommes pour cette opération "Twin Links" labellisée "mission du centenaire" côté français et aux Etats-Unis "WWICC." Notre voyage se déroule en trois temps : la préparation, le périple aux USA et enfin le retour et le carnet de voyage avec la restitution. Nous souhaitons raconter et partager cette aventure qui nous donne la chance de rencontrer sous l'angle de l'histoire commune, les Américains.*

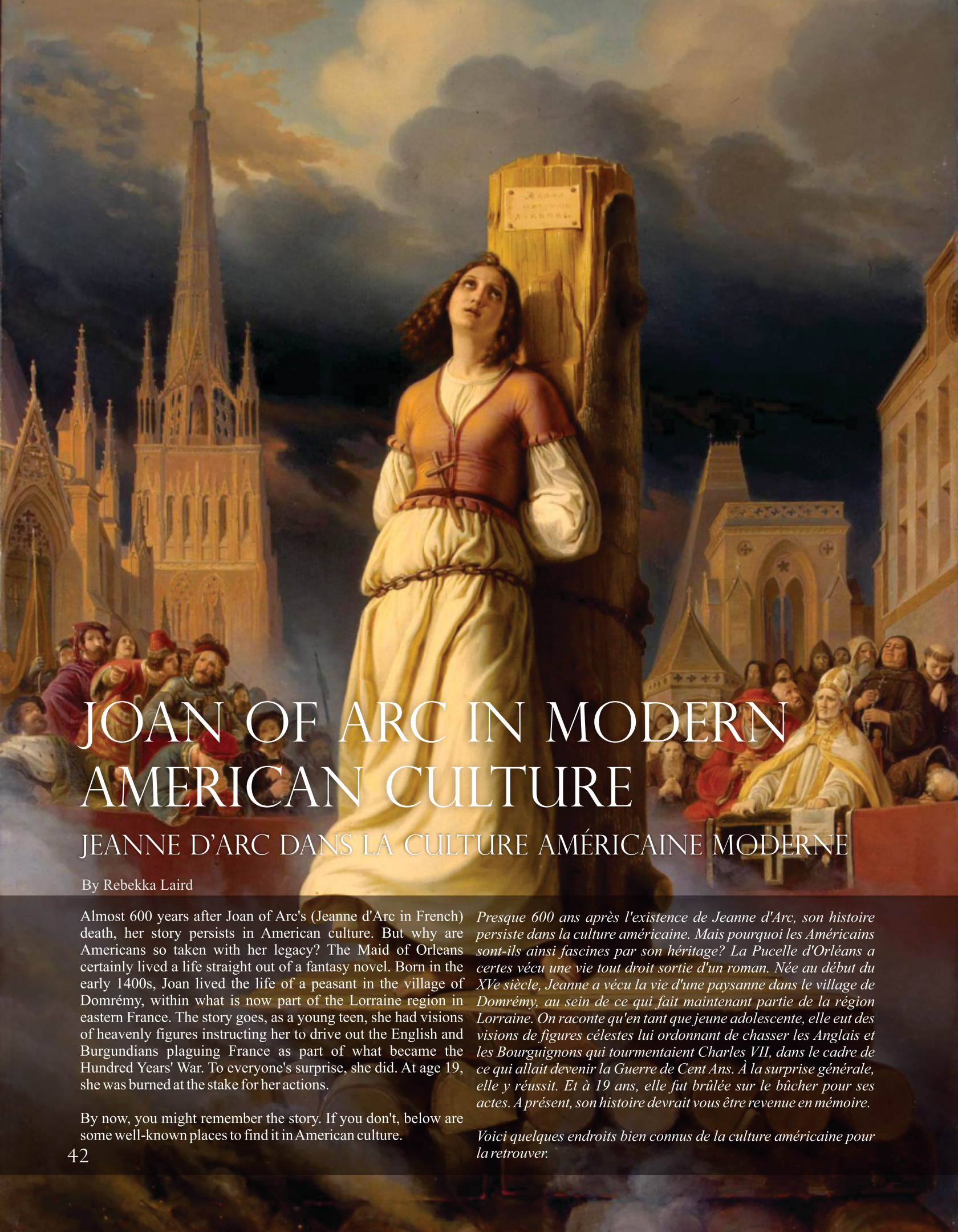
### ***Un petit mot concernant votre château à Nantes et votre ancêtre René de Goulaine de Laudonnière.***

*L'histoire de mon ancêtre protestant Goulaine de Laudonnière remonte à 1562, époque de la découverte du nouveau monde, des expéditions françaises et de la fondation de Jacksonville (jumelée avec Nantes). J'admire ces aventuriers qui de tous temps ont parcouru le monde, à la découverte de nouveaux espaces et de nouvelles cultures.*

*A Nantes, notre immense maison familiale c'est le "château de Goulaine," un lieu magique entouré de vignes et de marais qui appartient depuis plus de 1000 ans à notre famille. C'est un témoin du temps qui passe, où se sont succédées 35 générations, des décors incroyables et de nombreuses pages d'histoire. Nous nous amusons à conjuguer le passé au présent.*

*Ce château est également mon défi et ma passion au quotidien, je vais le quitter pendant les trois mois du voyage en Amérique mais c'est aussi pour le faire rayonner "outre Atlantique."*

### ***Pour plus d'informations sur le Château de Goulaine, visitez le site internet : [ChateaudGoulaine.fr](http://ChateaudGoulaine.fr)***



# JOAN OF ARC IN MODERN AMERICAN CULTURE

## JEANNE D'ARC DANS LA CULTURE AMÉRICAINE MODERNE

By Rebekka Laird

Almost 600 years after Joan of Arc's (Jeanne d'Arc in French) death, her story persists in American culture. But why are Americans so taken with her legacy? The Maid of Orleans certainly lived a life straight out of a fantasy novel. Born in the early 1400s, Joan lived the life of a peasant in the village of Domrémy, within what is now part of the Lorraine region in eastern France. The story goes, as a young teen, she had visions of heavenly figures instructing her to drive out the English and Burgundians plaguing France as part of what became the Hundred Years' War. To everyone's surprise, she did. At age 19, she was burned at the stake for her actions.

By now, you might remember the story. If you don't, below are some well-known places to find it in American culture.

*Presque 600 ans après l'existence de Jeanne d'Arc, son histoire persiste dans la culture américaine. Mais pourquoi les Américains sont-ils ainsi fascinés par son héritage? La Pucelle d'Orléans a certes vécu une vie tout droit sortie d'un roman. Née au début du XV<sup>e</sup> siècle, Jeanne a vécu la vie d'une paysanne dans le village de Domrémy, au sein de ce qui fait maintenant partie de la région Lorraine. On raconte qu'en tant que jeune adolescente, elle eut des visions de figures célestes lui ordonnant de chasser les Anglais et les Bourguignons qui tourmentaient Charles VII, dans le cadre de ce qui allait devenir la Guerre de Cent Ans. À la surprise générale, elle y réussit. Et à 19 ans, elle fut brûlée sur le bûcher pour ses actes. À présent, son histoire devrait vous être revenue en mémoire.*

*Voici quelques endroits bien connus de la culture américaine pour la retrouver.*

## Theater & Film

In Carl Dreyer's 1928 silent film, *The Passion of Joan of Arc*, Renée Jeanne Falconetti portrayed the French saint. Though Dreyer was Danish and the film was produced in France, it continues to be a staple in all levels of film study in America for its cinematography and use of close-ups. Some theaters in the U.S. still screen the film with live musical accompaniment, as it was done in the '20s.

For a more contemporary cameo, look to Disney's film *Frozen*. During the famed song "Do You Want to Build a Snowman," a portrait of the armored lady is featured briefly.

## Art & Statues

You can find images of Joan of Arc all around the United States if you know where to look. Washington D.C., Philadelphia, and Portland to name a few, all feature statues of Joan on a horse. There's also a statue of her at my alma mater, James Madison University, in Harrisonburg, Virginia, (which is about as far as you can get from France).

American painters have also found inspiration from Joan, perhaps because she represents strength and feminism. Frank Earle Schoonover, Gari Melchers, and Donato Giancola are all American artists who have portrayed the saint. While there are a few well-known depictions of her around the U.S., in New York City, Indianapolis, and Raleigh, the best place to see paintings of Joan is to travel to France.

## Other Media

In writing, Mark Twain is the quintessential American author. Interestingly, he had an obsession with Joan, saying she was, "by far the most extraordinary person the human race has ever produced." He also wrote *Personal Recollections of Joan of Arc*, which he considered his finest work.

There are video games, indie bands and rock musicals that pay tribute to Joan of Arc's short life. Though she was not an American icon, she has truly influenced our culture in a big way.

Americans recognize Joan of Arc because of her persistence in our culture. We respect her story because it fits into our favorite themes: the underdog prevails in the face of adversity. The hero, called upon by God, saves her country and dies for it, the ultimate sacrifice. What's next for Joan of Arc? Perhaps Quentin Tarantino, Taylor Swift, or a dark fantasy novelist, will draw inspiration from the epic tale of Joan of Arc. Regardless of the medium, this fifteenth century French saint's story will be shared for ages to come.

To read more about Joan of Arc and her portrayal in American culture, check out *Visions of the Maid* by Robin Blaetz.

## Théâtre et Cinéma

*Dans le film muet de Carl Dreyer de 1928, La Passion de Jeanne d'Arc, Renée Jeanne Falconetti joue le rôle de la Sainte française. Bien que Dreyer fût danois et qu'il fût produit en France, le film est toujours une source indispensable à tous les niveaux d'études cinématographiques en Amérique, pour ses images et l'utilisation de gros plans. Certaines salles aux États-Unis montrent toujours le film avec un accompagnement musical, comme cela se faisait dans les années 20.*

*Pour un aperçu plus contemporain, voyez La Reine des Neiges de Disney. Lors de la célèbre chanson "Je voudrais un bonhomme de neige," un portrait de la Dame en armure est montré brièvement.*

## Peinture et Sculpture

*Vous pouvez trouver des images de Jeanne d'Arc un peu partout aux États-Unis si vous savez où chercher. Les villes de Washington D.C., Philadelphie et Portland sont dotées de statues de Jeanne à cheval, pour n'en nommer que quelques-unes. Il y a aussi une statue d'elle à mon université, James Madison University, située à Harrisonburg, en Virginie (ce qui est à peu près aussi loin que la France).*

*Les peintres américains ont également trouvé l'inspiration en Jeanne, peut-être parce qu'elle représente la force et le féminisme. Frank Earle Schoonover, Gari Melchers et Donato Giancola sont tous des artistes américains qui ont représenté la Sainte. Bien qu'il existe quelques représentations bien connues d'elle aux États-Unis: New York, Indianapolis et Raleigh, la meilleure façon de voir des portraits de Jeanne est de se rendre en France.*

## Autres médiums

*En littérature, Mark Twain est l'auteur américain par excellence. Fait intéressant, il avait une obsession pour Jeanne, disant "qu'elle était, de loin la personne la plus extraordinaire que la race humaine ait jamais produite." Il a également écrit Le Roman de Jeanne d'Arc, qu'il considérait comme son œuvre la plus réussie.*

*Il y a aussi des jeux vidéo, des groupes indies et des comédies musicales rock qui rendent hommage à la courte vie de Jeanne d'Arc. Bien que n'étant pas une icône américaine, elle a vraiment influencé notre culture de façon remarquable.*

*Les Américains reconnaissent Jeanne d'Arc en raison de sa persistance dans notre culture. Nous respectons son histoire parce qu'elle correspond à nos thèmes favoris : l'opprimé l'emporte face à l'adversité, le héros, appelé par Dieu, sauve son pays et meurt pour lui, l'ultime sacrifice. Quel est l'avenir pour Jeanne d'Arc ? Peut-être Quentin Tarantino, Taylor Swift ou un écrivain de romans noirs seront-ils inspirés par l'épopée de Jeanne d'Arc. Quel que soit le médium, l'histoire de la sainte française du XV<sup>e</sup> siècle, sera partagée pendant les siècles à venir.*

*Pour en savoir plus sur Jeanne d'Arc et sa représentation dans la culture américaine, découvrez Visions of the Maid par Robin Blaetz.*

# THE COUNTESS CASTIGLIONE

## LA COMTESSE DE CASTIGLIONE

By Maureen Youngblood

The Italian borders that are recognized today could have been very different if it were not for the artistic and eccentric Countess Castiglione and her famous affair with Napoleon III.

Born in Florence, Italy, in 1837, her full name is Virginia Elisabetta Luisa Carlotta Antonetta Teresa Maria Oldoini. Both of her parents came from Tuscan nobility.

In 1854, at age 17, Oldoini married Count Francesco Verasis di Castiglione. She and her husband's family had political connections, particularly to the King of Sardinia, Victor Emmanuel II. A little more than one year after the marriage, their only child was born.

The Countess was known for her natural beauty, cleverness, and intelligence. She was persuaded by Italian politicians close to her family to appeal to Napoleon III to pursue Italian unity. She traveled to Paris to consult with Napoleon III. Her meetings with him sparked an affair that lasted two years. This not so discreet affair resulted in her husband being humiliated and demanding a divorce.

Her sway over Napoleon III brought about many political occurrences, such as, the Treaty of Turin that annexed the Duchy of Savoy and the County of Nice to France. Napoleon's forces also defended the Papal States against annexation by backing the Kingdom of Sardinia in uniting northern Italy. It was through her influence with Napoleon III that the Kingdom of Italy was later proclaimed.

The Countess returned to Italy when her affair with Napoleon III ended in 1857, but in 1861 she returned to Paris. Initially, she lived in the Passy area of Paris; later, she lived in an apartment in the Place Vendôme.

---

Resources:

- Encyclopedia Britannica, Virginia Oldoini, Countess of Castiglione, Tuscan Noblewoman, <https://www.britannica.com/biography/Virginia-Oldoini-Verasis-countess-di-Castiglione>. Accessed 01/09/17.  
- Wikipedia, Virginia Oldoini, Countess of Castiglione, [https://en.wikipedia.org/wiki/Virginia\\_Oldoini,\\_Countess\\_of\\_Castiglione](https://en.wikipedia.org/wiki/Virginia_Oldoini,_Countess_of_Castiglione) Accessed 01/11/17

*Les frontières italiennes telles que nous les connaissons aujourd'hui pourraient être très différentes sans l'artistique et excentrique Comtesse de Castiglione et sa fameuse liaison avec Napoléon III.*

*Née à Florence, en Italie, en 1837, son nom complet est Virginia Elisabetta Luisa Carlotta Dan Teresa Maria Oldoini. Ses parents descendaient tous les deux de la noblesse toscane.*

*En 1854, à l'âge de 17 ans, Virginia Oldoini épousa le Comte Francesco Verasis di Castiglione. Sa famille, comme celle de son mari avaient des connexions politiques, en particulier auprès du roi de Sardaigne, Victor-Emmanuel II. Leur seul enfant naît à peine un peu plus d'un an après le mariage.*

*La comtesse était renommée pour sa beauté naturelle, son ingéniosité et son intelligence. Elle fut persuadée par des politiciens italiens proches de sa famille, de faire appel à Napoléon III pour poursuivre l'unité italienne. Elle se rendit à Paris pour discuter avec Napoléon III. Ses rencontres avec lui résultèrent en une liaison qui dura 2 ans. Cet adultère humiliant et pas vraiment discret entraîna une demande de séparation de la part de son mari.*

*De son emprise sur Napoléon III s'ensuivront de nombreux événements politiques tels que le traité de Turin qui annexa le Duché de Savoie et le Comté de Nice à la France. Les forces de Napoléon défendirent également les états pontificaux contre l'annexion en aidant le Royaume de Sardaigne à unir l'Italie du Nord. C'est par le biais de son influence auprès de Napoléon III que le Royaume d'Italie fut proclamé par la suite.*

*La Comtesse revint en Italie à la fin de sa liaison avec Napoléon III en 1857. Elle resta seulement quelques années en Italie et en 1861 elle revint à Paris. Au départ, elle vécut dans le quartier de Passy; plus tard, elle vivrait dans un appartement de la Place Vendôme.*

It was in 1856 that she became the artistic object of the new medium of expression: photography. She sought the famous photographer Pierre-Louis Pierson of Mayer & Pierson to assist her with her creative expressionism. Her ostentatious lifestyle, mirrored by her style of dress, was the perfect subject matter for photographic images like no other. Until that time photography was basically used for bland, sterile portraits. The countess' images were creative, seductive, artistic, and rather forward thinking.

The photos broke out of the typical imagery of the day and had a strong, creative sense that was daring and theatrical in nature. The countess dressed in extravagant attire. Some of them were her own flamboyant outfits that she would wear to social gatherings; others were costumes from opera, literature, and of her own ideas.

After the fall of the Second Empire, when French society was not nearly as grand as it had previously been, the countess became reclusive in her all-black apartment in the Place Vendome. She is said to have only left her apartment at night, covered in veils to hide her aging beauty.

The artistic relationship between Pierre-Louis Pierson and the countess lasted more than forty years. Many of the almost 400 photographs currently reside at the Metropolitan Museum of Art in New York City.

*C'est en 1856 qu'elle devint l'objet artistique d'un moyen d'expression assez nouveau : la photographie. Elle sollicita l'aide du célèbre photographe Pierre-Louis Pierson de Mayer & Pierson pour son expressionnisme créatif. Son style de vie ostentatoire, reflété par son style vestimentaire, était le sujet parfait pour des images photographiques insolites. Jusqu'à présent la photographie servait essentiellement pour des portraits fades et stériles. Les images de la Comtesse étaient créatives, séduisantes, artistiques et plutôt en avance sur leur temps.*

*Les photos rompaient avec l'imagerie typique de l'époque et il s'en dégageait un esprit fort, créatif, audacieux et théâtral de nature. La Comtesse portait des vêtements extravagants. Certains d'entre eux étaient ses propres tenues flamboyantes qu'elle portait pour des événements mondains, d'autres étaient des costumes inspirés de l'opéra, de la littérature ou de sa propre imagination.*

*Durant les dernières années de sa vie, après la chute du Second Empire, la société française ayant perdu sa grandiosité, la Comtesse devint recluse dans son appartement sombre, sur la Place Vendôme. On disait qu'elle ne quittait son appartement que la nuit, couverte de voiles pour cacher sa beauté vieillissante.*

*La relation artistique de Pierre-Louis Pierson et de la Comtesse dura plus de 40 ans. La collection de photographies comprend près de 400 images, dont beaucoup demeurent actuellement au Metropolitan Museum of Art de New York.*



By Creator: Countess Virginia Oldoini Verasis di Castiglione - <http://www.metmuseum.org/art/collection/search/288132>  
This file was donated to Wikimedia Commons by as part of a project by the Metropolitan Museum of Art.



By Pierre-Louis Pierson - <http://www.emmadarling.com/2012/05/pierre-louis-pierson-omg.html#:~:2012/05/pierre-louis-pierson-omg.html>, Public Domain

# *My French Summer Camp*



*af*  
Alliance Française  
de Los Angeles

*Create your own camp!*

*One Week Sessions*

June 18th to July 27th

TWO LOCATIONS

*Alliance Française de Los Angeles*

CENTURY CITY

HALF DAY. AGES 10-16

*Culver West Alexander Park*

CULVER CITY

FULL DAY. AGES 6-11 AND 12-16

*Sign up here:*

WWW.AFDELA.ORG

TEL: 310 652 0306

ADMIN@AFDELA.ORG

HOLLYWOOD

Members and Non-Members rate. Early bird and sibling discounts.

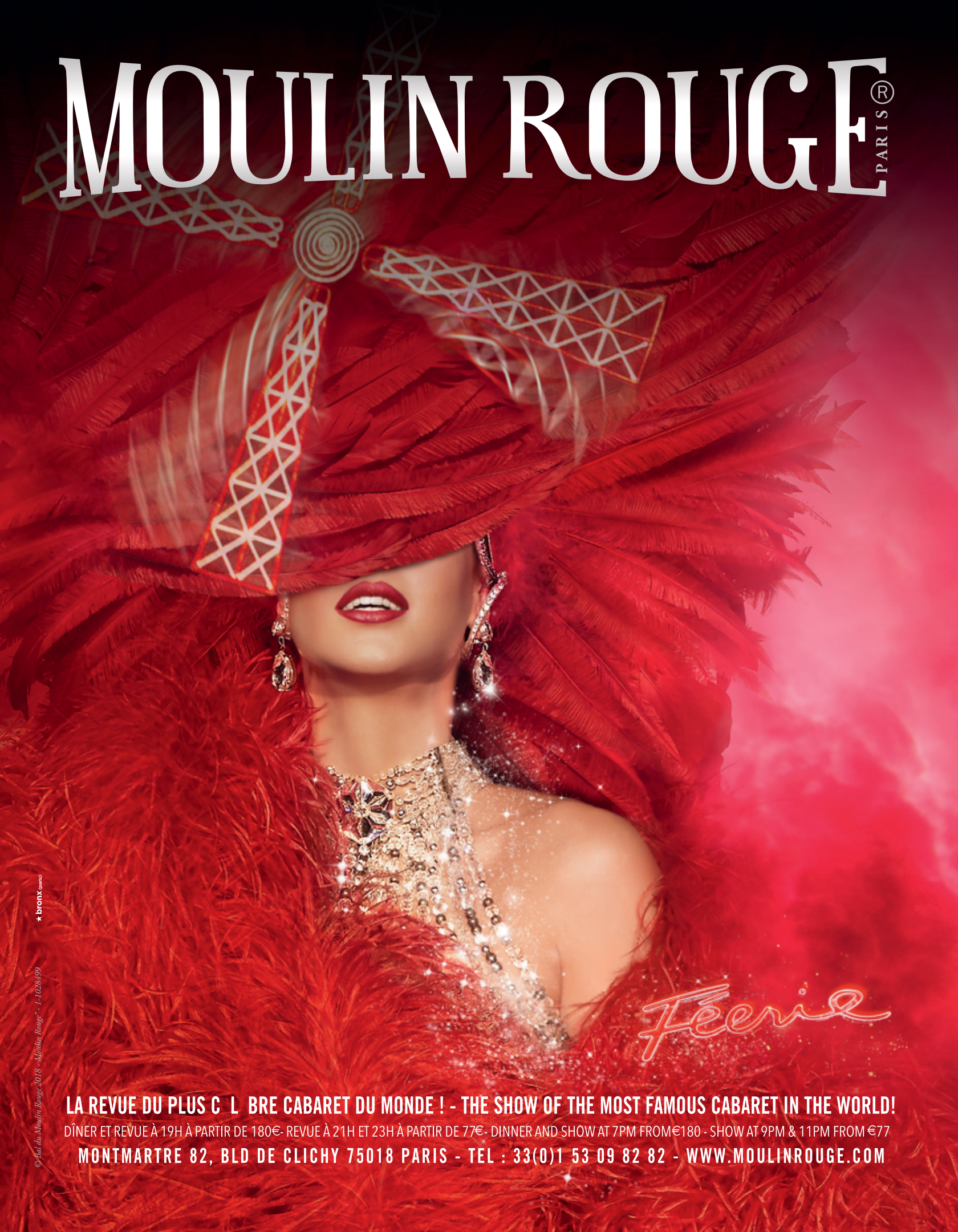


GORDON RAMSAY AU TRIANON • LA VERANDA BY GORDON RAMSAY • BAR GALERIE • SPA GUERLAIN

  
**TRIANON PALACE**  
VERSAILLES  
A WALDORF ASTORIA HOTEL

1, BOULEVARD DE LA REINE, VERSAILLES - PARIS, 78000, FRANCE | TEL: +33-1-30845000 | WWW.TRIANONPALACE.FR/EN

# MOULIN ROUGE® PARIS



*Feerie*

**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 180€ - REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM €180 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77

MONTMARTRE 82, BLD DE CLICHY 75018 PARIS - TEL : 33(0)1 53 09 82 82 - WWW.MOULINROUGE.COM

\* bronx (sm)

© Bal du Moulin Rouge 2018 - Moulin Rouge - 1-1028499