

GLOBAL CULTURE, THE FRENCH WAY

FQOM

THE
ORIGINALS
ISSUE

PARK HYATT'S
MASTERS
OF FOOD & WINE

STÉPHANE
GRATTIER
on French Baking

JAN JEKIELEK
Dialogue & Purpose

A portrait of Tim O'Leary, a man with glasses, wearing a blue suit, white shirt, and blue patterned tie. He is smiling slightly and looking towards the camera. The background is a blurred indoor setting with light-colored walls and a dark shadow on the right.

TIM O'LEARY

CHAMPIONING WNO'S 70-YEAR
LEGACY AT A DEFINING MOMENT
AMERICA'S 250TH ANNIVERSARY

SECRETS d'HISTOIRE.TV

VIVRE L'HISTOIRE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ

OUVREZ LA PORTE D'UN NOUVEL UNIVERS ...



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



LA NOUVELLE CHAÎNE SUR INTERNET
ENTIÈREMENT DÉDIÉE À L'HISTOIRE
www.secretsdhistoire.tv

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

GLOBAL CULTURE, THE FRENCH WAY

FQM

PUBLISHER

Isabelle Karamooz

COMMUNICATIONS & MARKETING ADVISOR

Amel Bédoui

marketing@frenchquartermagazine.com

OFFICE COORDINATOR/COMMUNITY MANAGER

Emily Horton

office@frenchquartermagazine.com

PUBLISHING MEDIA COMPANY

RMG

CONTRIBUTING PHOTOGRAPHERS

Laure Baraton

Michelle Luna

Brian Chinn

Ash Photography

WEB MEDIA CONTENT & CREATIVE DESIGN

Marie Knotts — Digital & Creative Director

Laurence de Valmy — Social Media & Digital Content Coordinator

MAGAZINE COVER

Washington, D.C. edition front cover

Timothy O'Leary (Photo by Tony Hitchcock)

ADVERTISING INQUIRIES

ad@frenchquartermagazine.com

French Quarter Magazine © 2026. All Rights Reserved. You may not copy, sell, distribute or disseminate any articles, photos or information contained within without express written permission from the publishing company and/or publisher of French Quarter Magazine. All articles written are the opinions of the author and do not necessarily represent that of French Quarter Magazine or RMG. All content is believed to be accurate to the best of our knowledge.

All requests must be made in writing to:

FQM (French Quarter Magazine)

8635 W Sahara Ave, #3026, Las Vegas, NV 89117-5858

LETTER FROM THE PUBLISHER

LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz
Founder & Publisher

Photo By: French Quarter Magazine

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

www.frenchquartermagazine.com



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



[linkedin.com/
company/french-quarter-magazine](https://linkedin.com/company/french-quarter-magazine)



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

Dear Readers,

As we proudly introduce this Winter/Spring Flip Edition of FQM, we mark a new chapter in our story—one that extends our presence from Las Vegas to the nation's capital. Establishing an editorial hub in Washington, D.C. reflects our deep belief that culture is a bridge—connecting people, ideas, histories, and futures.

Washington, D.C. is a city built on dialogue. It is a place where diplomacy, scholarship, leadership, and global perspectives meet every day. It is also a city with a remarkably rich cultural heritage, often tucked between the official monuments and the civic narratives we think we already know. Our goal is to bring these stories forward—with the warmth, nuance, and curiosity that have always defined French Quarter Magazine.

This edition highlights the individuals and institutions shaping the city's cultural landscape today. Tim O'Leary guides the Washington National Opera into its historic 70th year (PAGE 11), reaffirming opera's enduring relevance and the power of storytelling across centuries, languages, and audiences. Jan Jekielek inspires reflection and dialogue, inviting readers to engage thoughtfully with ideas and the pressing issues of our time (PAGE 19). We also showcase the sweet art of beekeeping at Park Hyatt Washington (PAGE 38), where guests discovered how sustainability, flavor, and craftsmanship come together in every drop of honey. Finally, we celebrate craftsmanship through Stéphane Grattier, whose devotion as a French artisan baker brings artistry and heart to the city's culinary scene (PAGE 34).

Chers lecteurs,

C'est avec fierté, que nous vous présentons cette nouvelle Édition Hiver/Printemps en format "double couverture" marque un nouveau chapitre dans notre aventure — un chapitre qui nous permet d'étendre notre regard et notre présence de Las Vegas jusqu'à Washington, D.C. La création de notre bureau éditorial dans la capitale témoigne de notre conviction que la culture est un véritable lien — un lien entre les personnes, les idées, les histoires et les futurs que nous partageons ensemble.

Washington, D.C. est une ville fondée sur le dialogue. C'est un lieu où la diplomatie, le savoir, le leadership et les perspectives internationales se rencontrent chaque jour. C'est également une ville au patrimoine culturel remarquablement riche, souvent discret, niché entre les monuments officiels et les récits civiques que nous croyons déjà connaître. À travers cette édition, nous souhaitons révéler ces histoires, avec la sensibilité, la nuance et la curiosité qui ont toujours guidé French Quarter Magazine.

Cette édition met en avant les individus et institutions qui façonnent aujourd'hui le paysage culturel de la ville. Tim O'Leary guide le Washington National Opera dans sa 70e année historique (PAGE 11), réaffirmant la pertinence intemporelle de l'opéra et le pouvoir de la narration à travers les siècles, les langues et le public. Jan Jekielek invite à la réflexion et au dialogue, encourageant les lecteurs à s'engager avec discernement sur les idées et les enjeux majeurs de notre époque (PAGE 19). Nous mettons également à l'honneur l'art de l'apiculture au Park Hyatt Washington (PAGE 38), où les invités découvrent comment durabilité, saveur et savoir-faire se rejoignent dans chaque goutte de miel. Enfin, nous célébrons le savoir-faire français à travers Stéphane Grattier, dont le dévouement en tant que boulanger artisan apporte art et passion à la scène culinaire de la ville (PAGE 34).

LETTER FROM THE PUBLISHER

LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz
Founder & Publisher

Photo By: French Quarter Magazine

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

www.frenchquartermagazine.com



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



[linkedin.com/
company/french-quarter-magazine](https://linkedin.com/company/french-quarter-magazine)



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

These stories are united by a shared thread: culture is not static—it is lived, shaped, and carried forward by individuals who dare to create.

To our contributors, partners, supporters, and readers—thank you. Your engagement sustains the purpose of our magazine: to illuminate voices, inspire connection, and celebrate the beauty of exchange.

As 2026 unfolds, I invite you to remain close to our community, attend our gatherings, and continue shaping this vibrant world with us. May this year bring you inspiration, connection, and joy, as we celebrate culture, creativity, and the enduring power of human stories together.

Isabelle Karamooz
Founder & CEO / Publisher
isabellekaramooz@frenchquartermagazine.com
Instagram: [@frenchquartermagazine](https://www.instagram.com/frenchquartermagazine)

Tous ces portraits sont unis par un même fil : la culture n'est jamais figée. Elle est vivante, façonnée et portée par celles et ceux qui créent, transmettent et osent.

À nos contributeurs, partenaires, lecteurs — merci. Votre présence et votre soutien donnent sens à notre mission : faire rayonner les voix, inspirer les rencontres et célébrer la richesse de l'échange.

Alors que 2026 commence, je vous invite à rester proches de notre communauté, à participer à nos événements et à continuer de façonner ce monde vibrant avec nous. Que cette année vous apporte inspiration, connexion et joie, tandis que nous célébrons ensemble la culture, la créativité et la puissance intemporelle des histoires humaines.

Isabelle Karamooz
Fondatrice & Directrice / Éditrice
isabellekaramooz@frenchquartermagazine.com
Instagram : [@frenchquartermagazine](https://www.instagram.com/frenchquartermagazine)

FQM CONTRIBUTORS

Communications & Marketing Advisor

AMEL BÉDOUI

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

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



Digital & Creative Director

MARIE KNOTTS

Marie Knotts is the Digital & Creative Director of French Quarter Magazine, shaping the publication's distinctive visual and digital identity. She oversees the design of the website, newsletters, and brand materials, capturing the magazine's elegant and modern aesthetic.

Marie Knotts est la Directrice Digitale et Créative de French Quarter Magazine, où elle façonne l'identité visuelle et numérique distinctive de la publication. Elle supervise la conception du site web, des newsletters et des supports de marque, en capturant l'esthétique élégante et contemporaine du magazine.



Social Media & Digital Content Coordinator

LAURENCE DE VALMY

Laurence de Valmy is the Director of Cultural Affairs at the Alliance Française of San Diego, drawing on her background in marketing and her artistic practice as a visual artist with a passion rooted in art history and culture. At French Quarter Magazine, she curates and manages social media content, enriching the publication's digital presence with her cultural perspective.

Laurence de Valmy est Directrice des Affaires culturelles de l'Alliance Française de San Diego, s'appuyant sur son expérience en marketing et sa pratique artistique en tant qu'artiste visuelle, nourrie par une passion pour l'histoire de l'art et la culture. Au sein de French Quarter Magazine, elle conçoit et gère le contenu des réseaux sociaux, enrichissant la présence numérique de la publication grâce à son regard culturel.



Authors

JOSHUA CHANIN

Joshua Chanin teaches Advanced Placement U.S. History at Coppell High School and previously taught at Texas A&M-Commerce. A regular contributor to French Quarter Magazine, he has written extensively on French pioneers and women's history in Texas, and is the author of the award-winning biography Sallie Brooke Capps: Education Trailblazer in North Texas.

Joshua Chanin est professeur d'histoire des États-Unis (niveau AP) à Coppell High School et a enseigné auparavant à Texas A&M-Commerce. Contributeur régulier de French Quarter Magazine, il a publié de nombreux articles sur les pionniers français et sur les femmes dans l'histoire du Texas. Il est aussi l'auteur du livre primé Sallie Brooke Capps: Education Trailblazer in North Texas.



FQM CONTRIBUTORS

continued

Authors

KATRINA ELLIS

Katrina Ellis is a Washington D.C.-based writer and cultural observer with a deep appreciation for gastronomy and the performing arts. From celebrated Michelin-starred dining rooms to intimate bistro tables, she explores how food, culture, and artistic expression shape the human experience. Her expertise in the operatic tradition provides readers with nuanced insight into repertoire, history, and contemporary interpretations.

Katrina Ellis est une chroniqueuse culturelle basée à Washington, D.C., passionnée par la gastronomie et les arts de la scène. Des restaurants étoilés aux tables plus confidentielles, elle explore l'influence du goût, de la culture et de l'art sur notre vie quotidienne. Son expertise de la tradition lyrique offre aux lecteurs une compréhension nuancée des œuvres, de leur histoire et de leurs interprétations contemporaines.



MATHIEU FRANÇOIS DU BERTRAND

Mathieu François du Bertrand, born in 1985 in San Salvador, is the author of several books and more than a hundred published articles. Passionate about history and literature, he has traveled widely in Latin America, Russia, Spain, and Italy. He has worked in the security sector and is a recipient of several national defense and service medals. He now works in the French railway system.

Mathieu François du Bertrand, né en 1985 à San Salvador, est l'auteur de plusieurs ouvrages et de plus d'une centaine d'articles. Passionné d'histoire et de lettres, il a voyagé en Amérique latine, en Russie, en Espagne et en Italie. Ancien professionnel du secteur de la sécurité, il est titulaire de plusieurs médailles de défense et de service. Il travaille aujourd'hui dans le système ferroviaire français.



VINCENT LAROCHE

Vincent Laroche is one of our Los Angeles correspondents. A seasoned journalist and cinema aficionado, he brings a discerning eye to the world of entertainment. Originally from Paris and educated at the Sorbonne in Film and Music, Vincent covers major galas, festivals, and must-see premieres with knowledge and flair. When he isn't tracking the latest treasures from Hollywood to Cannes, he enjoys

Vincent Laroche est l'un de nos correspondants à Los Angeles. Journaliste chevronné et passionné de cinéma, il porte un regard avisé sur le monde du divertissement. Originaire de Paris et formé à la Sorbonne en cinéma et musique, Vincent couvre avec expertise les galas, festivals et avant-premières incontournables. Lorsqu'il n'explore pas les pépites d'Hollywood à Cannes, il se consacre à ses passions : le piano, l'astronomie, la littérature de science-fiction et les voitures anciennes.



JENNIFER DE MONTGOMERY

Jennifer de Montgomery is a globetrotting travel and lifestyle writer originally from Washington, D.C. With a background in fashion and beauty editing, she shifted into travel journalism after living in Australia and Switzerland, eventually founding her own travel blog. Her passion lies in discovering exceptional food, hidden gems, and rich cultural experiences—and sharing them with readers around the world.

Jennifer de Montgomery, originaire de Washington, D.C., est une rédactrice indépendante spécialisée dans le voyage et le lifestyle. Après une carrière en édition mode et beauté, elle s'est tournée vers l'écriture de voyage à la suite de séjours en Australie et en Suisse, puis a fondé son propre blog. Elle aime dénicher les meilleures tables, les joyaux cachés et les expériences culturelles vibrantes qu'elle partage avec enthousiasme avec ses lecteurs.



ISABELLE VAURIE

Isabelle Vaurie holds a master's degree in English as well as a degree in sociology. She teaches in higher education and brings to her work a thoughtful engagement with literature, language, and cultural identity. After many years of traveling and living in different regions of France and abroad, she settled on Réunion Island in 2021, where she finds daily inspiration in the island's vibrant blend of cultures and landscapes.

Isabelle Vaurie est agrégée d'anglais et diplômée en sociologie. Elle enseigne dans l'enseignement supérieur et nourrit son travail d'une réflexion approfondie sur la langue, la littérature et les identités culturelles. Après avoir beaucoup voyagé et vécu dans différentes régions de France et à l'étranger, elle s'est installée à La Réunion en 2021, où elle puise son inspiration dans la richesse culturelle et la diversité des paysages de l'île.



FQM CONTRIBUTORS

Translators

ANNE-CÉCILE BAER PORTER

Anne-Cécile Baer Porter is a pastor in the Seattle area, where she lives with her Native American husband. She enjoys translating articles between French and English, finding joy in the art of carrying meaning and rhythm across languages. Each piece she translates opens a window onto new subjects and perspectives. She shares reflections on U.S., French, and Native American cultures on her blog, Anne-Cécile News.

Anne-Cécile Baer Porter est pasteure dans la région de Seattle, où elle vit avec son mari d'origine amérindienne. Elle aime traduire des articles du français vers l'anglais et inversement, trouvant du plaisir dans l'art de faire voyager le sens et le rythme d'une langue à l'autre. Chaque texte sur lequel elle travaille lui ouvre une fenêtre sur de nouveaux sujets et perspectives. Elle partage ses réflexions sur les cultures américaine, française et amérindienne sur son blog Anne-Cécile News.



MARIE PIREDDU

Marie Pireddu is a writer and French-English translator. Born in Corsica, she lived for many years in Los Angeles and later London before returning to France. With a background in digital marketing, she founded Matcha Creative, where she combines writing, translation, travel, and cultural exchange.

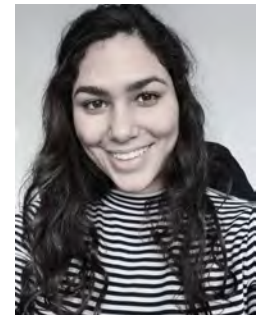
Marie Pireddu est rédactrice et traductrice français-anglais. Née en Corse, elle a vécu de nombreuses années à Los Angeles puis à Londres avant de revenir en France. Forte d'une expérience en marketing digital, elle a fondé Matcha Creative, où elle associe écriture, traduction, voyage et échange culturel.



MIRTHIA PRINCE

Mirthia Prince graduated from Barnard College with a degree in Urban Studies and a minor in French. She studied abroad in Aix-en-Provence and later returned to France as an English Teaching Assistant in Le Mans, where she deepened her language skills. A passionate francophile and urban enthusiast, she now lives in Las Vegas. Follow her on Instagram: @m.b.pf

Mirthia Prince est diplômée du Barnard College en études urbaines avec une mineure en français. Elle a étudié à Aix-en-Provence puis est revenue en France en tant qu'assistante d'anglais au Mans, ce qui lui a permis d'approfondir sa maîtrise de la langue. Passionnée par la culture française et l'urbanisme, elle vit aujourd'hui à Las Vegas. Suivez-la sur Instagram : @m.b.pf



SANDRINE SWEENEY

Sandrine Sweeney grew up in northern France and holds degrees in Tourism and Applied Foreign Languages. She enjoys reading, traveling, the arts, and discovering different cultures, with a strong interest in languages and nonprofit work. She lives in California with her American husband and their two sons. Working with French Quarter Magazine allows her to merge her love of writing, translation, and cultural exchange.

Sandrine Sweeney a grandi dans le nord de la France et est titulaire d'un BTS Tourisme ainsi que d'une licence en Langues Étrangères Appliquées. Elle aime la lecture, les voyages, les arts et la découverte des cultures, et s'intéresse particulièrement aux langues et au travail associatif. Elle vit en Californie avec son mari américain et leurs deux fils. Collaborer avec French Quarter Magazine lui permet de concilier écriture, traduction et échange culturel.



Table of Contents

Timothy O’Leary: :
Guiding the Washington
National Opera into Its
Historic 70th Year

11



19

Journalism’s Last Idealist:
Jan Jekielek, Champion of
Free Minds

Capturing Genius:
Inside David Serero's
World of two French Icons

28



Table of Contents

Stéphane Grattier
The French Artisan Baker
Who Conquered
Washington, D.C.

34

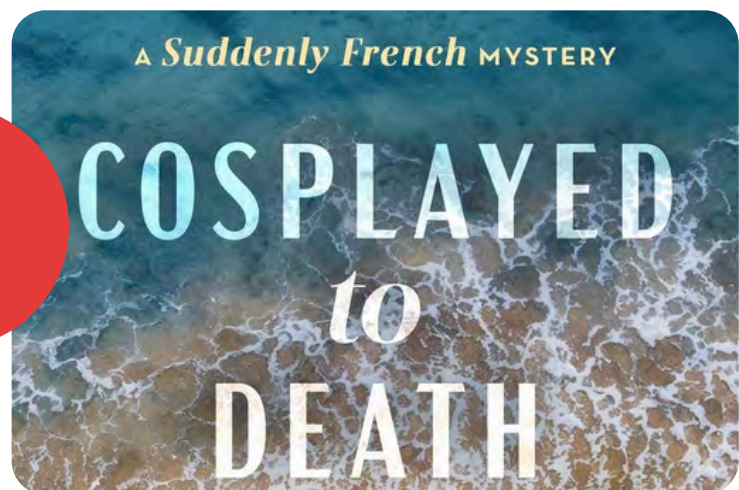


38

Park Hyatt Washington's
Masters of Food & Wine
2025: A Celebration of
Sustainable Beekeeping

When a Former D.C.
Attorney Turns Sleuth: Elle
Jauffret's New Mystery
Cosplayed to Death

42





Timothy O'Leary:

Guiding the Washington National Opera into Its Historic 70th Year

Timothy O'Leary : à l'avant-scène de l'Opéra national de Washington pour ses 70 ans

As the Washington National Opera celebrates its 70th anniversary, Timothy O'Leary stands at the helm, leading one of the country's most distinguished cultural institutions. His tenure as General Director reflects a deep commitment not only to preserving the classical traditions of opera but also to innovating and expanding its reach. O'Leary's vision balances the grandeur of timeless masterpieces with fresh, contemporary works that resonate with new and diverse audiences, making opera both a time-honored art form and a shared civic experience.

Alors que l'Opéra national de Washington célèbre son 70^e anniversaire, Timothy O'Leary en assure la direction, à la tête de l'une des institutions culturelles les plus prestigieuses du pays. Son mandat en tant que directeur général reflète un engagement profond non seulement envers la préservation des traditions classiques de l'opéra, mais aussi envers l'innovation et l'élargissement de son rayonnement. La vision d'O'Leary équilibre la grandeur des chefs-d'œuvre intemporels avec des œuvres contemporaines et originales qui résonnent auprès de publics nouveaux et diversifiés, faisant de l'opéra à la fois un art intemporel et une véritable expérience civique.

TEXTS BY ISABELLE KARAMOOZ
PHOTO BY CAITLIN OLDHAM

WWW.FRENCHQUARTERMAGAZINE.COM - 11

Founded in 1956 as the Opera Society of Washington, the Washington National Opera was born from a desire to cultivate world-class art in the nation's capital. "It was always an artistic vision, but also a civic vision," O'Leary explains. The founders believed that a great opera company could enrich the quality of life in Washington, D.C., offering communal experiences that connect audiences through music and theater. Over the decades, the company evolved through several name changes—from the Washington Opera to its current identity—reflecting its growing stature and influence on the nation's culture scene.

Fondé en 1956 sous le nom d'Opera Society of Washington, l'Opéra national de Washington est né d'un désir de cultiver un art de classe mondiale dans la capitale nationale. "C'était toujours une vision artistique, mais aussi une vision civique," explique O'Leary. Les fondateurs croyaient qu'une grande compagnie d'opéra pouvait enrichir la qualité de vie à Washington, D.C., en offrant des expériences collectives qui connectent le public à travers la musique et le théâtre. Au fil des décennies, la compagnie a évolué à travers plusieurs changements de nom — de Washington Opera à son identité actuelle — reflétant son statut croissant et influence sur la scène culturelle du pays.



O'Leary emphasizes that the company has remained true to its founders' vision: "Opera is the ultimate combination of music and theater. From the beginning, there was an emphasis on high theatrical as well as musical values." The Washington National Opera has consistently produced performances that are both visually and musically compelling, helping audiences discover the emotional and dramatic power of opera.

O'Leary souligne que la compagnie est restée fidèle à la vision de ses fondateurs : "L'opéra est la combinaison ultime de la musique et du théâtre. Dès le début, il y avait un accent sur des valeurs théâtrales aussi élevées que les valeurs musicales." L'Opéra national de Washington a constamment produit des représentations à la fois visuellement et musicalement captivantes, permettant au public de découvrir la puissance émotionnelle et dramatique de l'opéra.



PHOTO BY SCOTT SUCHMAN - THE KENNEDY CENTER.

Under O’Leary’s leadership, the company collaborates with world-renowned artists and rising stars alike. Francesca Zambello, the artistic director, is celebrated for her visionary work in stage direction, while Robert Spano, the new music director, brings exceptional skill in drawing dynamic performances from singers and musicians. O’Leary likens opera artists to “Olympic athletes in their training process,” noting that the company nurtures young talent through programs like the Cafritz Young Artists Program, which last year received nearly 900 applications for just five spots.

The Washington National Opera is not only a platform for established performers but also a springboard for American debuts. Many singers who make debuts in Washington with WNO, later grace stages at the Metropolitan Opera, Covent Garden, and La Scala, making the company a critical step in their artistic journey.

Sous la direction d’O’Leary, la compagnie collabore avec des artistes de renommée mondiale ainsi qu’avec de jeunes talents prometteurs. Francesca Zambello, la directrice artistique, est célébrée pour son travail visionnaire dans la mise en scène, tandis que Robert Spano, le nouveau directeur musical, apporte un savoir-faire exceptionnel pour susciter des performances dynamiques chez les chanteurs et musiciens. O’Leary compare les artistes d’opéra à des “athlètes olympiques dans leur processus d’entraînement,” et précise que la compagnie soutient les jeunes talents grâce à des programmes comme le Cafritz Young Artists Program, qui a reçu l’an dernier près de 900 candidatures pour seulement cinq places.

L’Opéra national de Washington est non seulement une plateforme pour les interprètes confirmés, mais aussi un tremplin pour leurs débuts américains. De nombreux chanteurs qui se produisent à Washington se produisent ensuite sur les scènes du Metropolitan Opera, de Covent Garden ou de La Scala, faisant de la compagnie une étape cruciale dans leur parcours artistique.

A Season for the Ages: February–June 2026

Amid the company’s 70th anniversary, the Washington National Opera is playing a central role in the nation’s 250th-anniversary “Promise of US” festival. The 2026 season includes works commissioned for the Semiquincentennial, thematic cycles tying opera to American history, highlighting the art’s power to tell the nation’s story. In doing so, WNO isn’t just celebrating its own legacy—it’s contributing to a broader artistic commemoration of America’s past, present, and future.

From February through June, the company’s calendar is rich with distinctive and emotionally resonant productions that reflect this dual tribute to heritage and innovation.

- **Treemonisha** — a world premiere of a new performing edition of Scott Joplin’s opera, exploring post-Civil War African American history.

Une saison exceptionnelle : février–juin 2026

À l’occasion de son 70^e anniversaire, le Washington National Opera joue un rôle central dans le festival national du 250^e anniversaire des États-Unis, “Promise of US.” La saison 2026 comprendra des œuvres commandées spécialement pour le Semiquincentenaire, des cycles thématiques reliant l’opéra à l’histoire américaine, mettant en lumière la capacité de cet art à raconter l’histoire de la nation. Ainsi, le WNO ne se contente pas de célébrer son propre héritage — il contribue à une commémoration artistique plus large du passé, du présent et de l’avenir de l’Amérique.

De février à juin, le calendrier de la compagnie est riche en productions distinctives et émouvantes, reflétant pleinement cet hommage double à l’héritage et à l’innovation.

- **Treemonisha** — une première mondiale d’une nouvelle édition scénique de l’opéra de Scott Joplin, explorant l’histoire afro-américaine de l’après-Guerre de Sécession.

- **The Crucible** — Robert Ward’s opera adaptation of Arthur Miller’s classic, staged in a new production by Francesca Zambello and conducted by Music Director Robert Spano.
- **West Side Story** — Bernstein and Sondheim’s masterpiece makes its WNO premiere under Zambello’s direction, conducted by Bernstein protégé Marin Alsop, with full orchestral and choreographic treatment.

These productions are complemented by WNO’s American Opera Initiative, which nurtures contemporary opera composers and performers.

O’Leary highlights several current and upcoming productions that showcase the artistic range of the company. Masterpieces such as *Aida* by Verdi and *The Marriage of Figaro* by Mozart have been presented in grand and spectacular productions that honor the rich tradition of opera. At the same time, family-oriented works like *The Little Prince*, performed last December, captivated young audiences and foster a lasting love for the art form. These productions demonstrate the company’s ability to balance respect for the classics with accessibility and innovation, creating performances that resonate across generations.

O’Leary and Zambello balance the classical repertoire with contemporary and American-themed works. Recent productions such as *The (R)evolution of Steve Jobs*, exploring the life of the Apple founder, and the ragtime opera *Treemonisha* by Scott Joplin, highlighting post-Civil War African American history. Innovative events like *Opera in the Outfield* at Nationals Park bring performances to unexpected, community-centered venues—making opera accessible to thousands of families and young professionals alike. “Opera is beautiful and funny and humane and often silly and enormously emotionally powerful,” O’Leary says. Events like these break down stereotypes of elitism, welcoming diverse audiences under the stars.





- **The Crucible** — l'opéra de Robert Ward adapté de la pièce d'Arthur Miller, présenté dans une nouvelle production signée Francesca Zambello et dirigée par le Directeur Musical Robert Spano.
- **West Side Story** — le chef-d'œuvre de Bernstein et Sondheim fait sa grande entrée au répertoire de la WNO sous la direction de Zambello et la baguette de Marin Alsop, protégée de Leonard Bernstein, avec orchestre complet et chorégraphie intégrale.

Ces productions sont complétées par l'American Opera Initiative du WNO, qui soutient et accompagne les compositeurs et interprètes d'opéra contemporain.

O'Leary met en lumière plusieurs productions récentes ou à venir qui illustrent l'amplitude artistique de la compagnie. Des chefs-d'œuvre classiques comme *Aida* de Verdi et *Les Noces de Figaro* de Mozart ont été présentés dans des mises en scènes grandioses, respectant pleinement la tradition lyrique. Parallèlement, des œuvres destinées aux familles, comme *Le Petit Prince*, joué en décembre dernier, ont conquis de jeunes spectateurs, nourrissant un amour durable pour cet art. Ces productions démontrent la capacité de la compagnie à équilibrer le respect des classiques avec l'accessibilité et l'innovation, créant des spectacles qui résonnent auprès de toutes les générations.

O'Leary et Zambello équilibrent le répertoire classique avec des œuvres contemporaines ou inspirées de thèmes américains. Parmi les productions récentes, citons *The (R)evolution of Steve Jobs*, retraçant la vie du fondateur d'Apple, et l'opéra ragtime *Treemonisha* de Scott Joplin, mettant en avant l'histoire afro-américaine. Des initiatives innovantes telles qu'*Opera in the Outfield* au Nationals Park portent l'opéra dans des lieux inattendus, le rendant accessible à des milliers de familles, de jeunes professionnels et de spectateurs novices. "L'opéra est beau, drôle, profondément humain, parfois absurde et d'une puissance émotionnelle immense," explique O'Leary. Des événements comme ceux-ci brisent les stéréotypes d'élitisme et accueillent un public varié pour découvrir cet art sous les étoiles.

O’Leary is especially proud of initiatives that connect opera to education and social impact. Programs like the Opera Look-In introduce elementary school students to the magic of opera, while the Opera Institute provides intensive training for high school singers from across the nation. The company also partners with the Northern Virginia Juvenile Detention Center, helping young people write and perform their own operas—transformative experiences guided by mentorship and artistic collaboration.

Despite reductions in federal arts funding, the Washington National Opera thrives through ticket sales and generous support from its board, patrons, and community. Its ambitious 70-for-70 campaign aims to raise \$70 million over seven years, securing a sustainable future for WNO’s next seven decades

O’Leary’s vision also includes cultivating the next generation of creators. The American Opera Initiative commissions three world premieres each season, and collaborations with artists like jazz composer Terence Blanchard continue to push the boundaries of the operatic form. “My hoped-for legacy is that there are new opera lovers, new works that move people, and new people who are creating the art for whom we provided important opportunities,” he reflects.

His leadership ensures that the Washington National Opera remains a beacon of artistic excellence, community connection, and innovation—an institution rooted in tradition but unafraid to reimagine the future.

O’Leary se dit particulièrement fier des initiatives reliant l’opéra à l’éducation et à l’impact social. Le programme Opera Look-In initie les élèves du primaire au monde de l’opéra, tandis que l’Opera Institute offre une formation intensive aux lycéens venus de tout le pays. La compagnie collabore également avec le centre de détention pour jeunes du nord de la Virginie, aidant les adolescents à écrire et à créer leurs propres opéras et offrant une expérience profondément transformatrice grâce au mentorat et à la collaboration artistique.

Malgré la diminution des financements fédéraux pour les arts, l’Opéra national de Washington continue de prospérer grâce aux ventes de billets, au soutien de son conseil d’administration et à la générosité de ses mécènes. La campagne en cours 70-for-70 vise à lever 70 millions de dollars en sept ans afin d’assurer la pérennité des sept prochaines décennies.

La vision d’O’Leary inclut également le développement de la prochaine génération de nouveaux compositeurs, metteurs en scène et interprètes. L’American Opera Initiative commande trois créations mondiales chaque année, tandis que les collaborations avec des artistes de renom, comme le compositeur de jazz Terence Blanchard, continuent d’élargir le répertoire. “J’espère laisser derrière moi de nouveaux amateurs d’opéra, de nouvelles œuvres capables de toucher le public, et de nouveaux artistes à qui nous auront offert des opportunités décisives,” conclut O’Leary.

Son leadership fait de l’Opéra national de Washington un véritable phare d’excellence artistique, d’engagement communautaire et d’innovation — une institution profondément enracinée dans la tradition mais pleinement tournée vers l’avenir.



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

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



LEADING
HOTELS

Journalism's Last Idealist:

Jan Jekielek,
Champion of
Free Minds

Le dernier idéaliste du journalisme : Jan Jekielek et la voix des esprits libres



In an era when sound bites have replaced substance and algorithms dictate our attention spans, Jan Jekielek stands as a rarity—a journalist who listens, questions, and insists on the difficult pursuit of truth. A Canadian by birth, American by choice, and global in his perspective, Jekielek has spent the last quarter-century studying the mechanisms of totalitarian power and the delicate anatomy of truth under siege. His path, which began with documenting human rights abuses in communist China, led him to witness how propaganda can warp perception, not only in closed societies but also within democratic ones. “When I first studied China’s media,” he recalls, “I understood how completely the Communist Party could dominate a nation’s narrative. What shocked me later was to see how, in free societies, a kind of conformity began to emerge as well—different in form, but not always in spirit.” That observation would eventually shape his flagship program, American Thought Leaders, a platform that has become known for its depth, balance, and unwavering respect for dialogue.



TEXTS BY ISABELLE KARAMOOZ
PHOTO BY THE EPOCH TIMES

WWW.FRENCHQUARTERMAGAZINE.COM - 20



À une époque où les formules chocs ont remplacé la profondeur et où les algorithmes dictent notre attention, Jan Jekielek fait figure de rareté : un journaliste qui écoute, questionne et s'obstine à poursuivre la vérité, aussi complexe soit-elle. Canadien de naissance, Américain par choix et citoyen du monde par vocation, Jekielek consacre depuis un quart de siècle sa vie à comprendre les mécanismes du pouvoir totalitaire et l'anatomie fragile de la vérité lorsqu'elle est assiégée. Son parcours, commencé par la documentation des violations des droits de l'homme dans la Chine communiste, l'a conduit à observer comment la propagande peut façonner la perception – non seulement dans les sociétés fermées, mais aussi au cœur même des démocraties. “En étudiant les médias chinois, j’ai compris à quel point le Parti communiste pouvait dominer le récit d’une nation,” se souvient-il. “Ce qui m’a le plus choqué par la suite, c’est de constater qu’au sein des sociétés libres, une forme de conformité émergeait aussi – différente dans sa forme, mais parfois semblable dans son esprit.” Cette observation allait inspirer son émission phare, American Thought Leaders, aujourd’hui reconnue pour sa profondeur, son équilibre et son respect intransigeant du dialogue.



Before the studio lights and YouTube thumbnails, there was the quiet discipline of research. For years, Jekielek followed the persecution of Falun Gong practitioners—citizens who practiced truthfulness, compassion, and forbearance, and who were suddenly branded enemies of the state. He watched in disbelief as an entire state-run media apparatus turned overnight from silence to coordinated defamation. “It was like a switch flipped,” he says. “One day they were model citizens. The next day, the dictator decided they must be ‘eradicated.’” That experience—watching a lie take hold of a nation—forever altered how he viewed information itself. “Propaganda works because it’s sticky,” he explains. “Even if you don’t believe it entirely, it lingers in your mind.”

So when, years later, Jekielek observed how Western media began to move in synchronized unison during the turbulent years of 2016 and beyond, he felt a chilling sense of déjà vu. “It wasn’t that people suddenly became dishonest,” he says. “It’s that narratives replaced curiosity. And when journalists stop asking questions, democracy loses oxygen.”

Bien avant les plateaux de tournage et les aperçus YouTube, il y avait la patience silencieuse de la recherche. Pendant des années, Jekielek a suivi la persécution des pratiquants du Falun Gong – des citoyens dont les principes reposaient sur la véracité, la compassion et la tolérance, et qui furent soudain désignés comme ennemis de l’État. Il vit avec stupeur tout un appareil médiatique étatique se retourner, en une nuit, de l’éloge à la diffamation coordonnée. “C’était comme si un interrupteur s’était enclenché,” raconte-t-il. “Un jour, ils étaient des citoyens modèles. Le lendemain, le dictateur avait décidé qu’ils devaient être “éradiqués”. Cette expérience – voir un mensonge s’emparer d’une nation – a transformé à jamais sa perception de l’information. “La propagande fonctionne parce qu’elle colle à l’esprit,” explique-t-il. “Même si on n’y croit pas complètement, elle s’y attache.”

Des années plus tard, lorsque Jekielek observa les médias occidentaux adopter une étonnante uniformité de ton pendant les années tumultueuses suivant 2016, il ressentit un frisson familier. “Ce n’est pas que les gens soient soudain devenus malhonnêtes,” dit-il. “C’est que les récits ont remplacé la curiosité. Et quand les journalistes cessent de poser des questions, la démocratie s’étouffe.”



“ While we can never do enough to show our gratitude to our nation’s responders, and the families who sacrifice alongside them, we can always



Launched in 2019, *American Thought Leaders* is more than an interview series—it’s a classroom for the intellectually restless. Jekielek’s guests have ranged from U.S. senators like Marco Rubio to global dissidents, philosophers, scientists, and survivors of the 20th century’s darkest chapters. He still remembers his conversation with Dr. Nal Oum, the only known medical doctor to have survived the Khmer Rouge regime. “He had lost everything, yet he radiated forgiveness,” Jekielek recalls. “Speaking with him was like hearing the conscience of history itself.” Other memorable exchanges include his dialogues with Lech Wałęsa, Poland’s Solidarity leader, and President Santiago Peña of Paraguay, whose nation remains one of the last to formally recognize Taiwan. “I’m fascinated,” he admits, “by those who choose principle over convenience.”

Lancée en 2019, American Thought Leaders est bien plus qu’une série d’interviews : c’est une véritable salle de classe pour les esprits curieux. Les invités de Jekielek vont de sénateurs américains comme Marco Rubio à des dissidents, philosophes, scientifiques et survivants des tragédies du XX^e siècle. Il se souvient encore avec émotion de sa rencontre avec le Dr Nal Oum, le seul médecin connu à avoir survécu au régime des Khmers rouges. “Il avait tout perdu, et pourtant, il rayonnait de pardon,” confie-t-il. “L’écouter, c’était entendre la conscience même de l’Histoire.” Parmi ses autres interviews marquantes figurent Lech Wałęsa, leader du syndicat Solidarność en Pologne, et Santiago Peña, président du Paraguay, l’un des derniers pays à reconnaître officiellement Taïwan. “Je suis fasciné,” admet-il, “par ceux qui choisissent le principe plutôt que la commodité.”

The show's premise is simple but rare: give people time to think aloud, without interruption or ideological preconditioning. "Everyone deserves respect and a fair hearing," he says. "If I disagree, I'll say so—but respectfully. That's freedom of expression at work." In an age of activist journalism and opinion-driven storytelling, Jekielek's approach feels almost classical. "The foundation of real journalism is truth-seeking," he insists. "It doesn't mean you always find the truth—but it means you're honestly trying to." He draws a sharp line between reporting and advocacy. "When a journalist starts shaping the story to fit an agenda, that's not journalism anymore. That's propaganda." His critics might call him skeptical; admirers call him principled. Either way, his method remains unchanged: ask, verify, and think critically.

When asked what he reads before falling asleep, Jekielek laughs. "Mostly books written by people I might interview next week." But lately, he admits a fascination with the American founding—particularly James Madison and the *Federalist Papers*. "Federalist No. 10 is one of the most important things ever written about democracy," he notes. "It warns about the tyranny of the majority—how even free societies can destroy freedom when the majority decides what truth must be." For Jekielek, that lesson feels eerily modern.

Le concept de son émission est simple, mais rare : offrir à chacun le temps de réfléchir à voix haute, sans interruption ni cadrage idéologique. "Tout le monde a droit au respect et à une écoute attentive," dit-il. "Si je ne suis pas d'accord, je le dis – mais avec respect. C'est ainsi que s'exprime la liberté." A une époque où le journalisme militant domine, son approche paraît presque classique. "Le fondement du vrai journalisme, c'est la recherche de la vérité," insiste-t-il. "Cela ne veut pas dire qu'on la trouve toujours – mais qu'on essaie sincèrement." Il trace une ligne claire entre reportage et militantisme. "Quand un journaliste façonne une histoire pour servir un agenda, ce n'est plus du journalisme. C'est de la propagande." Ses détracteurs le disent sceptique ; ses admirateurs, intègre. Dans tous les cas, sa méthode reste inchangée : questionner, vérifier, réfléchir.

*Lorsqu'on lui demande ce qu'il lit avant de dormir, Jekielek sourit. "Souvent, des livres écrits par ceux que je vais interviewer la semaine suivante." Mais il avoue une passion récente pour les Pères fondateurs américains – en particulier James Madison et les *Federalist Papers*. "Le *Federalist No. 10* est un texte essentiel sur la démocratie," dit-il. "Il met en garde contre la tyrannie de la majorité : même les sociétés libres peuvent détruire la liberté lorsque la majorité décide de ce que doit être la vérité." Une leçon, selon lui, terriblement contemporaine.*



PHOTO BY THE EPOCH TIMES
WWW.FRENCHQUARTERMAGAZINE.COM - 24



“

What drives him is not outrage but curiosity, not ideology but integrity. “Truth is difficult,” he says quietly. “But that’s why we must keep seeking it. Even if we never grasp it fully, the act of searching is what keeps society free.” And perhaps that is why, in an era of echo chambers and easy certainties, Jan Jekielek stands apart—not as a pundit, but as a teacher of discernment. “I’ve interviewed over a thousand people,” he reflects. “Every conversation reminds me: sincerity still exists. Honesty still matters. And truth, no matter how hidden, is still worth the chase.”

Ce qui le pousse, ce n'est ni l'indignation ni l'idéologie, mais la curiosité et l'intégrité. “La vérité est difficile,” dit-il calmement. “Mais c'est pour cela qu'il faut continuer à la chercher. Même si on ne la saisit jamais pleinement, cette quête est ce qui maintient la société libre.” Et c'est peut-être là la raison pour laquelle, à l'heure des chambres d'écho et des certitudes faciles, Jan Jekielek se distingue : non comme un polémiste, mais comme un pédagogue de la lucidité. “J'ai mené plus d'un millier d'interviews,” conclut-il. “Chaque conversation me rappelle que la sincérité existe encore. L'honnêteté compte toujours. Et que la vérité, même cachée, mérite encore d'être poursuivie.”



SA LE

MORE THAN 45% OFF



FRENCHQUARTERMAGAZINE.COM



CAPTURING GENIUS

Inside
David Serero's
World of two
French Icons

*Filmer le génie :
David Serero et
l'héritage de deux
icônes françaises*

PHOTO BY DAVID SERERO PRODUCTIONS

Walking into David Serero's world of cinema and culture is to step into a space where admiration and curiosity intersect. His documentary on Christian Clavier, *La Vis Comica*, which premiered in September 2025, explores not the biography of the actor, but the very essence of his art — the craft behind the comedy, the “cuisine of the comic,” as Serero puts it. The title, derived from Latin, literally means “the comic force,” and it is this force that Serero has spent years dissecting and celebrating.

His fascination with Clavier spans decades, not only for his work as an actor but also for his profound contribution as a writer. From *Les Visiteurs* to *Les Anges Gardiens* and *Papy fait de la résistance*, Clavier has shaped French comedy in ways both seen and unseen. Serero recalls their first meeting at the Festival Napoléon in Paris, where Clavier received the Napoléon Prize. It was the start of a relationship built on trust, admiration, and a shared understanding of the importance of honoring artistry at its source.



“It was never about where he was born or what he ate for breakfast,” Serero says. “I wanted to understand how he prepared his work, how he created, how the comedic process functions.” That curiosity guided the film’s narrative, blending insights from Clavier with the perspectives of collaborators such as Jean Reno, Gérard Jugnot, Didier Bourdon, and Alain Chabat. Each voice contributes a distinct view of the actor’s method and genius, offering a kaleidoscopic look at the art of French comedy.

Entrer dans l’univers cinématographique et culturel de David Serero, c’est pénétrer dans un espace où admiration et curiosité se rencontrent. Son documentaire consacré à Christian Clavier, La Vis Comica, présenté en avant-première en septembre 2025, ne retrace pas la biographie de l’acteur, mais explore l’essence même de son art — le métier et la maîtrise derrière la comédie, cette “cuisine du comique,” comme l’appelle Serero. Le titre, tiré du latin, signifie littéralement “la force comique,” et c’est précisément cette force que le réalisateur étudie et célèbre depuis des années.

Sa fascination pour Clavier remonte à plusieurs décennies, non seulement pour son talent d’acteur, mais aussi pour son apport considérable en tant qu’auteur. De Les Visiteurs à Les Anges Gardiens en passant par Papy fait de la résistance, Clavier a façonné la comédie française de manière aussi visible qu’invisible. Serero se souvient de leur première rencontre au Festival Napoléon à Paris, où Clavier recevait le Prix Napoléon. Ce fut le début d’une relation fondée sur la confiance, l’admiration et une compréhension partagée de l’importance d’honorer l’art à sa source.

“Il ne s’agissait pas de savoir où il est né ou ce qu’il mange au petit déjeuner,” explique Serero. “Je voulais comprendre comment il préparait son travail, comment il créait, comment fonctionne le processus comique.” Cette curiosité a guidé le récit du film, mêlant les réflexions de Clavier à celles de collaborateurs tels que Jean Reno, Gérard Jugnot, Didier Bourdon et Alain Chabat. Chacun apporte une perspective singulière sur la méthode et le génie de l’acteur, offrant ainsi un regard kaléidoscopique sur l’art de la comédie française.

A close-up portrait of Serge Lama, an older man with long, wavy, grey hair and a goatee. He is wearing a dark blue suit jacket over a black shirt. The background is a dark, solid color.

SERGE LAMA
LE FILM DOCUMENTAIRE

PHOTO BY DAVID SERERO PRODUCTIONS
UN FILM DE
DAVID SERERO

Convincing these actors to participate was not merely a matter of logistics Serero explains, but of respect and shared passion. “They knew I would dedicate one to two years to the project, approaching the process with complete transparency and care,” he notes. His method was meticulous: arranging interviews at times convenient for participants, working solo when necessary, and personally editing and coloring the film himself, to maintain the integrity of the narrative. This care allowed Serero to gain the confidence and cooperation of some of France’s most beloved comedic talents.

The documentary captures both the craft and the humor, revealing Clavier’s rigorous approach to performance. “Behind every comedy, there’s seriousness. The laughter comes from work, sensitivity, and respect for the audience,” Serero says. Clavier himself explains in the film that creating popular works requires genuine love for the audience and for what pleases them—a principle that Serero observes not only in Clavier but also in his other projects. The documentary highlights how each gesture, each line, each nuance in Clavier’s films is the result of meticulous preparation, repetition, and understanding of timing.

The release of *La Vis Comica* has elicited the reactions Serero had hoped for. “As a director, you must see the story through the audience’s eyes,” he reflects. Watching viewers rediscover Clavier’s classics, Serero realized the timelessness of the humor and the enduring power of the performances. He observes how even decades-old comedic situations—like a man caught between his mistress and his returning wife—remain universally relatable, proving that the essence of comedy stems from life itself.

While Clavier exemplifies French comedy, Serero’s work also extends into the realm of music with his documentary on Serge Lama. Like Clavier, Lama represents a pillar of French culture, but in song rather than cinema. Serero draws parallels between the projects, emphasizing his commitment to capturing the life, artistry, and philosophy of France’s cultural icons. Through Lama, audiences are invited to rediscover the emotive power of *chanson française*, understanding the discipline, passion, and personal resilience behind iconic works such as *Je suis malade*.

Convaincre ces acteurs de participer n’a pas été une simple question de logistique, précise Serero, mais plutôt une affaire de respect et de passion partagée. “Ils savaient que je consacrerai un à deux ans au projet, avec une totale transparence et beaucoup de soin,” note-t-il. Sa méthode fut rigoureuse : organiser les entretiens selon la disponibilité des participants, travailler seul quand nécessaire, et faire lui-même le montage et l’étalonnage afin de préserver l’intégrité du récit. Cette approche lui a permis de gagner la confiance et la collaboration de plusieurs icônes de l’humour français.

Le documentaire met en lumière à la fois la rigueur et la finesse du travail de Clavier. “Derrière chaque comédie, il y a du sérieux. Le rire naît du travail, de la sensibilité et du respect du public,” dit Serero. Clavier explique lui-même dans le film que créer des œuvres populaires exige un amour sincère pour le public et pour ce qui le touche — un principe que Serero retrouve dans tous ses projets. Le film montre comment chaque geste, chaque réplique, chaque nuance dans les films de Clavier résulte d’une préparation méticuleuse, d’une répétition constante et d’une compréhension parfaite du rythme comique.

*La sortie de *La Vis Comica* a suscité les réactions que Serero espérait. “En tant que réalisateur, il faut voir l’histoire à travers les yeux du spectateur,” confie-t-il. En voyant le public redécouvrir les classiques de Clavier, Serero a pris conscience de la dimension intemporelle de son humour et de la puissance durable de ses interprétations. Il remarque que même les situations comiques anciennes de plusieurs décennies — comme un homme pris entre sa maîtresse et sa femme de retour — restent universellement drôles, preuve que l’essence du comique naît de la vie elle-même.*

*Si Clavier incarne la comédie française, Serero explore également la musique avec son documentaire sur Serge Lama. Comme Clavier, Lama représente un pilier de la culture française, mais dans le domaine de la chanson. Serero établit un parallèle entre ces deux projets, insistant sur son désir de capturer la vie, l’art et la philosophie des figures emblématiques de la culture française. À travers Lama, le public redécouvre la puissance émotionnelle de la chanson française, ainsi que la discipline, la passion et la résilience personnelle derrière des œuvres iconiques comme *Je suis malade*.*

For Serero, these films are more than chronicles—they are conversations across generations. “I would have loved to sit with Mozart or Leonardo da Vinci and ask them about their craft,” he says. “These people are geniuses in their fields, and my goal is to bridge the gap between their lives, their work, and the public in a way that is both entertaining and instructive.” Every interview, every scene, carries a lesson in dedication, artistry, and the enduring value of cultural expression.

The young audience is particularly central to Serero’s vision. In a world dominated by artificial metrics and fleeting social media attention, his documentaries emphasize the timeless importance of heart, dedication, and authentic creativity. By observing the meticulous work behind both Clavier’s and Lama’s careers, viewers are reminded that true artistry transcends trends and endures across decades.

With *La Vis Comica* and his documentary on Serge Lama, Serero celebrates the enduring pillars of French culture—comedy and music—while demonstrating the care, curiosity, and respect necessary to preserve and share their legacy. For him, documenting these artists is not just a profession, but a mission: to ensure that audiences today and in the future understand, appreciate, and are inspired by the genius and humanity behind the art.

“*Behind every comedy, there’s seriousness. The laughter comes from work, sensitivity, and respect for the audience.*”

Pour Serero, ces films sont bien plus que de simples chroniques — ce sont des conversations entre générations. “J’aurais adoré m’asseoir avec Mozart ou Léonard de Vinci pour leur parler de leur art,” dit-il. “Ces gens sont des génies dans leur domaine, et mon objectif est de créer un lien entre leur vie, leur œuvre et le public, d’une manière à la fois divertissante et instructive.” Chaque entretien, chaque scène, contient une leçon de dévouement, de savoir-faire et de la valeur durable de l’expression culturelle.

Le jeune public occupe une place centrale dans la vision de Serero. Dans un monde dominé par les chiffres artificiels et l’attention éphémère des réseaux sociaux, ses documentaires rappellent l’importance intemporelle du cœur, du travail et de la créativité authentique. En observant la minutie du travail de Clavier et de Lama, le spectateur comprend que le véritable art dépasse les modes et résiste au temps.

*Avec *La Vis Comica* et son documentaire sur Serge Lama, David Serero célèbre deux piliers éternels de la culture française — la comédie et la musique — tout en démontrant le soin, la curiosité et le respect nécessaires pour préserver et transmettre leur héritage. Pour lui, filmer ces artistes n’est pas seulement un métier, mais une mission : faire en sorte que les publics d’aujourd’hui et de demain comprennent, apprécient et soient inspirés par le génie et l’humanité qui se cachent derrière l’art.*





Black Tie Exclusive Cultural and Global Gatherings

Elevate your next event with a partner who shares your vision. Collaborating with **French Quarter Magazine** adds value, sophistication, and unforgettable impact. Ready to create something exceptional together?

CATERING • ENTERTAINMENT • EXPERIENCES • VISIBILITY

LEARN
MORE



LAS VEGAS, WASHINGTON, D.C., PARIS

BASILIA

Stéphane Grattier

The French
Artisan Baker Who
Conquered
Washington, D.C.



Stéphane Grattier
Bread Award 2019
Lead Heroes 2020

*Stéphane Grattier : L'artisan
boulangier français qui a
conquis Washington D.C.*

PHOTO BY JENNIFER CHASE



Stéphane Grattier arrived in Washington, D.C., carrying with him decades of French artisanal experience and a passion for authentic bakery craftsmanship. His journey began at the age of sixteen with a classical apprenticeship in pâtisserie, and by twenty-two, he had already purchased his first bakery in Grenoble. Over the years, Stéphane and his wife Sylvie developed multiple establishments, expanding their business to include up to six stores and several licensed partners, while navigating the complex regulatory landscape of France.

Despite this success, Stéphane faced significant setbacks in France due to urban planning changes, heavy investments, and unforeseen business challenges, culminating in the loss of his bakery and home in 2017. It was this turning point that led him to the United States, where he was introduced to opportunities in Washington through professional connections. Initially, he worked with Fresh Baguette, opening their production facility in Rockville and gaining insight into the local market. Yet, the vision of establishing a truly French artisanal bakery remained at the forefront of his ambitions.

Joining forces with Didier, Stéphane soon took the reins of production, reshaping the bakery's operations and instilling his high standards of craftsmanship. From the start, he emphasized the importance of quality ingredients, sourcing French Label Rouge flours and AOP butters to create authentic baguettes and pastries. For Stéphane, the choice of ingredients is not simply about flavor—it reflects a commitment to nutrition, integrity, and respect for the craft.

Stéphane Grattier est arrivé à Washington, D.C., fort de décennies d'expérience dans l'artisanat français et d'une passion pour le véritable savoir-faire boulanger. Son parcours a commencé à seize ans par un apprentissage classique en pâtisserie, et à vingt-deux ans, il avait déjà acheté sa première boulangerie à Grenoble. Au fil des années, Stéphane et son épouse Sylvie ont développé plusieurs établissements, étendant leur activité jusqu'à six boutiques et plusieurs partenaires agréés, tout en naviguant dans le paysage réglementaire complexe de la France.

Malgré ce succès, Stéphane a été confronté à d'importants revers en France, liés aux changements d'urbanisme, aux lourds investissements et à des imprévus commerciaux, culminant avec la perte de sa boulangerie et de sa maison en 2017. Ce tournant l'a conduit aux États-Unis, où des contacts professionnels lui ont fait découvrir des opportunités à Washington. Il a d'abord travaillé avec Fresh Baguette, ouvrant leur usine de production à Rockville et apprenant à connaître le marché local. Pourtant, l'idée de créer une véritable boulangerie artisanale française restait au cœur de ses ambitions.

En s'associant à Didier, Stéphane a rapidement pris les rênes de la production, réorganisant le fonctionnement de la boulangerie et instillant ses normes élevées de savoir-faire. Dès le départ, il a insisté sur l'importance des ingrédients de qualité, utilisant des farines Label Rouge françaises et des beurres AOP pour créer des baguettes et des pâtisseries authentiques.

His dedication to excellence quickly bore fruit. Stéphane earned recognition for the best baguette in the United States in 2019 and again in 2022, accolades that underscore the authenticity and care he brings to his work. For him, these awards are milestones, not destinations; his primary motivation is to provide customers with products that are both delicious and wholesome.

At Boulangerie Christophe, responsibilities are clearly defined. Stéphane manages production, Sylvie oversees the commercial and client-facing operations, and Didier handles administrative and business management tasks. This structured collaboration allows the team to maintain a consistent standard across both their Georgetown and Potomac locations. From hiring skilled artisans, many trained in France, to guiding the next generation—including their own children—Stéphane prioritizes both technical expertise and the human qualities that underpin a successful team.



Pour Stéphane, le choix des ingrédients n'est pas seulement une question de goût : il reflète un engagement envers la nutrition, l'intégrité et le respect de l'artisanat.

Sa dévotion à l'excellence a rapidement porté ses fruits. Stéphane a été reconnu pour la meilleure baguette des États-Unis en 2019, puis à nouveau en 2022, distinctions qui soulignent l'authenticité et le soin qu'il apporte à son travail. Pour lui, ces prix sont des jalons, non des finalités ; sa motivation principale est d'offrir aux clients des produits à la fois délicieux et sains.

À la Boulangerie Christophe, les responsabilités sont clairement définies. Stéphane supervise la production, Sylvie gère les opérations commerciales et la relation client, tandis que Didier s'occupe de l'administration et de la gestion. Cette collaboration structurée permet à l'équipe de maintenir un niveau de qualité constant dans leurs boutiques de Georgetown et de Potomac. De l'embauche d'artisans qualifiés, souvent formés en France, à la transmission de leur savoir aux nouvelles générations — incluant leurs enfants—Stéphane privilégie à la fois l'expertise technique et les qualités humaines essentielles à une équipe réussie.

The core of Stéphane's philosophy lies in authenticity. In an era where innovation often favors style over substance, he remains committed to classical techniques, quality ingredients, and the art of transmission. Each product, from croissants to savory offerings, embodies this principle, ensuring that every visit to Boulangerie Christophe delivers both excellence and a sense of tradition.

Looking ahead, Stéphane's goals are rooted not in rapid expansion, but in sustaining the integrity of his craft. His focus is on maintaining the highest quality, delighting customers, and nurturing a team that shares his values. For him, success is measured not by the number of stores, but by the authenticity of the experience, the excellence of the products, and the joy they bring to those who enjoy them.

In the daily rhythm of his bakery, Stéphane's passion continues to drive every decision—from ingredient selection to product creation—anchoring the enterprise in the values that have guided his career from Grenoble to Washington, D.C. His story is one of resilience, dedication, and the enduring power of artisan tradition, shaping a legacy that will be felt for years to come.

Le cœur de la philosophie de Stéphane repose sur l'authenticité. Dans une époque où l'innovation favorise souvent le style au détriment de la substance, il reste fidèle aux techniques classiques, aux ingrédients de qualité et à l'art de la transmission. Chaque produit, des croissants aux offres salées, incarne ce principe, garantissant que chaque visite à la Boulangerie Christophe offre à la fois excellence et tradition.

Pour l'avenir, les objectifs de Stéphane ne reposent pas sur une expansion rapide, mais sur le maintien de l'intégrité de son art. Il se concentre sur la qualité maximale, la satisfaction des clients et le développement d'une équipe partageant ses valeurs. Pour lui, le succès se mesure non au nombre de boutiques, mais à l'authenticité de l'expérience, à l'excellence des produits et à la joie qu'ils procurent à ceux qui les dégustent.

Dans le rythme quotidien de sa boulangerie, la passion de Stéphane continue de guider chaque décision — du choix des ingrédients à la création des produits — ancrant l'entreprise dans les valeurs qui ont marqué sa carrière, de Grenoble à Washington, D.C. Son histoire est celle de la résilience, de l'engagement et du pouvoir durable de la tradition artisanale, façonnant un héritage qui se fera sentir pendant de nombreuses années.





PARK HYATT WASHINGTON'S MASTERS OF FOOD & WINE 2025: A CELEBRATION OF SUSTAINABLE BEEKEEPING

MASTERS OF FOOD & WINE 2025 AU PARK HYATT
WASHINGTON : UNE CÉLÉBRATION DE
L'APICULTURE DURABLE

On September 20, 2025, I had the chance to attend a unique culinary event honoring urban pollination and hyper-local honey—some harvested straight from the rooftops of Washington, DC. I stepped into the elegant Blue Duck Lounge at Park Hyatt Washington DC for the Masters of Food & Wine, and it was nothing short of a sensory revelation. The soft fall light poured into the space, heightening the anticipation for an event that promised to blend gastronomic creativity with a cause both sweet and vital: sustainable beekeeping. It was a perfect reminder that indulgence and environmental care can beautifully coexist. A big thank you to the Park Hyatt team—especially Adrian Elduque—and to all the incredible experts who made the experience unforgettable.

Le 20 septembre 2025, j'ai eu la chance d'assister à un événement culinaire aussi inspirant que savoureux, mettant à l'honneur la pollinisation urbaine et le miel local... récolté pour certains sur les toits mêmes de Washington, DC ! C'est dans l'élégant Blue Duck Lounge du Park Hyatt Washington DC que s'est tenue cette édition des Masters of Food & Wine, véritable révélation sensorielle. La lumière dorée d'un après-midi d'automne baignait l'espace, renforçant l'attente d'un moment placé sous le signe de l'excellence gastronomique et d'une cause à la fois délicieuse et essentielle : l'apiculture durable. Une belle démonstration que luxe et responsabilité environnementale peuvent aller de pair. Un grand merci à toute l'équipe du Park Hyatt, en particulier à Adrian Elduque, ainsi qu'aux experts passionnés qui ont contribué à rendre cette expérience inoubliable.



From the moment I arrived, I was welcomed by Chef Jean-Claude Plihon, Director of Culinary and Food & Beverage Operations for the award-winning Blue Duck Tavern. A Hyatt veteran since 2009, his reputation preceded him. Even before tasting anything, the subtle, natural scent of honey that lingered in the air hinted at the thoughtful dining experience ahead. Champagne flutes and signature cocktails in hand—like *The Bee's Knees*, a bright mix of Barr Hill Gin, raw honey syrup, and lemon juice—guests mingled while chefs and apiarists shared their passion for the bees behind the flavors. This wasn't just a tasting—it was a tribute to the tiny pollinators quietly supporting both our ecosystems and our plates.

The hors d'oeuvres set the tone: delicate bites of caviar with yuzu and foie gras glazed in local honey struck a perfect balance of richness, acidity, and sweetness. Each taste reflected the deliberate craftsmanship behind the menu. Dessert was a standout—caramelized honey custard with huckleberry-fig granita—offering layer after layer of flavor. Cocktails continued to impress, especially those infused with rooftop-harvested honey, like *Waxing Poetic* and *Negroni del Gatto*—a literal taste of urban sustainability.

*Dès mon arrivée, j'ai été accueillie par le Chef Jean-Claude Plihon, directeur des opérations culinaires et de la restauration du Blue Duck Tavern, plusieurs fois primé. Présent chez Hyatt depuis 2009, son savoir-faire n'est plus à prouver. Avant même de goûter quoi que ce soit, un subtil parfum de miel flottait dans l'air, présage d'un voyage culinaire riche en découvertes. Les invités, verre de champagne ou cocktail signature à la main – comme *The Bee's Knees*, un mélange de gin Barr Hill, de sirop de miel brut et de jus de citron – échangeaient avec les chefs et apiculteurs venus partager leur passion. Dès les premiers instants, il était clair qu'il ne s'agissait pas d'une simple dégustation, mais bien d'une célébration des pollinisateurs invisibles qui nourrissent notre planète... et nos assiettes.*

*Les amuse-bouches étaient aussi raffinés que le cadre : caviar au yuzu, foie gras mi-cuit nappé de miel local... Un équilibre parfait entre richesse, acidité et douceur. Chaque bouchée témoignait d'une réflexion poussée sur l'harmonie des saveurs. Le dessert était une véritable révélation : une panna cota crémeuse au miel caramélisé accompagnée d'un granité figue-myrtilles, aux notes complexes et parfaitement maîtrisées. Côté cocktails, *The Bee's Knees* restait mon préféré, mais d'autres créations mielleuses issues des ruches du toit de l'hôtel, comme *Negroni del Gatto* ou *Waxing Poetic*, ont également conquis les palais.*



Between courses, I had the pleasure of speaking with Rachel Perry, a beekeeping expert, and Kaitlin Ryan from Barr Hill Distillery. Their insights into rooftop apiaries and pollinator-friendly gardens added depth to the event. I learned that Park Hyatt's own rooftop is home to approximately 50,000 bees, thriving among flowering herbs.

Au cœur de cette parenthèse gourmande, j'ai eu l'occasion d'échanger avec Rachel Perry, experte en apiculture, et Kaitlin Ryan, représentante de la distillerie Barr Hill. Leurs explications sur l'apiculture urbaine et les jardins favorables aux pollinisateurs étaient tout aussi captivantes que les dégustations servis. J'ai appris que le toit du Park Hyatt abrite près de 50 000 abeilles, vivant au milieu d'herbes aromatiques en fleurs.

The atmosphere throughout was warm and intellectually engaging—a rare blend of refinement and curiosity. Guests weren't just enjoying beautiful dishes and drinks; they were connecting, learning, and supporting an important ecological mission.

In the end, it was a truly immersive experience—thoughtful, flavorful, and purpose-driven. If you have the chance to attend a future *Masters of Food & Wine* at Park Hyatt, don't miss it. You'll leave with your senses awakened, your mind enriched, and a newfound appreciation for the bees that make it all possible.

L'ambiance dans la salle était chaleureuse, curieuse, animée d'un esprit de célébration. Les invités ne se contentaient pas de déguster : ils apprenaient, se rencontraient, soutenaient une cause cruciale. À la fin de l'après-midi, il était impossible de ne pas repartir inspirée – par la créativité culinaire bien sûr, mais aussi par l'engagement et le soin apporté à chaque détail de l'événement.

*Ce fut, en somme, une expérience immersive complète : des saveurs exquis, un enrichissement intellectuel et la satisfaction de soutenir des pratiques durables au cœur de notre ville. Si vous avez l'opportunité d'assister à une prochaine édition des *Masters of Food & Wine* au Park Hyatt, n'hésitez pas une seconde : vous repartirez avec un palais comblé, un esprit nourri, et une douce gratitude envers les abeilles qui rendent tout cela possible.*



WHEN A FORMER D.C. ATTORNEY TURNS SLEUTH: ELLE JAUFFRET'S NEW MYSTERY COSPLAYED TO DEATH

QUAND UNE ANCIENNE AVOCATE DE WASHINGTON, D.C. SE TRANSFORME EN DÉTECTIVE : ELLE JAUFFRET DÉVOILE SON NOUVEAU ROMAN MYSTÈRE, COSPLAYED TO DEATH

With her sharp wit, cross-cultural voice, and talent for weaving intrigue into everyday life, Elle Jauffret has carved a unique place in the modern mystery world. Her new novel, *Cosplayed to Death* (released in November 11, 2025), invites readers back to the picturesque yet perilous coastal town of Caper Cove, where competitive surfing, pop-culture fandom, and small-town secrets collide. In this much-anticipated second installment of her *Suddenly French* series, Jauffret once again blends the charm of a cozy mystery with the bite of a contemporary thriller. When a seaside cosplay festival turns deadly, former Washington, D.C. attorney turned amateur sleuth Claire Fontaine finds herself caught in a dangerous tide of identity fraud, online harassment, and high-stakes rivalry. With her signature mix of suspense, humor, and reflection, Jauffret explores how disguise, belonging, and transformation shape both our real and virtual selves. Building on the success of *Threads of Deception*, praised by bestselling authors Jonathan Maberry and Hank Phillippi Ryan, *Cosplayed to Death* confirms Elle Jauffret as one of the most exciting new voices redefining the mystery genre with intelligence, heart, and a distinctly French-American sensibility.

Avec son esprit vif, sa voix interculturelle et son talent pour mêler intrigue et quotidien, Elle Jauffret s'est taillé une place unique dans le monde du roman policier contemporain. Son nouveau roman, Cosplayed to Death (sorti le 11 novembre 2025), invite les lecteurs à retrouver la pittoresque mais périlleuse, ville côtière de Caper Cove, où surf de compétition, fandom pop culture et secrets de petite ville s'entrechoquent. Dans ce très attendu deuxième tome de sa série Suddenly French, Jauffret marie une fois encore le charme d'un cosy mystery à la tension d'un thriller moderne. Lorsqu'un festival de cosplay en bord de mer vire au drame, Claire Fontaine, ancienne avocate à Washington D.C. devenue enquêtrice amateur, se retrouve entraînée dans une marée dangereuse faite d'usurpation d'identité, de harcèlement en ligne et de rivalités acharnées. Avec son mélange caractéristique de suspense, d'humour et de réflexion, Jauffret explore la manière dont le déguisement, l'appartenance et la transformation façonnent nos identités, réelles et virtuelles. S'appuyant sur le succès de Threads of Deception, salué par les auteurs à succès Jonathan Maberry et Hank Phillippi Ryan, Cosplayed to Death confirme Elle Jauffret comme l'une des voix les plus prometteuses redéfinissant le genre du roman policier avec intelligence, sensibilité et une touche franco-américaine unique.

A *Suddenly French* MYSTERY

COSPLAYED *to* DEATH



ELLE JAUFFRET

FQM: Cosplayed to Death plunges readers into the worlds of cosplay and surfing: two vibrant, yet contrasting communities. What inspired you to bring these cultures together in a murder mystery?

Elle Jauffret: Both communities are vibrant parts of San Diego's cultural landscape, and as someone who's experienced both firsthand, I couldn't resist bringing them together. I learned to surf here in Southern California, where there's this constant, friendly competition for waves and respect in the lineup. And of course, San Diego is home to Comic-Con, which has made cosplay an integral part of the city's identity. Both cultures understand transformation and escape, just in different ways. One through nature and physical transcendence, the other through creativity and identity play. Writing a mystery at the intersection of these two worlds, allowed me to explore how we present ourselves to the world and what we'll do for acceptance (from the world and ourselves).

FQM: As both a French native and a former attorney, your background clearly informs your writing. How do your experiences with law and language shape your storytelling

Elle Jauffret: My legal background has taught me how to construct airtight arguments and spot inconsistencies, skills that translate directly into plotting complex narratives and creating unreliable characters whose stories need to hold up under scrutiny. I've also woven legal commentary and practical tips throughout the novel, giving readers insight into the law and current issues. Being French adds another dimension: I can write from personal experience about what it's like when Claire is mistaken for French because of her foreign accent syndrome. I know what it's like to navigate the world with an accent that marks you as "other," to have people make assumptions about who you are based on how you sound. That experience of linguistic displacement (of being simultaneously visible and misunderstood) became central to Claire's character and her journey of identity throughout the story.

FQM: Your novel explores the tension between online personas and real-life identities. How did you approach writing about social media and digital culture within a traditional mystery structure?

Elle Jauffret: In older mysteries, the threat is physical. Now it can be digital and anonymous. An anonymous troll hiding behind the handle @FireInYourMouth launches a harassment campaign against Claire, questioning her rightful place as a chef, even suggesting she's undocumented. The attacks escalate from professional sabotage to doxxing. I treated this cyberbullying campaign as a parallel mystery: who's behind the handle, and how do you fight back against someone hiding behind anonymity? The mystery structure stays traditional (means, motive, opportunity). It's a mystery within a murder mystery with an evidence trail that includes anonymous accounts, digital harassment, and the gap between online personas and real identities.

FQM : Cosplayed to Death plonge les lecteurs dans les mondes du cosplay et du surf : deux univers à la fois vibrants et contrastés. Qu'est-ce qui vous a inspirée à les réunir dans un roman policier ?

Elle Jauffret : Ces deux communautés font pleinement partie du paysage culturel de San Diego, et en tant que personne qui les a vécues de près, je n'ai pas pu résister à l'envie de les réunir. J'ai appris à surfer ici, en Californie du Sud, où règne une compétition amicale mais constante pour les vagues et le respect sur la ligne de départ. Et bien sûr, San Diego accueille le Comic-Con, ce qui fait du cosplay un élément essentiel de l'identité de la ville. Ces deux cultures partagent une même compréhension de la transformation et de l'évasion, mais sous des formes différentes : l'une à travers la nature et la transcendance physique, l'autre par la créativité et le jeu identitaire. Écrire une enquête à la croisée de ces deux mondes m'a permis d'explorer la façon dont nous nous présentons au monde et ce que nous sommes prêts à faire pour être acceptés, par les autres et par nous-mêmes.

FQM : Vous êtes à la fois Française et ancienne avocate ; votre parcours influence clairement votre écriture. Comment vos expériences du droit et du langage nourrissent-elles votre travail d'auteure ?

Elle Jauffret : Mon expérience juridique m'a appris à construire des raisonnements solides et à repérer les incohérences, des compétences qui se traduisent directement dans la construction d'intrigues complexes et de personnages peu fiables, dont les récits doivent résister à l'analyse. J'ai également intégré des commentaires juridiques et des conseils pratiques dans le roman, pour offrir aux lecteurs un aperçu du droit et des problématiques actuelles. Être Française ajoute une autre dimension : je peux écrire d'expérience lorsque Claire est prise pour une Française à cause de son foreign accent syndrome. Je sais ce que c'est que de naviguer dans le monde avec un accent qui vous désigne comme "autre," et de voir les gens projeter sur vous des suppositions basées sur votre manière de parler. Ce sentiment de décalage linguistique, être à la fois visible et incomprise, est devenu central dans le parcours de Claire et dans son exploration de l'identité tout au long du roman.

FQM : Votre roman explore la tension entre les identités virtuelles et réelles. Comment avez-vous abordé le thème des réseaux sociaux et de la culture numérique dans la structure d'un mystère traditionnel ?

Elle Jauffret : Dans les anciens romans policiers, la menace était physique. Aujourd'hui, elle peut être numérique et anonyme. Un troll caché derrière le pseudonyme @FireInYourMouth lance une campagne de harcèlement contre Claire, remettant en question sa légitimité de cheffe et insinuant même qu'elle est sans papiers. Les attaques montent en intensité, passant du sabotage professionnel au doxxing. J'ai traité cette campagne de cyberharcèlement comme une enquête parallèle : qui se cache derrière ce pseudonyme, et comment lutter contre quelqu'un d'anonyme ? La structure du roman reste classique, moyens, mobile, opportunité, mais c'est une énigme dans l'énigme, avec une traque d'indices numériques, de comptes anonymes et d'écartés entre les identités en ligne et la réalité.

FQM: Beneath the humor and intrigue, there's a strong reflection on belonging and self-presentation. Was that an intentional thread from the start, or did it emerge naturally as you wrote?

Elle Jauffret: It was intentional from the start. The whole premise emerged from wanting to explore how we present ourselves to the world and what we're willing to do for acceptance. I had a surfer who literally buys his way onto a team (paying for a captain position because he has money and craves that status); a cosplayer whose transformation began as a path to acceptance but became something she couldn't stop; and Claire, who is caught between professional fields (law v. catering), fighting to prove she belongs in spaces where people question her right to be there. Once I had those characters, the murder mystery almost wrote itself around their struggles with identity and belonging.

FQM: Without spoiling too much, can readers expect more adventures (and mysteries) from Claire Fontaine in the future?

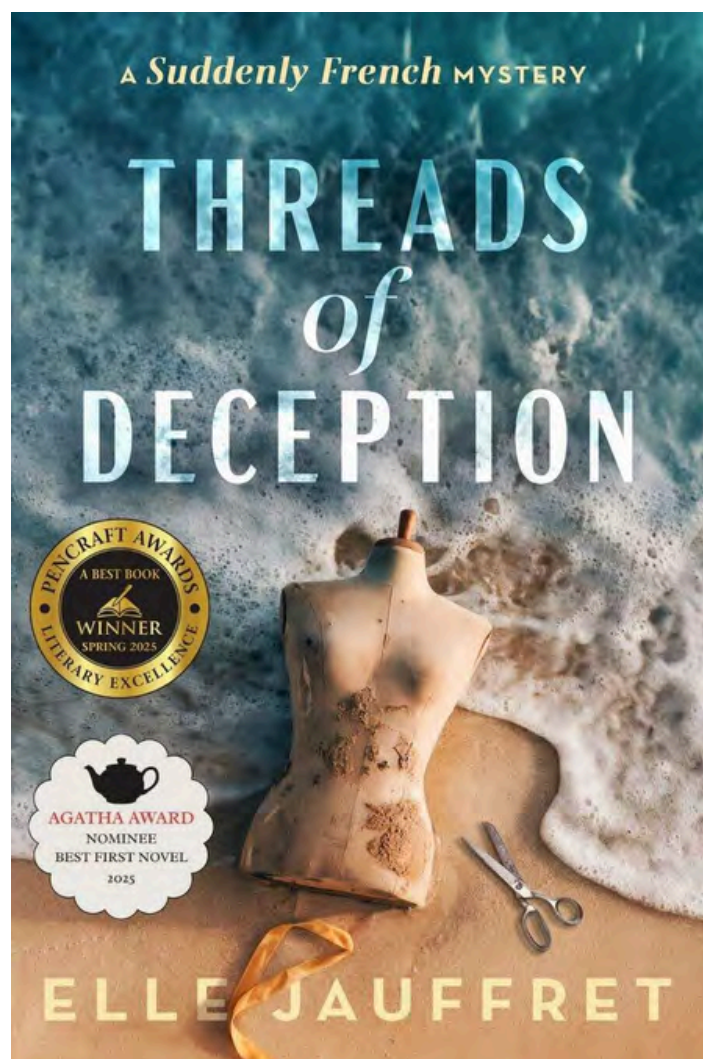
Elle Jauffret: Absolutely! I'm currently working on the third and final Suddenly French Mystery. It's set during Halloween season, the victim is a tarot reader, and it explores how we're haunted by our pasts until we face them head-on. It answers the questions about Aurora's disappearance that have been building since book one, and resolves what's been simmering between Claire and Torres. It felt like the natural place to bring Claire's journey full circle.

FQM : Sans trop en révéler, les lecteurs peuvent-ils s'attendre à retrouver Claire Fontaine dans de nouvelles aventures ?

Elle Jauffret : Absolument ! Je travaille actuellement sur le troisième et dernier tome de la série Suddenly French Mystery. L'histoire se déroule pendant la saison d'Halloween ; la victime est une liseuse de tarot, et le roman explore la façon dont nos passés nous hantent tant qu'on ne les affronte pas. Il répond aux questions sur la disparition d'Aurora, en suspens depuis le premier tome, et conclut l'évolution de la relation entre Claire et Torres. Cela m'a semblé être la manière naturelle de boucler la boucle pour le parcours de Claire.

FQM : Au-delà de l'humour et du suspense, votre roman offre une réflexion profonde sur l'appartenance et la façon de se présenter au monde. Était-ce un thème intentionnel dès le départ, ou est-il apparu naturellement en cours d'écriture ?

Elle Jauffret : C'était intentionnel dès le départ. Tout est parti de cette envie d'explorer la manière dont nous nous montrons au monde et ce que nous sommes prêts à faire pour être acceptés. J'avais un surfeur qui "achète" littéralement sa place dans une équipe, il paie pour être capitaine parce qu'il a les moyens et cherche ce statut ; une cosplayeuse dont la transformation, au départ motivée par le besoin d'être acceptée, est devenue une compulsion ; et Claire, tiraillée entre deux univers professionnels (le droit et la restauration), qui lutte pour prouver qu'elle mérite d'être là où on doute d'elle. Une fois ces personnages en place, le meurtre s'est presque écrit de lui-même autour de leurs luttes avec l'identité et le sentiment d'appartenance.





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 1 308 15 000 | WWW.TRIANONPALACE.FR/EN



Christmas of the Coconut Flower: Christmas in Paraguay

Noël à la fleur de cocotier : Noël au Paraguay

Christmas in Paraguay is lived with a distinctive sense of serenity. Far from winter landscapes, the celebration takes place in the height of summer, accompanied by warm nights, open homes, and family gatherings that hold a central place during this season. It is a festivity marked by faith, simplicity, and the value of traditions passed down from generation to generation.

One of the most representative symbols of Paraguayan Christmas is the coconut flower, the delicate blossom of the mbocayá coconut palm, a species declared the national plant of Paraguay in 2024. This natural element has become a distinctive sign of Christmas and forms part of a cultural heritage that brings together Guaraní Indigenous traditions and the Catholic custom of the Nativity scene. In this context, the coconut flower is offered as a native gesture to the Child Jesus, in place of incense, gold, and myrrh.

Au Paraguay, Noël se vit dans une atmosphère de sérénité toute particulière. Loin des paysages hivernaux, la fête se déroule en plein été, rythmée par des nuits chaudes, des maisons ouvertes et des réunions familiales qui occupent une place centrale en cette période. C'est une célébration marquée par la foi, la simplicité et l'importance des traditions transmises de génération en génération.

L'un des symboles les plus représentatifs du Noël paraguayen est la fleur de cocotier, délicate inflorescence du palmier mbocayá, une espèce déclarée plante nationale du Paraguay en 2024. Cet élément naturel est devenu un signe distinctif de Noël et fait partie d'un patrimoine culturel qui réunit les traditions indigènes guaraníes et la coutume catholique de la crèche. Dans ce contexte, la fleur de cocotier est offerte comme un geste autochtone à l'Enfant Jésus, en lieu et place de l'encens, de l'or et de la myrrhe.



In streets and markets, vendors offer this brown-toned, elongated flower, resembling a compact cluster with a fibrous texture, from which emanates an intense and characteristic fragrance that fills the air and announces the closeness of Christmas.

This tradition dates back more than four centuries and originated with the arrival of Jesuit and Franciscan missions in Paraguay, which introduced the custom of assembling Nativity scenes—a practice that began in the 13th century with Saint Francis of Assisi. Through the encounter between Christian faith and Guaraní culture, Nativity scenes acquired a distinctly local character. Indigenous communities incorporated elements from their natural surroundings and daily life, such as the coconut flower and fruits, understood as “fruits of labor” and expressions of appreciation and offering.

The penetrating aroma of the mbocayá coconut flower, native to the ecosystem extending along the Paraguay River, has over time become a true symbol of Christmas identity in the country. Simple and elegant in appearance, the coconut flower has been part of traditional decorations for decades. It is used to adorn Christmas trees, Nativity scenes, and various spaces in the home, bringing a sense of purity, harmony, and connection with nature.

Preparing for Christmas includes moments shared with family, especially during the decoration of the home. Placing the coconut flower is not a hurried act, but rather a carefully observed ritual, accompanied by conversation, memories, and knowledge passed down from generation to generation. These practices reinforce a sense of cultural continuity and attachment to traditions that are an integral part of Paraguayan identity.

Dans les rues et les marchés, les vendeurs proposent cette fleur allongée aux tons brunâtres, semblable à une grappe compacte à la texture fibreuse, d'où émane un parfum intense et caractéristique qui emplit l'air et annonce l'approche de Noël.

Cette tradition remonte à plus de quatre siècles et trouve son origine dans l'arrivée des missions jésuites et franciscaines au Paraguay, qui introduisirent la coutume de la crèche — une pratique initiée au XIII^e siècle par saint François d'Assise. De la rencontre entre la foi chrétienne et la culture guaraní est née une crèche au caractère résolument local. Les communautés indigènes y ont intégré des éléments de leur environnement naturel et de leur quotidien, tels que la fleur de cocotier et les fruits, perçus comme des “fruits du travail” et des expressions de reconnaissance et d'offrande.

L'arôme pénétrant de la fleur de cocotier mbocayá, originaire de l'écosystème qui s'étend le long du fleuve Paraguay, est devenu au fil du temps un véritable symbole de l'identité de Noël dans le pays. Simple et élégante dans son apparence, la fleur de cocotier fait partie des décorations traditionnelles depuis des décennies. Elle orne les arbres de Noël, les crèches et divers espaces de la maison, apportant une sensation de pureté, d'harmonie et de connexion avec la nature.

La préparation de Noël inclut des moments partagés en famille, notamment lors de la décoration de la maison. Disposer la fleur de cocotier n'est pas un geste précipité, mais un rituel accompli avec soin, accompagné de conversations, de souvenirs et de savoirs transmis de génération en génération. Ces pratiques renforcent le sentiment de continuité culturelle et l'attachement à des traditions qui font partie intégrante de l'identité paraguayenne.

The Nativity scene occupies a central place in Paraguayan homes during Christmas. More than a decorative element, it represents the spiritual heart of the celebration. Each family assembles it in its own way, often incorporating natural materials and details that evoke the local environment. Moments of reflection, prayer, and contemplation take place before the Nativity scene, reinforcing the religious meaning of the season.

Christmas Eve is the most significant moment of the Christmas celebration in Paraguay. Families gather to share a dinner that extends until midnight, in an atmosphere of closeness and calm. The table becomes a space for intergenerational connection, where family bonds are strengthened and values such as solidarity, gratitude, and unity are renewed.

At midnight, greetings, embraces, and good wishes are exchanged, and in many homes a brief prayer is offered. This moment symbolizes the closing of one cycle and the beginning of another, marked by hope and a renewed commitment to what truly matters.

Christmas in Paraguay is characterized by its intimate and deeply human nature. The soft light of the Nativity scene, the fragrance of the coconut flower and jasmine, and the presence of family reflect a celebration that favors simplicity over ostentation. In this context, the coconut flower emerges as a quiet yet profound expression of Paraguayan cultural identity and the true spirit of Christmas.

La crèche occupe une place centrale dans les foyers paraguayens pendant Noël. Plus qu'un simple élément décoratif, elle représente le cœur spirituel de la célébration. Chaque famille l'installe à sa manière, en y intégrant souvent des matériaux naturels et des détails évoquant l'environnement local. Des moments de réflexion, de prière et de contemplation se déroulent devant la crèche, renforçant la signification religieuse de la saison.

La veille de Noël constitue le moment le plus important des célébrations au Paraguay. Les familles se réunissent pour partager un dîner qui se prolonge jusqu'à minuit, dans une atmosphère de proximité et de calme. La table devient un espace de lien intergénérationnel, où les relations familiales se renforcent et où des valeurs telles que la solidarité, la gratitude et l'unité sont ravivées.

À minuit, on échange vœux, embrassades et souhaits de bonheur, et dans de nombreux foyers une brève prière est récitée. Cet instant symbolise la fin d'un cycle et le début d'un autre, marqué par l'espoir et un engagement renouvelé envers l'essentiel.

Noël au Paraguay se caractérise par son caractère intime et profondément humain. La lumière douce de la crèche, le parfum de la fleur de cocotier et du jasmin, ainsi que la présence de la famille, reflètent une célébration qui privilégie la simplicité plutôt que l'ostentation. Dans ce contexte, la fleur de cocotier s'impose comme une expression discrète mais profonde de l'identité culturelle paraguayenne et du véritable esprit de Noël.



PHOTO CREDITS

On the Cover

Photo: Tony Hitchcock

Portrayed: WNO Timothy O'Leary

Pages 9-10 | *Clockwise*: Courtesy of Caitlin Oldham, The Epoch Times, David Serero Productions, Courtesy of Jennifer Chase, French Quarter Magazine, Elle Jauffret

Page 11 | Tim O'Leary — CYAP - WNO Cafritz Young Artists. Courtesy of Caitlin Oldham.

Page 12 | Washington National Opera (then The Opera Society of Washington) presented the world premiere of Alberto Ginastera's *Beatrix Cenci* in the Kennedy Center Opera House during opening week in 1971. Courtesy of Fletcher Drake / Kennedy Center Archives.

Page 13 | *The (R)evolution of Steve Jobs*. Courtesy of Scott Suchman – The Kennedy Center.

Pages 15-16 | *Aida Triumphant Scene*. Courtesy of Scott Suchman – The Kennedy Center.

Page 19 | Jan Jekielek from *American Thought Leaders*. Courtesy of The Epoch Times.

Pages 20-21 | Jan Jekielek interviewing President Santiago Peña. Courtesy of The Epoch Times.

Page 22 | Jan Jekielek with Jim Caviezel. Courtesy of The Epoch Times.

Page 23 | Jan Jekielek with Gary Sinise. Courtesy of The Epoch Times.

Page 24 | Jan Jekielek with John Rich. Courtesy of The Epoch Times.

Page 25 | Jan Jekielek with Kristi Noem. Courtesy of The Epoch Times.

Page 26 | Jan Jekielek with Kash Patel/ Jan Jekielek. Courtesy of The Epoch Times.

Page 28 | David Serero — Courtesy of David Serero Productions.

Page 29 | *La Vis Comica* Poster. Courtesy of David Serero Productions.

Page 30 | *Serge Lama* Poster. Courtesy of David Serero Productions

Page 34 | Stéphane Grattier — *Christophe Boulangerie*. Courtesy of Jennifer Chase.

Page 35 | *Christophe Boulangerie*. Courtesy of Jennifer Chase.

Page 36 | President Emmanuel Macron with Stéphane Grattier. Courtesy of Christophe Boulangerie.

Page 37 | *Christophe Boulangerie*. Courtesy of Jennifer Chase.

Page 38 | *Park Hyatt Washington's Masters of Food & Wine 2025* — Courtesy of French Quarter Magazine

Pages 40-41 | *Park Hyatt Washington's Masters of Food & Wine 2025* — Courtesy of Rey Lopez

Page 42 | Elle Jauffret — Courtesy of Elle Jauffret

Page 47-49 | *Christmas in Paraguay: The Coconut Flower Christmas* — Courtesy of the Embassy of Paraguay

BE THE NEXT NOMINATED FQM AMBASSADOR

Why not you?

Scan the QR Code for more info





MACEOO

