

MONACO MONSIEUR & MADAME

#32

MAGAZINE NEWS & LIFESTYLE
DE LA PRINCIPAUTÉ



INTERVIEW EXCLUSIVE

STÉPHANE VALERI

Président-Délégué de la Société
des Bains de Mer de Monaco

SÉRIE DE PORTRAITS

NATHALIE BIANCOLLI |
CHRISTOPHE CUSSAC |
JEAN D'HAUSSONVILLE |
THIERRY LERAY |
SABRINA MONTELEONE OEINO |
GUY NERVO |
PASCALE PALLANCA |
SAMY SASS |



DESTINATION
PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE TENERIFE

NUMÉRO D'HIVER 2023
94021-32 - F : 5.00 €





COCINA DE VENEZUELA

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE AU PATIO DE L'HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO

Ouverture de 12h00 à 19h00

+377 98 06 88 45 | MONTECARLOSBM.COM | @TAERAMONTECARLO | #MYMONTECARLO

Edito



Pour ce numéro d'hiver, Monaco Monsieur & Madame a eu le plaisir de s'entretenir avec le Président-Délégué de la Société des Bains de Mer, Stéphane Valeri. Quelques mois après sa prise de fonction, l'homme a fait le point sur les projets actuels et futurs de l'entreprise.

Notre traditionnelle série s'enrichit avec de nouveaux parcours tous plus inspirants les uns que les autres. De Jean d'Haussonville à Sammy Sass, en passant par Pascale Pallanca, Thierry Leray, Nathalie Biancoli, Guy Nervo, Sabrina Montoleone-Oeino et Christophe Cussac. Enfin, dépaysement assuré en partant à la découverte de Ténérife, le joyau des Canaries aux multiples facettes.

Vous l'aurez compris, tout ce qui passionne l'homme et la femme modernes est à retrouver dans les pages du Monaco Monsieur et Madame !

Maurice Cohen
Directeur de la Publication

REDACTION Directeur de la publication

Maurice Cohen - mcohen@monaco-communication.mc

Rédacteurs en Chef

Marina Saplana - marina@monaco-communication.mc
Kevin Racle - kevinracle.journalistep@gmail.com

Directeur Artistique

David Mahler - david@creamcom.fr

ADMINISTRATION Service comptable

Cécile Pellerin - Tél. +377 97 70 75 95

FABRICATION Impression

Graphic Service - 9 Avenue Albert II, MC 98000 Monaco
Tél. +377 92 05 97 97 - info@gsmonaco.com
www.gsmonaco.com

ABONNEMENTS

SAM Monaco Communication - Les Gémeaux, 15 rue Honoré Labande, MC 98000 Monaco
Tél. +377 97 70 75 95 - Fax. +377 97 70 75 96 - info@monaco-communication.mc

MONACO MONSIEUR & MADAME



REPÉRAGE

P.4 / WHAT'S NEW

Tour d'horizon de l'actualité gourmande, culturelle ou encore des nouveautés en Principauté.

P.10 / INTERVIEW

Stéphane Valeri, Président Délégué de la Société des Bains de Mer de Monaco.

P.14 / INTERVIEW

Sébastien Massé - Directeur Général de Monaco Cyber Sécurité.

P.18 / INTERVIEW

Christopher Mindus, Fondateur de la technologie éponyme.

P.20 / FOCUS SUR...

La nouvelle saison du Printemps des Arts.



RENCONTRE

P.24 / JEAN D'HAUSSONVILLE

Ambassadeur de France à Monaco.

P.28 / PASCALE PALLANCA

Directeur - Direction du travail.

P.32 / SAMY SASS

Directeur de restaurants.

P.36 / NATHALIE BIANCOLLI

Directrice TV Monaco.

P.40 / GUY NERVO

Président Délégué du Centre Cardio-Thoracique de Monaco.

P.44 / SABRINA MONTELEONE-OEINO

Fondatrice de Sabrina Monte-Carlo.

P.48 / CHRISTOPHE CUSSAC

Chef des cuisines de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.

P.52 / THIERRY LERAY

Fondateur de Telis.



LIFESTYLE

P.58 / DESTINATION

Tenerife : le joyau des Canaries aux multiples facettes.

P.62 / HORLOGERIE

Shopping des nouveautés horlogères.

P.66 / MOTEUR

Kia EV6, le crossover 100% électrique hautes performances.

P.70 / AGENDA

Tour d'horizon de l'actualité culturelle et artistique de la Principauté de Monaco.



JOIN THE EXCEPTION*



Dotta.

MONACO PRIVATE REAL ESTATE**

5 BIS, AVENUE PRINCESSE ALICE MC 98000 MONACO
T. (377) 97 98 20 00 | INFO@DOTTA.MC | DOTTA.MC

What's NEW

Venez vivre la magie de Noël et du jour de l'an dans un décor enchanteur au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort !



Pour Noël et la Saint-Sylvestre, Monaco se pare de ses plus beaux habits de lumière. Dans la douceur de l'hiver méditerranéen, luxe et glamour réchauffent les cœurs. Fin décembre et début janvier sont la période idéale pour vivre des moments féeriques dans la Principauté.

Cette année le thème du Conte de Noël est mis à l'honneur dans tous les établissements Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, illuminations magiques et animations festives seront au rendez-vous. Dîner ou brunch de Noël, sans oublier le réveillon de la Saint-Sylvestre et le jour de l'an, il y en aura pour toutes les envies !

Hot spot de l'hôtel, le Blue Gin Bar donnera le ton avec son nouveau concept éphémère et hivernal, le Blue Ice, au travers d'un pop-up inédit sur le thème du cercle polaire, à découvrir du 28 novembre à fin février. Décor givré, live Dj les jeudis, vendredis et samedis et carte des cocktails thématisée... Embarquez pour une véritable aventure dépaysante sur les terres de glace ! A ne pas manquer également, la soirée de la Saint-Sylvestre, où vous pourrez profiter



Les fêtes de fin d'année au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort



des dernières étincelles de l'année depuis la terrasse chauffée, avec une vue imprenable sur le spectacle de feux d'artifices au-dessus de la Méditerranée. Cette année encore, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort vous en mettra plein les yeux et les papilles. Le Chef Marcel Ravin, récompensé par deux étoiles au Guide Michelin, redoublera de talent pour des dîners de réveillon enchanteurs au restaurant L'Orange Verte et des dîners et brunchs festifs à l'Espace Calypso. L'hôtel signera pour cette fin d'année une expérience magique, où la féerie des sommets rejoindra la douceur des fêtes méditerranéennes. Et pour la nouvelle année, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort vous réservera bien d'autres surprises avec notamment la métamorphose du restaurant étoilé Blue Bay. Un tout nouveau décor inspiré des 5 éléments qui mettra en scène la cuisine autant que le service pour une expérience gastronomique inédite. A découvrir en début d'année 2024...

Monte-Carlo Bay Hotel & Resort
40, Avenue Princesse Grace, Monaco
+377 98 06 03 60
montecarlosbm.com
@montecarlobay



Capitale Mondiale du Sport 2025 Monaco ville candidate

La Principauté de Monaco s'est portée officiellement candidate au titre Capitale Mondiale du Sport en 2025. L'annonce a été faite samedi 21 octobre par Patrice Cellario, Conseiller de Gouvernement - Ministre de l'Intérieur, à l'occasion d'une conférence de presse organisée à l'Hôtel Hermitage, en conclusion de la visite en Principauté des membres de l'association ACES, organisation qui représente la Fédération des Capitales et Villes Européennes du Sport, reconnue par la Commission européenne et partenaire officiel de l'UNESCO.

« La Principauté de Monaco est particulièrement honorée de postuler au label « Monaco, Capitale Mondiale du Sport » parce que je crois profondément à l'impact positif et durable des valeurs sportives essentielles qui m'ont été transmises, parce que le sport en Principauté sait affirmer avec talent son rayonnement international, parce qu'une Ville-Etat peut être une référence mondiale pour un sport éthique, durable, ouvert et engagé », a affirmé S.A.S. le Prince Souverain dans la préface du dossier de présentation de la candidature remis aux membres du jury. Durant quatre jours, les neuf membres de l'ACES ont pu avoir un aperçu de la politique monégasque en matière sportive, visiter les principales installations et entités de la Principauté et s'entretenir avec des représentants (du secteur

amateur et professionnel) qui font la richesse du tissu sportif local très dense et varié. Ils ont également pu assister à la rencontre de Turkish Airlines Euroleague entre l'AS Monaco et l'ALBA Berlin à la Salle Gaston-Médecin. « Nous avons pu illustrer factuellement les trois axes prioritaires du Gouvernement Princier en matière de sport : le sport à l'école, le sport de masse et le sport de compétition. Politique soutenue au plus haut niveau par S.A.S. le Prince Souverain. L'obtention du label prendrait tout son sens en 2025, année au cours de laquelle nous célébrerons les 20 ans de l'avènement du Prince Albert II », a souligné Patrice Cellario, Conseiller de Gouvernement - Ministre de l'Intérieur.

Le Gouvernement Princier et le Centre national d'études spatiales se mobilisent au service de l'économie monégasque et la préservation de l'environnement



Le 14 novembre dernier au Ministère d'Etat, une convention-cadre de partenariat a été signée entre le Gouvernement Princier et le Centre national d'études spatiales (CNES) français. Cette convention porte sur l'utilisation des solutions et technologies spatiales pour soutenir le développement économique, encourager l'innovation et contribuer à la préservation de l'environnement. Il s'inscrit dans une dynamique de diversification de l'économie monégasque et dans la poursuite des engagements de S.A.S. le Prince Souverain, notamment au regard du Programme de développement durable à l'horizon 2030 de l'ONU. La convention a été signée par Madame Isabelle BERRO-AMADEI, Conseiller de Gouvernement - Ministre des Relations Extérieures et de la Coopération, et Monsieur Lionel SUCHET, Directeur général délégué du CNES, en présence de Monsieur Yann BATTEFORT, Premier Conseiller à l'Ambassade de France à Monaco, Monsieur Frédéric GENTA, Délégué Interministériel à l'Attractivité et à la Transition Numérique, Monsieur Christophe PIERRE, Directeur du Bureau des Affaires Spatiales de Monaco ainsi que des Plateformes et des Ressources Numériques, Messieurs Patrick RAMPAL et Denis ALLEMAND, respectivement Président et Directeur du Centre Scientifique de Monaco, Monsieur Cyril GOMEZ, Directeur général adjoint de l'Institut océanographique.





Izakaya lance le seul & unique brunch japonais à Monaco

Izakaya, l'incontournable restaurant japonais signé Riccardo Giraudi, niché rue du Portier, a lancé le premier brunch japonais à Monaco le 22 octobre prochain. Tous les dimanches, découvrez l'alliance subtile de gourmandise et plats japonais. Depuis quelques années maintenant, Izakaya propose une cuisine mélangeant produits frais locaux, recettes ancestrales et culture japonaises. Le tout dans une ambiance intimiste imaginée par les architectes Humbert & Poyet. Alors que les températures baissent et que la saison appelle aux moments cosy et cocooning, Izakaya lance son Sunday Brunch en hommage à la cuisine nippone. Combinant raffinement et générosité, ce nouveau moment gourmand s'apprête à devenir un rendez-vous incontournable en Principauté. Tous les dimanches, prenez place, le brunch est servi à table, à volonté. Laissez-vous d'abord séduire par nos Zensai, autrement dit une belle sélection d'entrées comme l'inédit bao de bœuf confit au soja, le poulet croustillant Karaage, une omelette japonaise à la sauce Ponzu, ou encore des gyozas délicatement pliés et grillés. Ensuite, le ballet des sushi et rolls débute : saumon mi-cuit, thon épicé, gambérons panés & tartare de crabe, ou bien jetez votre dévolu sur le généreux ramen en soupe qui se compose de soupe miso, œuf mollet, cébette, pousses de soja et crevettes panées ou porc confit. Le menu inclut également des Okonomi Yaki, autrement dit des délicieux pancakes salés très populaires au Japon préparés avec du chou et agrémentés de gambas, porc ou bœuf.

Pour finir, les amoureux de sucré pourront jeter leur dévolu sur des desserts imaginés par notre pâtissier. Gâteau Mille-Crêpes au matcha et chocolat blanc, des Daifuku au sésame noir, et des fruits frais, sont parmi les douceurs à découvrir.

Izakaya - 11 rue du Portier - Monaco

Laurence Jenkell, désormais plus connue sous le nom de JENK, est une figure emblématique de l'art contemporain. Reconnue pour ses sculptures Bonbon, plus grandes que nature, elle invite le spectateur dans un voyage rétrospectif à la découverte de son enfance.

JENK : L'Art contemporain et la magie des bonbons

À l'instar de Marcel Proust avec sa madeleine, la sculpture Bonbon de JENK est née d'une inspiration. D'une introspection même. D'un voyage intérieur. Pour elle, le bonbon est le symbole universel de l'enfance, de l'innocence et de la douceur. À des fins quelle qualifie comme thérapeutique, Laurence Jenkell a utilisé cette forme familière pour exorciser les démons de son passé, traduisant ses angoisses à travers des torsions artistiques, un geste de libération.

Pourquoi le choix du nom JENK ?

Sentant le besoin d'une évolution personnelle et d'une modernisation de son identité artistique, elle a opté, en 2020, pour la signature «JENK». Ce changement de nom correspond également à une nouvelle phase de sa carrière, marquée par des revendications plus personnelles et une volonté d'indépendance accrue. Reconnue internationalement, JENK figure parmi les artistes français les plus vendus aux États-Unis et se positionne également dans le top 1000 des artistes contemporains les plus prisés des enchères mondiales. Ses œuvres, véritables hymnes à la nostalgie et à la gourmandise, ornent d'importantes collections à travers le monde entier.

Au-delà de son talent artistique indéniable, JENK, est une figure de résilience et d'évolution. Sa transformation, tant dans son art que dans sa vie professionnelle, reflète une volonté constante d'authenticité et d'indépendance. Son histoire nous rappelle que l'art est à la fois un moyen d'expression et un outil de guérison.



Prince Explorer Gin & Charlotte.B Jewelry se mobilisent pour les océans et lancent un bracelet iconique dont la majorité des fonds sera réservée à plusieurs organismes qui luttent /sensibilisent pour la protection des océans



Face à l'urgence environnementale qui menace nos océans, Prince Explorer Gin et Charlotte.B Jewelry ont décidé d'unir leurs forces. Ces deux marques emblématiques sont fières d'annoncer le lancement d'un bracelet exclusif, symbole de leur engagement commun pour la protection de l'environnement et la sauvegarde des mers et des océans. Ce bracelet, fruit d'une collaboration inédite, n'est pas un simple accessoire de mode. Fabriqué en argent, le bracelet « EXPLORER » représente bien plus qu'un bijou : il incarne une cause. En effet, une grande partie des revenus sont dévolus à des associations œuvrant pour la protection des océans. Chaque achat devient alors un acte concret en faveur de la préservation de la biodiversité marine. Prince Explorer Gin, marque reconnue pour sa profonde affection et son engagement envers la mer, trouve en Charlotte.B Jewelry — célèbre pour ses designs intemporels et son éthique irréprochable — le partenaire idéal pour porter cette cause. Ensemble, ils conjuguent esthétique, passion et engagement environnemental. « Protect the Ocean »



Ce bijou, ciselé de l'inscription « Protect the Ocean », est une pièce entièrement réalisée en argent. Sa forme représente l'humanité entourée par la mer et la terre vivant dans le respect et l'harmonie. Son élégance et finesse ne sont pas en reste. En effet, cette pièce est disponible avec un cordon en coton décliné en deux teintes emblématiques : bleu marine et bleu turquoise. Ces couleurs, rappelant les profondeurs de l'océan et la sérénité de la mer, renforcent le message écologique qu'il entend véhiculer. Le bracelet « Explorer » est un rappel constant de l'importance de préserver nos précieux écosystèmes marins. Chaque porteur de ce bijou ne montre pas uniquement son goût raffiné, mais également son engagement pour une cause des plus nobles : la sauvegarde de nos océans.

Le bracelet est d'ores et déjà accessible au grand public en ligne sur www.princeexplorer.com. Plus qu'une pièce d'exception, il représente un symbole, une mission et un cri du cœur adressé à chaque individu désireux de participer à un changement positif.



COURIR MONACO

C.C Carrefour Fontvieille
2 avenue Albert II
98000 MONACO

COURIR NICE ETOILE

C.C Nice Etoile
24 avenue Jean Médecin
06000 NICE



ALDO

ALDO MONACO

Centre Commercial de Fontvieille
27 Av. Albert II - 98000 Monaco
T. +377 92 05 39
aldoshoes.fr

Stéphane Valeri

Président-Délégué de la Société des Bains de Mer de Monaco, Stéphane Valeri s'est livré à Monaco Monsieur & Madame sur ses premiers mois à la tête de la SBM. Il en a profité pour faire part des projets qui animent l'entreprise.

● Kevin Racle



© NEWDAY



© Monte-Carlo SBM-A Duprat

« Nous devons désormais développer des relais de croissance à l'international »

En janvier 2024, cela fera déjà un an que vous avez été nommé Président Délégué de la Société des Bains de Mer de Monaco. Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Cela représente beaucoup pour moi, car comme je l'ai exprimé à mon arrivée, je suis profondément attaché à cette entreprise. Tout d'abord, parce que c'est presque une question de transmission familiale. Mon arrière grand-père était déjà croupier, tout comme mon grand-père et mon père. Ensuite, parce qu'après mes débuts dans le secteur privé déjà au sein de la SBM, suivi de la création de ma propre entreprise de communication, c'est à la communauté monégasque que j'ai dédié ma carrière, évoluant au cœur de nos institutions. En effet, la SBM représente également pour les Monégasques et les résidents de la Principauté, une autre institution, dans son domaine. Elle est le premier employeur privé du pays. Elle est au cœur de l'histoire de très nombreuses familles et contribue depuis un siècle et demi au rayonnement international de Monaco. Cette nomination signifie donc beaucoup pour moi. C'est aussi une nouvelle façon d'œuvrer pour mon pays et de servir l'Etat autrement.

Quel bilan pouvez-vous faire de cette première année ?

Le bilan est pour l'heure très positif. Humainement tout d'abord. J'ai pu rencontrer une grande partie des femmes et des hommes qui font vivre cette entreprise, qui la mettent en œuvre au quotidien. Nous comptons dans nos près de 5000 collaborateurs des talents remarquables, des collaborateurs eux aussi très attachés à la SBM et fiers d'appartenir à cette grande maison. J'ai beaucoup de respect pour eux. Sur un plan plus organisationnel, j'ai pu mettre en place une nouvelle gouvernance en adéquation avec les nouveaux enjeux de l'entreprise. Et à ce titre, nous avons en cette fin d'année de très belles réalisations. Enfin, les résultats de l'entreprise, indicateurs essentiels de notre activité, sont eux aussi au rendez-vous. La première saison estivale de mon mandat – saison clé de notre exercice - a été florissante, avec un chiffre d'affaires en hausse sur juillet-août, par rapport à la même période de l'exercice précédent. Cette progression concerne tous les secteurs d'activité, ceci après un très bon premier trimestre.



Plusieurs changements importants ont déjà été apportés.

Oui en effet, la gouvernance de l'entreprise, comme je viens de vous l'indiquer, a beaucoup évolué. Elle est désormais finalisée. Le Comité Exécutif (Comex) de la SBM est aujourd'hui au complet et compte 10 membres. Un Comex élargi par de nouvelles directions stratégiques pour la mise en œuvre de la nouvelle feuille de route de l'entreprise. Comme par exemple la Direction Générale, avec l'arrivée d'Albert Manzone, un Monégasque qui a fait toute sa carrière dans de grands groupes internationaux. Ce poste n'était plus pourvu depuis 12 ans. J'ai récemment créé la Direction du Développement Immobilier, avec l'arrivée d'Olivier Bernard, qui nous vient de l'un des leaders de la construction en France. La Direction du Développement International a été également créée avec un membre déjà présent au Comex, un autre monégasque qui connaît bien les différentes activités de l'entreprise, Pascal Camia, avec lequel nous allons exporter le savoir-faire de la SBM en dehors de nos frontières. Je n'oublie pas la RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) qui fait pour la première fois son entrée au Comex, portée par notre Secrétaire Générale, Virginie Cotta.

En mai dernier, vous dévoilez votre feuille de route et mettez notamment l'accent sur le déploiement de la marque SBM hors des frontières monégasques. Cela s'est traduit récemment par l'achat d'un hôtel au cœur de la station de ski de Courchevel. Pourquoi une telle volonté de votre part ?

Monte-Carlo Société des Bains de Mer a 160 ans d'histoire. Nous portons donc non seulement un formidable héritage, mais aussi une immense responsabilité, celle de développer notre patrimoine et de continuer à faire fructifier cette entreprise, pour continuer d'en écrire la légende. Si cela passe évidemment par la poursuite de notre développement en Principauté, le territoire n'étant pas extensible à l'infini, nous devons désormais développer des relais de croissance à l'international. En effet, une première étape vient de se concrétiser avec l'acquisition du Palace des neiges, un établissement hôtelier à Courchevel 1850, idéalement placé au cœur du Jardin Alpin, au milieu des grands acteurs de l'hôtellerie de grand luxe. Nous avons choisi cette destination pour sa complémentarité avec Monte-Carlo, en termes de de saisonnalité et de clientèle.

Cette démarche traduit l'ouverture d'une nouvelle page dans l'histoire de la Société des Bains de Mer.

Oui, en effet cette première acquisition en dehors de nos frontières est historique, elle en appellera d'autres à l'avenir, avec un rythme choisi et raisonnable bien sûr.

D'autres projets de ce type sont donc à l'étude ?

Sans vouloir nous précipiter, dans un secteur qui est très concurrentiel, nous observons d'autres destinations et étudions d'autres projets, toujours dans le domaine de l'hôtellerie, mais aussi de la restauration voire un jour des casinos.

Revenons-en à Monaco. Après quelques mois de délai, la refonte du Café de Paris est terminée. L'aboutissement d'un projet qui voit l'ouverture de plusieurs restaurants et boutiques.

J'avoue avoir été très ému le 14 novembre dernier, lorsque les portes du Café de Paris Monte-Carlo se sont ré-ouvertes après 19 mois de travaux seulement, dédiés à une profonde restructuration du bâtiment. Ce nouveau complexe intègre comme vous le citez à juste titre, la brasserie du Café de Paris, les boutiques qui ouvriront progressivement d'ici le printemps 2024, le Casino Café de Paris, qui a été maintenu en opération pendant toute cette période, et qui bénéficiera dès janvier 2024 d'une très belle nouvelle entrée, sans oublier le futur restaurant Amazonico Monte-Carlo qui ouvrira lui début avril 2024, sur le toit du bâtiment. La réouverture de la brasserie du Café de Paris était très attendue, et les réservations affluent littéralement depuis. Le Café de Paris est le cœur battant de la Place du Casino, un passage presque obligé à Monaco.

Il était important de renouveler et d'optimiser l'offre déjà présente autour de la place du Casino ?

Il était surtout important d'harmoniser le cœur historique de Monte-Carlo Société des Bains de Mer dont la métamorphose a démarré en 2014, avec en remplacement du Sporting d'Hiver, la création d'un tout nouveau quartier, One-Monte-Carlo, avec ses résidences de grand standing, ses boutiques de luxe, ses bureaux et son centre de conférence, sans oublier son restaurant, le Maca One. En parallèle, ont été menés la restructuration de l'Hôtel de Paris, pour redonner au Palace toute sa splendeur, ainsi que le réaménagement des jardins des Boulingrins, et plus récemment le nouveau dessin de la Place du Casino rendue aux piétons. Après tout cela, l'ancienne physionomie du Café de Paris qui datait des années 80, était en décalage avec son nouvel environnement. Et l'offre bien

évidemment devait, elle aussi, évoluer pour mieux correspondre aux nouvelles exigences de notre clientèle. Aujourd'hui la place du Casino a retrouvé toute la force de son triptyque magique (Hôtel de Paris, Casino et Café de Paris), et nous en sommes particulièrement fiers.

Du côté du Larvotto, les projets semblaient encore un peu flous. Où en êtes-vous dans vos réflexions ?

Le changement a été amorcé de ce côté avec l'ouverture cet été 2023 du restaurant Maona Monte-Carlo. L'été prochain, le restaurant COYA sera doté d'une terrasse élargie. Pour la suite, la réflexion est en effet toujours en cours.

On pense notamment au Sporting d'été. Vous annonciez, il y a quelques mois, la possibilité de reconstruire un nouveau complexe. Est-ce toujours d'actualité ? L'arrivée de notre nouveau Directeur du développement immobilier va nous permettre de réfléchir plus concrètement avec les équipes sur ce projet, que j'ai évoqué comme une éventualité en mai dernier. Il est bien trop tôt à ce stade pour pouvoir vous en dire davantage, car d'autres projets sont aussi en cours d'analyse.

Une évolution urbanistique de toute la presqu'île du Larvotto serait-elle préférable ?

C'était en effet une hypothèse évoquée, qui sera également étudiée. Nous avons d'ici là d'autres priorités plus immédiates qui verront le jour courant 2024. J'ai déjà évoqué l'ouverture du restaurant Amazonico Monte-Carlo, mais nous dévoilerons aussi dès la fin février le tout nouveau restaurant Blue Bay du Chef Marcel Ravin au Monte-Carlo Bay. Enfin, en octobre 2024, le nouveau Moods va permettre aux amateurs de musique live et de one man shows, de trouver de nouvelles satisfactions au cœur de notre resort.



© Direction de la Communication - Stéphane Damna

Sébastien Massé

Directeur général de Monaco Cyber Sécurité, Sébastien Massé est revenu, pour Monaco Monsieur & Madame, sur le prix du numérique reçu par «SECURITY OPERATION CENTER », lors du dernier Monaco Business. Il en a profité pour décrire cette solution innovante et ce qui a permis, selon lui, de remporter ce prix.



« ce prix du numérique est pour nous une reconnaissance de notre savoir-faire et expertise »

Pouvez-vous nous parler du « SECURITY OPERATION CENTER » qui vous a permis à Monaco Cyber Sécurité de remporter le 6^e prix du Numérique lors du dernier Monaco Business ?

La mission de Monaco Cyber Sécurité est de couvrir l'ensemble des besoins des entreprises dans tous les domaines de la sécurité numérique en offrant un service de proximité à travers ses expertises. Que ce soit le conseil, l'audit, ou encore la sécurité opérationnelle qui comprend la détection des attaques et la réponse à incident. Nous le savons, en cas d'attaque le temps de réaction est déterminant pour la circonscrire et la contrer. Il était donc important de pouvoir proposer aux entreprises de la Principauté une protection la plus rapide et efficace possible. C'est pourquoi nous avons développé notre Centre de Sécurité Opérationnelle (SOC) : une solution souveraine complète et adaptable qui répond aux besoins des entreprises de toutes tailles, grâce à une large gamme de services et d'outils, permettant de protéger les systèmes d'information contre des menaces de plus en plus diversifiées et croissantes.

Les entreprises du secteur privé que ce soit à Monaco ou en Europe n'ont pas la capacité d'assurer seules la détection des attaques et encore moins le traitement des incidents. Le SOC Monaco Cyber Sécurité apporte ces services à des coûts maîtrisés du fait de la mutualisation des compétences ainsi que des ressources humaines et matérielles.

Qu'est-ce qui distingue ce SOC (Security Operation Center) des autres ?

Le SOC de Monaco Cyber Sécurité est le premier SOC souverain privé déployé en Principauté de Monaco. Il bénéficie d'un hébergement souverain au travers de Monaco Cloud, de solutions technologiques très avancées mais également d'équipes d'analystes et d'un centre de réponse à incident, basés sur le territoire monégasque et possédant un très haut niveau d'expertise. Enfin, cet environnement de supervision a été construit en respectant des contraintes réglementaires fortes permettant ainsi de garantir à nos clients un haut niveau de sécurisation de leurs données.

Il était essentiel pour Monaco Cyber Sécurité de pouvoir développer des offres entièrement managées et implémentées à Monaco, et proposer un service où la donnée sensible de nos clients ne sortirait pas du territoire.

Comment le SOC contribue-t-il à améliorer la cybersécurité d'une entreprise ?

Le SOC est un réel atout pour les entreprises souhaitant développer leurs usages numériques de façon sécurisée puisqu'il permet d'assurer efficacement et en continu la surveillance et la détection des menaces. Cela inclut notamment la surveillance du trafic réseau, l'analyse des journaux des événements ou encore l'utilisation de systèmes de détection d'intrusion. En cas de menace avérée nos équipes d'experts peuvent intervenir très rapidement, qu'il s'agisse d'attaques par ransomware, de déni de service ou de violations de données. En fournissant une surveillance en temps réel, une détection des menaces et une réponse rapide aux incidents nous accompagnons la maturité des entreprises en matière de cyber défense.



Comment voyez-vous l'avenir des SOC, notamment à l'ère des nouvelles menaces numériques ?

L'avenir des SOC est, me semble-t-il, prometteur, car les entreprises, qui continuent d'investir dans leur déploiement numérique, ont besoin d'un environnement stable et dans lequel elles peuvent avoir confiance. Se protéger contre les constantes menaces numériques grâce à des systèmes permettant d'automatiser les traitements, aussi bien pour accroître notre capacité à détecter qu'à réagir à des incidents, est donc crucial. Enfin, le secteur évolue très vite, avec notamment l'intelligence artificielle qui est de plus en plus présente dans nos outils informatiques. Rester à la pointe de la connaissance des outils, de la diversité des menaces, partager les connaissances avec ses pairs et collaborer avec d'autres équipes, fait partie des missions du SOC.

Avec l'augmentation des cyber attaques, comment votre SOC s'adapte-t-il pour anticiper et répondre efficacement ?

Comme je viens de l'évoquer, nous continuons à investir dans des technologies de pointe, telles que l'intelligence artificielle et l'apprentissage automatique, pour nous aider à identifier et à répondre plus rapidement aux menaces. Notre équipe d'analystes est dans un processus de formation continue qui lui permet de développer son expertise en matière de menace et réponse aux incidents. Je

tiens à souligner que le SOC n'est pas figé à l'instant T. Nous allons continuer à le développer pour qu'il évolue en même temps qu'évoluent les menaces, afin que la réponse apportée soit toujours la plus efficace et pertinente possible.

En quoi les retours d'expérience et les leçons tirées des incidents passés sont-ils cruciaux pour l'efficacité de votre SOC ?

En analysant les incidents passés, nos équipes parviennent à identifier les tendances et mettre en place des modèles qui peuvent nous aider à détecter les menaces toujours plus rapidement et plus efficacement. Nous nous inscrivons dans un process d'amélioration continue de nos processus de traitement des incidents pour réduire encore nos temps de réponse et intervenir de la façon la plus pertinente qui soit.

Le prix du numérique peut-il influencer l'avenir de votre SOC ou vos projets futurs dans le domaine de la cybersécurité ?

Nous sommes très honorés d'avoir reçu ce prix du numérique qui est pour nous une reconnaissance de notre savoir-faire et expertise. Il renforce notre positionnement de prestataire de confiance auprès des entreprises mais il nous permet également d'attirer de nouveaux talents qui souhaitent participer aux développements de nos services.



L'intelligence du numérique en Principauté

TÉMOIGNAGE



Lionel MANNUCCI, IT Director



Nous exprimons notre grande satisfaction à l'égard du service Infrastructure et Réseaux offert par Monaco Digital. La refonte de l'infrastructure serveur de notre centre de performance a mis en lumière l'écoute attentive de nos besoins par les équipes avant-vente, la gestion et l'expertise du projet. Les demandes sont traitées de manière rapide et efficace, renforçant ainsi notre relation de confiance et de proximité établie au fil de nombreuses collaborations.

CLIENT DEPUIS 2014



INFRASTRUCTURE & RÉSEAUX

COMMENT ACCOMPAGNONS-NOUS L'AS MONACO ?

Refonte totale de l'infrastructure informatique (des serveurs) du centre de performance avec un suivi par nos équipes infogérance.



Entreprise spécialisée en cybersécurité détentrice du premier SOC privé monégasque.



Société française de conseil en stratégie et en management spécialisée dans l'accompagnement des entreprises.

Christopher Mindus

● Kevin Racle



© Caroline Mindus - Magnitis

**Mindus,
c'est une technologie qui change
le numérique de l'intérieur**

Pouvez-vous présenter Mindus et les principales solutions ou produits que vous proposez ?

La mission de Mindus, c'est de lutter contre le gaspillage énergétique et la pollution numérique. Mindus, c'est une technologie qui change le numérique de l'intérieur. Cette technologie disruptive et brevetée, plus verte, permet de réduire la consommation énergétique numérique des applications. Cette plateforme change la façon traditionnellement énergivore dont les applications sont construites et exécutées. Elle permet ainsi de déployer des applications plus performantes, inclusives, 80% moins énergivores et réduit les déchets numériques.

Quelle a été l'inspiration ou le besoin initial à l'origine de la création de Mindus ?

C'est en 2007 que tout a commencé. À l'époque, tout le monde utilisait la 3G, mais parfois, la couverture n'était pas bonne. J'ai voulu créer une technologie performante qui utilisait très peu de communication. Cette plateforme avait aussi pour vocation d'aider les développeurs à créer leurs applications plus simplement et moins coûteux. Cela se traduit par une interface utilisateur ultra-réactive, sans aucune latence.

« Elle permet ainsi de déployer des applications plus performantes, inclusives, 80% moins énergivores et réduit les déchets numériques »

Quels sont les principaux défis que Mindus a rencontrés depuis sa création et comment les avez-vous surmontés ?

Au début, il fallait faire face à la réticence des gens. Tout le monde me disait que j'étais fou, que ce n'était pas possible. Mais après leur avoir fait une démonstration, ils étaient sidérés. Depuis, adoptée chez 70.000 utilisateurs corporate, Mindus ouvre cette solution au grand public.

Dans quelle mesure l'innovation joue-t-elle un rôle central chez Mindus ?

L'innovation est essentielle pour Mindus, mais elle demande d'être toujours à la pointe. Nous devons constamment mettre à jour nos services afin d'anticiper les besoins de demain, et que notre plateforme soit utilisable par tous sans difficulté, car la nouvelle idée peut venir de n'importe qui.

Comment Mindus s'adapte-t-il aux évolutions rapides du paysage technologique ?

Il ne faut pas oublier qu'aujourd'hui, internet consomme 15 % de l'énergie globale du monde. Cette consommation double chaque année. Il est donc impératif de constamment s'adapter pour faire baisser cette pollution numérique. C'est notre défi principal. Je tiens à préciser que les besoins sont aussi sociaux. L'inclusion est primordiale pour nous. Nous voulons allier à la fois l'innovation, le digital, l'humain et la planète. C'est une technologie durable.

Que représente pour vous ce prix du numérique ?

C'est une reconnaissance. Cela marque aussi le début d'une nouvelle ère, le digital vert. Nous partageons les valeurs de Monaco en termes d'innovation et d'énergie. Pour Mindus, c'est un vrai plus d'être présent en Principauté. Nous avons créé plusieurs partenariats avec des entités monégasques importantes pour le lancement global de notre solution verte, économique et sociale.



Photo © Blaindre Soulage

La nouvelle saison du Printemps des Arts



Photo © Thomas Millet

Un dialogue entre temps et discipline

Le Printemps des Arts de Monte-Carlo renouvelle sa promesse d'émerveillement et de découverte avec la programmation audacieuse de sa nouvelle saison. Sous l'égide de Bruno Mantovani, directeur artistique, le festival va, dans la continuité des deux années précédentes, explorer une thématique chère à son cœur : « Ma fin est mon commencement ».

Cette année, le Printemps des Arts déploie cette thématique avec de nouveaux visages et des œuvres rarement jouées. La distinction entre la jeunesse et la maturité s'illustre par exemple dans les œuvres tardives de Richard Strauss, interprétées avec la majesté de l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo, ou dans le panorama émouvant des quatuors de Franz Schubert par le Quatuor Modigliani. La saison propose également un voyage introspectif à travers les suites pour violoncelle de Bach et de Britten par l'excellent Henri Demarquette, et les pièces de piano intimistes de Robert Schumann.

Pour autant, la saison ne s'arrête pas à cette introspection musicale. La deuxième thématique du festival se veut un miroir du monde qui nous entoure. La pièce maîtresse est sans doute le « Chant de la Terre » de Gustav Mahler, une symphonie chantée qui sera présentée sous différentes formes : dans sa version originale, dans une transcription intime et dans une œuvre contemporaine inspirée de Mahler par le compositeur Laurent Cuniot. Ce dernier volet promet d'être un dialogue fascinant entre tradition et modernité.



Photo Quatuor Modigliani © Jérôme Bonnet

Le Printemps des Arts, fidèle à sa vocation, ouvre également ses portes au monde animal avec des interprétations innovantes du « Carnaval des animaux » de Saint-Saëns dans un style jazzy, et une incursion dans la représentation des animaux dans la musique du XVII^e siècle avec l'ensemble Unisoni.

Un festival aux multiples facettes

Dans la continuité de la thématique « Ma fin est mon commencement », le festival aborde le passage de la vie terrestre à la céleste à travers le genre musical du Requiem, en mettant en lumière deux grandes œuvres de la Renaissance.

Le Printemps des Arts met également à l'honneur des talents exceptionnels : le violoncelliste Henri Demarquette, le quatuor Modigliani, et la chef d'orchestre Laurence Equilbey qui apportera sa vision unique avec Insula orchestra.

Mais l'innovation ne s'arrête pas à la musique : le festival établit des ponts avec d'autres formes d'art. Les photographies poignantes de Sebastião Salgado illustrent les documents de communication, tandis que l'art cinématographique est représenté par le film de Wim Wenders sur Sebastião Salgado. La danse, la gastronomie avec le célèbre chef Yannick Alléno, et les arts plastiques, au sein de l'exposition dédiée à l'artiste Pier Paolo Calzolari, sont autant de facettes de ce joyau culturel.

Le festival présentera la création d'un opéra contemporain de Sophie Lacaze et un spectacle final éblouissant en collaboration avec l'Opéra de Monte-Carlo avec Cecilia Bartoli et John Malkovich, rendant hommage à l'ère des castrats.

La saison s'annonce comme une célébration de la diversité artistique et de la pédagogie, avec des « before » où le public pourra s'entretenir avec musicologues, artistes et compositeurs pour enrichir leur expérience.

Information et réservation à partir du 22 novembre 2023
→ Printempsdesarts.mc



Photo © Thomas Klotz



SÉRIE DE PORTRAITS



Pour ce nouveau numéro, nous nous sommes invités dans l'intimité d'hommes et de femmes qui marquent l'actualité de la Principauté.

De Jean d'Haussonville à Samy Sass, en passant par Pascale Pallanca, Thierry Leray, Nathalie Biancolli, Guy Nervo, Sabrina Montoleone-Oeino et Christophe Cussac... Pour les découvrir, il suffit de parcourir notre traditionnelle série de portraits.

Entrez dans leur univers...



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

LA BRASSERIE DU TOUT MONACO

OUVERTURE LE 14 NOVEMBRE 2023



JEAN D'HAUSSONVILLE

LA PASSION AU SERVICE DE L'ÉTAT

Récemment nommé Ambassadeur de France à Monaco, Jean d'Haussonville a toujours été animé par le désir de servir son pays. Depuis bientôt 30 ans, et à travers les différentes fonctions qu'il a su occuper avec envie et professionnalisme, l'homme n'a cessé de mettre en avant les atouts de la France. Rencontre avec un homme passionné et passionnant.

● Kevin Racle



Ce qui est fascinant avec la Principauté, c'est que, sous l'autorité des Princes, elle a forgé sa propre destinée



Enfant, Jean d'Haussonville avait une idée bien précise de son futur. Et si généralement, en grandissant, au gré des rencontres et des décisions, nos envies se peaufinent, se précisent et changent parfois de cap, ce ne fût pas le cas pour lui. « Je n'étais pas toujours un très bon élève à l'école », admet-il dans un premier temps. « Après mon baccalauréat, je suis rentré à Sciences Po et j'ai terminé mon cursus à 20 ans. Dans la foulée, j'ai pu poursuivre en troisième cycle de finance et de gestion bancaire à l'université de Paris-Dauphine. Je voulais être autonome rapidement et je trouvais qu'à l'époque, à 20 ans, nous étions déjà très vieux », dit-il avec un sourire en coin. Cette envie d'aller plus vite que les autres, Jean d'Haussonville ne la reniait pas. À 21 ans, il était déjà titulaire d'un bac +5. « C'était la fin d'un cycle. » Et le début d'un autre. Toujours guidé par ce besoin de servir son pays, le jeune homme aspire à intégrer l'ENA. Ce qu'il fera. S'ensuit une scolarité à Strasbourg, puis un stage en préfecture à Châlons en Champagne, d'autres en entreprises et enfin, pour conclure, le choix d'intégrer le Quai d'Orsay. « C'était pour moi la meilleure manière de servir la France dans son essence. » Au

Quai d'Orsay, l'homme trouve une atmosphère qui fait, pour lui, sens. « J'avais été dans les couloirs de Bercy et je ne m'y sentais pas à l'aise. Tout se ressemblait. C'était triste. Au Quai d'Orsay, le plancher craquait, les meubles étaient un peu vieillots et défraîchis, mais je trouvais ça plus humain. Il y avait une histoire. » Ces débuts pouvaient être considérés comme une première victoire, mais ils étaient loin d'être une fin en soi. Très sérieux, Jean d'Haussonville a débuté sa carrière avec les dossiers les plus techniques qui soient : les négociations politico-militaires. « C'était à un moment charnière puisque que je travaillais sur l'interdiction des essais nucléaires précisément l'année où la France reprenait ses essais. C'était formateur. Dur, mais passionnant. » Plus aguerri, il est envoyé à Bruxelles, en tant que premier secrétaire de la Représentation permanente de la France auprès de l'OTAN. Là aussi, dans un moment charnière durant lequel la France avait refusé de rejoindre le commandement intégré au commandement militaire. « Nous étions un peu isolés. J'ai appris à tenir des positions seul contre tout le monde. »



Crédit photo : © Eric Mathon / Palais Princier

Un retour aux sources indispensable

La vie est faite de cycles. Plus ou moins longs. Plus ou moins enrichissants et exaltants. Après six années au sein du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, Jean d'Haussonville a ressenti le besoin de revenir à ses bases. Il s'explique : « J'ai eu une petite crise de la trentaine. Je me disais qu'en réalité, je n'étais pas fait pour tout ça. J'aurais dû être baryton. J'aurais dû être architecte, ou encore paysagiste. J'ai eu un gros moment de réflexion qui m'a poussé à revenir à Paris. Finalement, je me suis orienté naturellement vers la culture. C'est ce qui m'animait. J'ai donc rejoint le cabinet du Renaud Donnedieu de Vabres, Ministre de la Culture à l'époque, pour trois années passionnantes. » Ce tournant a été une véritable bouffée d'air frais pour l'intéressé. « Je commençais à être très heureux de ce que je faisais professionnellement. J'ai découvert un autre monde où on pouvait finalement s'exprimer beaucoup plus librement. Un monde d'émotion. D'effusion aussi. Les gens étaient passionnés par ce qu'ils faisaient. J'ai rencontré des comédiens, des réalisateurs, des architectes, des grands chefs de cuisine aussi, des conservateurs du patrimoine... C'était un moment de grande ouverture sur la société et plus généralement sur la vie. »

En 2007, nouvelle affection. Cette fois-ci, à Berlin, en tant que Conseiller culturel et Directeur de l'Institut français d'Allemagne. « L'Allemagne était pour moi un pays qui m'intéressait parce que la question allemande et la question des rapports entre la France et l'Allemagne m'a, pour des raisons familiales, toujours habité. Cette nouvelle expérience professionnelle me permettait ainsi de répondre à une curiosité profonde. Finalement, souvent dans la vie, vous vous rendez compte que vous faites des choses parce que ça répond à une question qui vous habite, qui parfois émerge. » Il poursuit avec un léger sourire en coin. « Vous savez, on dit toujours qu'un romancier passe sa vie à écrire le même roman. Je pense qu'au fond, c'est la même chose des vies qu'on se construit. »

L'appel de Chambord...

Après deux années au cours desquelles Jean d'Haussonville est « totalement comblé », il revient une nouvelle fois à Paris. Cette fois-ci pour devenir Directeur Général du Domaine national de Chambord. « C'était le début d'une formidable

aventure et d'une tranche de vie passionnante. » Et puis arrive l'âge de la maturité, « l'âge où les Grecs disent que vous êtes un homme à 42 ans », dit-il en souriant. « C'est le moment aussi où vous doutez moins de vous. Le moment où vous faites les choses telles que vous les ressentez. » Cela a plutôt bien fonctionné. « J'ai fait les trois mandats auxquels j'avais droit sous trois présidents de la République successifs. Nicolas Sarkozy, François Hollande et enfin Emmanuel Macron. C'était une belle continuité républicaine. J'ai adoré Chambord. J'y ai vraiment donné tout ce que je pouvais. Au fond, Chambord réunit toutes les alliances de choses qui m'intéressent. À la fois le goût de l'histoire, mais aussi la préparation de l'avenir. Le sens de l'action, mais quand même aussi de la réflexion. Le service public, mais aussi le sens de l'entreprise, le patrimoine monumental, mais aussi la nature, faune sauvage et agriculture. Quand vous restez treize ans quelque part, cela devient un métier de passion. »

... puis de Monaco

Et puis arrive Monaco. « La Méditerranée classique, avec une sorte de sagesse gréco romaine et son sens de l'éternité », comme il l'a décrite. En août 2023, Jean d'Haussonville a été nommé Ambassadeur de France à Monaco. Un poste qui l'honore. « Je suis d'abord très heureux d'avoir cette mission d'ambassadeur, parce que c'est un honneur de représenter son pays. C'était quelque chose dont je rêvais au départ de ma carrière, dont je m'étais éloigné. Je suis très heureux d'être ici, à Monaco. Ce qui est fascinant avec la Principauté, c'est que, sous l'autorité des Princes, elle a forgé sa propre destinée. » Et même s'il ne s'était jamais projeté à Monaco, il n'en demeure pas moins heureux. « L'accès aux autorités monégasques est très facile, jusqu'au Prince qui est très bienveillant, très accueillant. Pour un chef de mission, c'est agréable et c'est important. » En homme de mission, Jean d'Haussonville entend mener à bien celle qui vient de lui être confié. « Au fond, c'est une nouvelle tranche de vie qui s'ouvre. Je vais la vivre comme j'ai vécu les autres. Avec autant de passion et d'engagement. Enfin, je terminerai en évoquant un personnage qui était aussi un diplomate, mais avant tout un immense écrivain : Stendhal, pour qui la question essentielle dans la vie était l'amour. Après avoir dit cela, tout est dit. »

“ Nous avons encore tellement de choses à construire. Les nouvelles générations arrivent et, avec elles, de nouvelles problématiques se posent. Il faut réfléchir à de nouveaux projets de loi. Mon quotidien n'est jamais identique. Les sujets de réflexion et les problématiques sociales évoluent. C'est très motivant, car les pistes d'amélioration sont multiples. ”



P PASCALE PALLANCA P

UN PARCOURS DÉDIÉ AU DROIT ET AU SERVICE PUBLIC

À la tête de la Direction du Travail, Pascale Pallanca a su gravir les échelons les uns après les autres avec aisance et persévérance. Aujourd'hui, elle est une figure emblématique de cette entité monégasque. Portrait.

● Kevin Racle

Des carrières comme la sienne, il n'en existe plus beaucoup. Et pour cause, à l'heure où le changement prédomine, il est de plus en plus rare de rencontrer une personne qui fait l'ensemble de sa carrière, ou presque, dans la même institution. C'est pourtant le cas de Pascale Pallanca. Après avoir fait toute sa scolarité à Monaco, la jeune femme décide de poursuivre ses études, à Nice, à la Faculté de droit. « Le droit a toujours été un domaine qui m'a intéressé. Mais c'était qu'une ou double. Lorsque tu commences des études de droit, soit tu aimes, soit non. Moi, j'ai aimé et je me suis orientée vers le droit privé », explique-t-elle. Après un DESS et divers stages en droit pénal et en exécution judiciaire, direction le marché du travail. « Naturellement, je me suis inscrite au Service de l'Emploi. Avec mon cursus, on m'a rapidement expliqué qu'un poste d'inspecteur du travail pourrait très bien me convenir. J'ai passé l'entretien et, à 25 ans, j'ai débuté ma carrière. C'était une année importante puisque je me suis aussi mariée », sourit-elle. « J'ai rencontré mon futur mari au début de mes études. Tout s'est très vite enchaîné. La vie familiale et professionnelle a pris le dessus et je n'ai plus quitté Monaco par la suite. »

Les débuts n'ont pas été de tout repos. Bien au contraire. Il lui a fallu du temps pour appréhender les spécificités du droit monégasque. « Cela a été un apprentissage sur le terrain. Je me souviens avoir remplacé un inspecteur qui partait à la retraite. Il y avait beaucoup d'informations à enregistrer, mais tout s'est fait naturellement. La suite de mon cheminement a été linéaire. »

Au fil des années, au gré des mutations et changements de postes, Pascale Pallanca a gravi les échelons avec professionnalisme. « Je suis passée d'inspectrice, à inspectrice principale, puis directrice du travail. Il y a une certaine cohérence dans ce cheminement. Nous avons également étoffé les équipes. J'apprécie toujours autant ce que je fais, même si je suis moins en contact avec le public. »

À la tête d'une entité plurifonctionnelle

Au fil des années, la Direction du Travail, qui comprend le Service de l'Emploi et le Service de l'Inspection du Travail, a évolué. Aujourd'hui, l'entité fait le lien entre le Gouvernement et les demandeurs d'emploi, les employeurs et les actifs du privé de la Principauté. « Nous nous devons d'être à l'initiative de nouveaux projets. Le Gouvernement nous donne les grandes orientations, puis charge à nous de les mettre en place », explique Pascale Pallanca. « Nous avons tous, au sein de la Direction du Travail, des compétences qui sont complémentaires. Nous sommes régulièrement en relation avec tous les partenaires sociaux, aussi bien employeurs que salariés. Les sujets de réflexion sont variés. Un jour nous pouvons parler de la banque, un autre de l'industrie. Les problématiques ne sont pas les mêmes. C'est ce qui fait la richesse de notre fonction. J'aime côtoyer des gens qui viennent de parcours totalement différents. J'apprends de nouvelles choses chaque jour. C'est enrichissant. »

En parallèle, Pascale Pallanca s'est vu, en 2011, proposer la direction de l'Office de la Médecine du Travail de Monaco, l'organisme qui gère le suivi santé / travail des salariés et fonctionnaires en Principauté. « C'était une offre que je ne pouvais pas refuser », explique-t-elle. « C'est un organisme de droit privé qui assure une mission de service public. C'est très enrichissant ! L'activité salariale augmente année après année et de nouveaux défis se présentent. En 2011, lorsque j'ai rejoint l'entité, nous étions 30 collaborateurs. Aujourd'hui, nous sommes presque 45. Mes deux rôles, à la Direction du Travail et à la Médecine du Travail, se complètent. » Cette complémentarité a notamment été une force en pleine crise de la Covid. « Il a fallu réorganiser les services. La Direction du Travail s'est focalisée sur le Chômage Total Temporaire Renforcé. L'Office de la Médecine du Travail de Monaco a été en charge de toutes les requêtes professionnelles, notamment la gestion des cas contacts. Grâce au travail et à la motivation des équipes, nous avons su, je pense, bien gérer les problématiques inédites liées à cette pandémie. »

Des projets exaltants

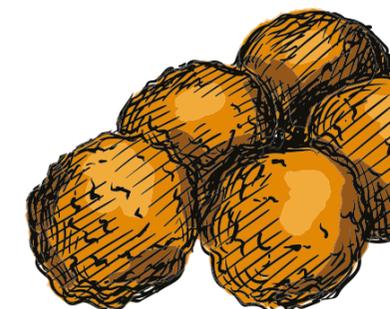
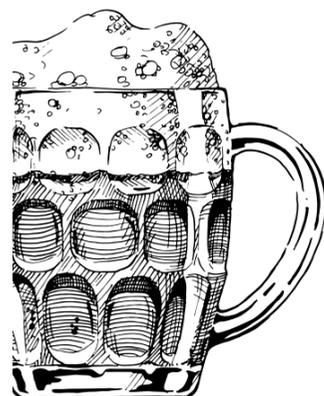
Malgré les années, Pascale Pallanca n'a pas perdu sa motivation. Au contraire. « C'est ce qui est génial dans mon métier. Nous avons encore tellement de choses à construire. Les nouvelles générations arrivent et, avec elles, de nouvelles problématiques se posent. Il faut réfléchir à de nouveaux projets de loi. Mon quotidien n'est jamais identique. Les sujets de réflexion et les problématiques sociales évoluent. C'est très motivant, car les pistes d'amélioration sont multiples. » Au sein de la Direction du Travail, Pascale Pallanca a su faire sa place. Elle croit en la résilience de cette entité motrice. De quoi la pousser à poursuivre son engagement. « J'ai l'impression de ne pas avoir totalement fait le tour de tous les sujets. Alors, pourquoi arrêter ? », sourit-elle. « J'ai encore beaucoup à donner. Quand on aime le social, qu'on aime les gens et qu'on travaille avec une bonne équipe, tout est réuni. J'ai la chance que ce soit le cas pour moi. » Et pour maintenir ce parfait équilibre qu'elle a su trouver au fil des années, Pascale Pallanca ne néglige pas les moments simples avec sa famille. « Mes filles n'habitent plus à la maison, alors avec mon mari, on aime passer du temps ensemble, aller à la montagne, voyager. J'adore les animaux, mais je n'en ai pas pour l'instant, car ce n'est pas compatible avec mon rythme de vie. Lorsque j'aurai plus de temps, j'essaierai de m'investir dans une association animalière. Je suis heureuse, car j'ai trouvé mon équilibre. Professionnellement parlant, je fais ce que j'aime. Personnellement parlant, je consacre du temps à ma famille et aux gens que j'aime. Voilà comment je m'épanouis », dit-elle en concluant cet entretien avec un large sourire.



SMA
KE
LIJK!

BRASSERIE
BELGE

Ça goûte Bien



New in Monaco!



“ Mes équipes et moi-même travaillons sur l'internationalisation de la marque Sass Café. Pourquoi ne pas imaginer l'ouverture de plusieurs Sass Café dans d'autres pays ? ”

SAMY SASS

ENTRE HÉRITAGE FAMILIAL ET AMBITIONS INTERNATIONALES

Au cœur de la Principauté de Monaco, à quelques pas de la célèbre place du Casino, se trouve un lieu emblématique qui rythme les nuits monégasques depuis 30 ans : le Sass Café. À sa tête, Samuel Treves, plus connu sous le nom de Samy Sass, perpétue cet héritage familial tout en inculquant sa propre vision.

● Kevin Racle



© Eabbio Galliano

C'est dans un lieu mythique et rempli d'histoires que Sammy Sass nous a reçus. Dans le salon privé du Sass Café, de nombreuses personnalités se sont retrouvées. Confortablement installé, entre deux rendez-vous, le fils de Salvador Treves, plus communément appelé « Sassa », a tout de même pris le temps de raconter son parcours. Une histoire forcément rattachée à celle de l'établissement de nuit monégasque qui a ouvert ses portes il y a 30 ans. « Je voulais être pompier ou policier, comme tous les enfants », commence-t-il avec un léger sourire. Mais le destin avait d'autres projets pour lui. Né à Monaco, Sammy Sass a vu ses parents transformer la nuit monégasque en créant le Sass Café en 1993, alors qu'il n'était qu'un adolescent de 15 ans. « Pour revenir en arrière, mes parents étaient commerçants, mais ils sortaient beaucoup. Ils adoraient le monde de la nuit. Ma mère se levait très tôt le matin, mais elle sortait très tard aussi le soir. Elle avait quatre boutiques. Mon père lui faisait de l'import-export. Au fil du temps, mes

parents se sont rendu compte que les gens ne trouvaient pas d'endroits où aller entre la sortie du restaurant et l'heure d'aller en boîte de nuit. Il y avait ce créneau qui était un petit peu manquant. Grâce à l'aide de Michel Pastor, qui a aidé mes parents à trouver un espace libre, ils ont pu ouvrir le Sass Café en 1993. »

Le Sass Café est rapidement devenu un lieu familial. Tout le monde se connaissait. Au départ dubitatif à rejoindre l'entreprise familiale, sa passion pour les relations humaines et les langues l'a finalement rapproché du monde de la restauration et de la nuit. « Ça commençait à me plaire. Après avoir obtenu mon baccalauréat, j'ai dit à mon père : "Je pense que je vais continuer ce que tu as créé." Il était très heureux. Je suis donc monté dans le train en 1998. J'observais. J'ai appris, petit à petit, à comprendre comment fonctionnaient les choses. »

La clé du succès : L'ADN du Sass Café

Aux côtés de son père, Sammy Sass devient lui aussi une figure emblématique de ce lieu. Le duo père/fils fonctionne à merveille. Ce qui n'empêche pas quelques désaccords parfois. « La pression peut être parfois positive, car elle nous ouvre la porte de nouveaux challenges », admet-il. Pourtant, malgré les défis, Sammy souligne la complémentarité qu'il partage avec son père. Ensemble, ils ont su fusionner les expériences de Sammy, acquises lors de ses voyages et de ses multiples séjours à Londres, avec la sagesse et l'expérience de Sassa.

Malgré les rénovations et les évolutions, le Sass Café a su conserver son ADN. « Notre idée, c'était toujours d'avoir cet endroit familial. On veut vraiment que les gens s'y sentent bien, qu'ils retrouvent une famille », explique Sammy. Et cette convivialité ne se limite pas aux clients : certains employés du Sass Café sont présents depuis plus de 25 ans, contribuant à cette atmosphère unique.

Mais le secret pour perdurer, c'est évidemment de savoir se remettre en question. Et l'enfant du pays l'a bien compris. Sammy Sass ne se repose pas sur ses lauriers. Outre l'établissement iconique de la Principauté, il gère un restaurant japonais, The Niwaki, ainsi qu'un établissement méditerranéen aux touches orientales Le MoNa. Mais ses ambitions vont au-delà de Monaco : « Mes équipes et moi-même travaillons sur l'internationalisation de la marque Sass Café. Pourquoi ne pas imaginer l'ouverture de plusieurs Sass Café dans d'autres pays ? »

Équilibre entre vie professionnelle et personnelle

Malgré une vie professionnelle intense qu'il vit à 100 km/h, Sammy Sass ne délaisse pas ceux qui partagent sa vie. Bien au contraire. Marié depuis plus de 15 ans et père de quatre enfants, Sammy semble avoir trouvé l'équilibre parfait. Aujourd'hui, l'homme se dit fier de ce qu'il a accompli. « Lorsque je regarde mon parcours, là où ça a commencé et là où j'en suis maintenant, c'est beau. Forcément, je peux toujours m'améliorer et j'essaierai toujours de le faire d'ailleurs. Quand je repense à l'adolescent qui venait voir ses parents de temps en temps dans cet établissement, cela me fait sourire. J'ai beaucoup de projets et j'espère vraiment qu'ils aboutiront. » Pour cela, il pourra peut-être même compter sur le soutien d'un de ses fils. « Mon fils aîné m'a déjà dit qu'il voulait faire perdurer la tradition et poursuivre l'aventure avec moi. Il ne pourrait pas me faire de plus beau cadeau que ça », dit-il en souriant. De quoi perpétuer une histoire qui a débuté en 1993 et qui semble loin d'être terminée.



IRIS

REAL ESTATE

100TH ANNIVERSARY | 1923 • 2023

INTERNATIONAL REALTY & INVESTMENT SERVICES



MONTE CARLO

PUNTA DEL ESTE

Opportunités d'investissement

dans deux magnifiques et exclusifs pays côtiers



LUXURY & LEISURE



QUALITY OF LIFE



OPPORTUNITIES

IRIS Real Estate possède une expertise de longue date à Monaco et un solide réseau de contacts et de services en Uruguay.

Que vous souhaitiez acheter, vendre, louer ou investir à Monte Carlo ou à Punta del Este, notre équipe professionnelle et très expérimentée saura vous offrir les meilleurs conseils et un service personnalisé.

4, Rue des Iris
Monte Carlo - Monaco

T. +377 93 30 53 53

iris@iris.mc

www.iris.mc



Calle 28 e/24 y Rbla. Artigas
Punta del Este - Uruguay



T. +598 4244 4747



iris@irisrealty.net.uy



www.irisrealty.net.uy



“

Créer la chaîne d'un État
était un défi inédit pour moi.
C'était l'occasion de créer
un média novateur,
loin des standards

”

NATHALIE BIANCOLLI

UNE VISIONNAIRE DES MÉDIAS

Directrice Générale de TV Monaco, Nathalie Biancolli a su tout au long de sa carrière se forger une expérience importante. À l'origine de nombreux projets innovants, cette professionnelle des médias est connue et reconnue pour son travail et ses emblématiques réalisations. Portrait.

● Kevin Racle



Nathalie Biancolli est une femme au parcours aussi riche que multiculturel. Née en 1967, elle passe une bonne partie de sa jeunesse au Maroc, avec ses parents, avant de revenir vivre en France. Si le nom de Biancolli fait aujourd'hui écho dans le monde des médias, cela n'a pourtant pas été un objectif de jeunesse. Au contraire. « J'ai suivi un cursus plutôt classique. Après avoir obtenu mon baccalauréat, j'ai fait une licence en langues étrangères appliquées à Montpellier. Mon but à l'époque était de m'offrir le plus d'options possibles et ce cursus me le permettait », explique-t-elle. Après un stage de six mois en Argentine, la jeune femme fait son retour en France et débute sa carrière chez Pandora, le premier distributeur de contenu luxembourgeois. Elle fait ses armes, oscillant entre l'achat et la vente de programmes. « J'y ai passé cinq années enrichissantes. » S'en est suivie une carrière qui impose le respect. Pendant presque dix ans, elle multiplie les créations et innovations au sein du groupe AB. Elle a notamment développé une structure d'acquisition et de lancement de chaînes sans précédent.

« J'ai participé à la naissance et au développement de chaînes comme TMC, NT1 et d'autres. Professionnellement parlant, c'était un challenge très enrichissant ! » Lorsque le groupe a décidé de vendre TMC et sa chaîne TNT à TF1, Nathalie s'est trouvée au cœur de cette transition. Elle est rapidement devenue un élément clé de cette fusion, dirigeant une équipe de 36 personnes lors de l'intégration des deux chaînes TNT au sein du groupe TF1. Là encore, son expertise n'est pas passée inaperçue, puisque dans la foulée, Nathalie Biancolli a pris la direction des acquisitions et des coproductions de TF1.

De Paris à Monaco

Au sein de TF1, Nathalie Biancolli s'est illustrée par sa vision stratégique et son flair pour les partenariats innovants. Durant ses sept années passées au sein de cette chaîne emblématique, elle n'a pas uniquement supervisé l'intégration de la TNT. Elle a également conceptualisé et concrétisé une alliance stratégique exceptionnelle avec Universal Studios. Cette décision stratégique, loin d'être anodine, visait à répondre à une baisse notable de l'attrait du public français pour les séries américaines diffusées sur TF1. Face à ce constat, l'ambition de TF1 s'est précisée : la chaîne désirait s'impliquer directement dans la production de séries, capitalisant sur l'expertise de studios reconnus.

2017 marqua une nouvelle étape significative dans la carrière de Nathalie Biancolli. France Télévisions, géant médiatique national, devint son nouveau terrain de jeu professionnel. Xavier Couture, figure emblématique du paysage audiovisuel français, reconnaissant le talent de Nathalie, a fait preuve de beaucoup de détermination pour la persuader de rejoindre son équipe. Son intégration au sein de France Télévisions fut rapidement couronnée de succès. Elle fut en effet le catalyseur de la création de l'Alliance européenne, réunissant France Télévisions, la ZDF allemande et la RAI italienne. Cette collaboration transfrontalière, sous sa supervision, a vu naître plus d'une vingtaine de coproductions internationales. Malgré les défis sans précédent posés par la pandémie, Nathalie a su diriger avec maîtrise et détermination, permettant à l'équipe de France Télévisions de naviguer dans cette tempête avec agilité et résilience.

Et puis, il y a Monaco. Une aventure arrivée un peu par hasard, au détour d'un échange avec Salim Zeghdar. « Lorsque j'étais encore chez France Télévisions, j'ai lu un article qui expliquait que Monaco allait créer une nouvelle chaîne de service public. J'ai trouvé l'idée super et notamment sur la thématique principale qu'était l'environnement. Salim Zedhar m'a proposé de le rejoindre dans cette belle aventure.



De simple conseillère à Directrice Générale de TV Monaco

Mais Nathalie Biancolli ne sait pas faire les choses à moitié. Elle, qui souhaitait simplement donner quelques conseils, a fini par s'investir pleinement dans le projet inédit de TV Monaco. « Salim a su me convaincre. Créer la chaîne d'un État était un défi inédit pour moi. C'était l'occasion de créer un média novateur, loin des standards de diffuseurs classiques que j'ai connus. » Nathalie Biancolli est le visage d'une nouvelle ère des médias. Au fil de sa carrière, elle a tissé un riche réseau de rencontres dans l'industrie, choisissant soigneusement ses postes et les gens avec lesquels elle travaille. « Chaque aventure est avant tout humaine. » Outre les médias, Nathalie Biancolli est passionnée par le cinéma. C'est une évidence pour elle. Elle est d'ailleurs encore aujourd'hui très investie dans ce milieu, porte un regard aiguisé sur le sujet et déplore, parfois, notamment la perte de créativité. Malgré les hauts faits de sa carrière et les défis qu'elle a surmontés, l'engagement de Nathalie Biancolli envers le monde des médias ne faiblit pas. Son regard est tourné vers l'avenir, cherchant sans cesse à comprendre comment le paysage médiatique évoluera.

40^E ÉDITION
Chants
de la terre

Sous la présidence de S.A.R. la Princesse de Hanovre



FESTIVAL

PRINTEMPS DES ARTS DE MONTE- CARLO

13 MARS — 7 AVRIL 2024

« ma fin est mon commencement » - opus 3

25 concerts
19 lieux
70 œuvres jouées
12 créations mondiales
500 artistes

- de 25 ans
CONCERTS GRATUITS*

PRINTEMPSDESARTS.MC
+377 92 00 13 70

Gouvernement Princier
PRINCIPAUTÉ DE MONACO

Rothschild & Co
Wealth Management

france
musique

5€ : Navette aller-retour sur le dernier concert du jour sur la ligne Nice-Menton — *Hors dîner en musique du 27 mars et concert lyrique du 7 avril.



“

Le Centre est un centre d'Excellence. Il faut penser santé, mais aussi développement durable, transition énergétique et numérique

”

GUY NERVO

LE PARCOURS SINGULIER D'UN HOMME DE PASSION

Président Délégué du Centre Cardio-Thoracique de Monaco, Guy Nervo a tout au long de sa carrière multiplié les rôles avec aisance. D'abord dans l'entreprise de bâtiment de son père, puis dans le milieu de la santé, il a toujours su se fixer des objectifs et les a accomplis avec détermination et passion.

Kevin Racle

Dire que l'agenda de Guy Nervo est extrêmement chargé est un euphémisme. Alors, quand l'occasion de s'entretenir avec lui s'est présentée, il fallait la saisir. Et pour cause, depuis de nombreuses années, cet homme multiplie les différents rôles. Son histoire, pleine de rebondissements, est le reflet d'une trajectoire professionnelle atypique. À l'adolescence, alors que d'autres sont perdus dans leurs choix d'orientation, le jeune homme semblait avoir déjà un chemin tout tracé devant lui. « Lorsque j'étais adolescent, je n'avais pas d'objectif de carrière précis. Mon père avait une entreprise dans le bâtiment, alors je me suis dirigé naturellement vers cette voie », explique-t-il. Mais le monde du bâtiment n'a

jamais été son unique univers. Bien au contraire. Guy Nervo était déjà guidé par son âme d'entrepreneur et son destin a pris une tournure inattendue quand, à la suite de rencontres fortuites, il s'est introduit dans le monde médical. Après avoir géré la clinique de l'Hermitage à Menton, il a rejoint le Professeur Vincent DOR et l'équipe du Centre Cardio-Thoracique de Monaco au début de l'année 1989. « C'était un peu par hasard », se souvient-il avec un sourire. « Tout s'est enchaîné grâce aux relations que j'avais tissées au fil des années, avec mes conseils et auditeurs et d'autres professionnels du milieu. » Depuis, il ne l'a jamais quitté et a continuellement mis à profit son expérience au service du CCM.



Un homme d'engagement...

Guy Nervo n'est pas uniquement un homme d'affaires ou un gestionnaire hospitalier. Son engagement va bien au-delà. Désireux de s'impliquer activement dans la vie économique de la Principauté, il a été un membre actif de la Jeune Chambre Économique, mais aussi de la Fédération Patronale. « J'estime qu'on ne peut pas diriger une entreprise sans être partie prenante du tissu économique du lieu où l'on exerce. Donc, il est normal, selon moi, de m'intéresser à la Jeune Chambre Économique, à la Fédération Patronale, aux Caisses de Retraite, au Conseil Supérieur pour l'Attractivité, au Conseil Économique et Social et Environnemental » En parallèle, le Président Délégué du Centre Cardio-Thoracique de Monaco a également pris des fonctions au sein du Board de l'Union Européenne de l'Hospitalisation Privée. Cette entité regroupe tous les États, dont Monaco, pour les établissements de soins privés. « C'est dense, c'est riche et intense, mais c'est passionnant. Il faut savoir prioriser les attentes et demandes. C'est un engagement personnel au profit de la collectivité et des structures. » Cet investissement, on il le retrouve directement dans les nombreux projets qu'il entreprend, notamment pour le Centre Cardio-Thoracique. « Nous travaillons beaucoup sur le parcours de soins des patients afin qu'il soit de mieux en mieux adapté à la prise en charge que nous effectuons. Nous voulons l'ajuster et le valoriser. Les outils que nous avons aujourd'hui nous permettent de faire valoir le travail réalisé par les équipes médicales et paramédicales. Le Centre est un centre d'Excellence. Il faut penser santé, mais aussi développement durable, transition énergétique et numérique. » Depuis ses débuts, Guy Nervo est animé par une vision claire et une détermination sans faille. « Rassurer les collaborateurs sur la stratégie, le cap à tenir ensemble ; Savoir prendre des décisions, c'est essentiel » martèle-t-il.

... et de passion

Au Centre Cardio-Thoracique de Monaco depuis 34 ans, Guy Nervo connaît les défis qui l'attendent. Pourtant, c'est toujours avec le même enthousiasme qu'il regarde vers l'avenir, guidé par cette passion entrepreneuriale et ce désir d'apporter sa pierre à l'édifice. Entre le monde du bâtiment et celui de la santé, entre la gestion d'entreprise et le dévouement au service public, il n'a cessé de prouver que l'on peut tisser des liens entre des univers a priori éloignés. « Si je fais le point sur ma carrière, je retiens plusieurs moments marquants. Quand j'ai pris la tête de l'entreprise de bâtiment de mon père à 20 ans, c'était un moment spécial. Avec beaucoup de pression, le sentiment de fierté prédominait. Mon arrivée au Centre Cardio-Thoracique a également été un élément clé de mon parcours de vie. » Aujourd'hui, avec le recul, Guy Nervo se considère comme un homme accompli. Une satisfaction qu'il tire autant de ses réussites professionnelles que de l'équilibre qu'il a su trouver dans sa vie personnelle. « J'ai la chance de mener une carrière riche, variée, mais j'ai aussi eu le bonheur de bâtir une Famille, de tisser des liens précieux avec mes proches. Et c'est cette plénitude qui fait ma force. »

SABRINA MONTELEONE OEINO

“

Notre métier se divise en deux parties : 60% en mer et 40% sur terre. Nous recevons de plus en plus de demandes pour des projets immobiliers. Nous avons commencé dans le yachting, qui est un domaine très spécifique.

”

QUAND RÊVE ET CRÉATION S'ENTREMÊLENT

Fondatrice de Sabrina Monte-Carlo, une entreprise de design d'intérieur, Sabrina Monteleone-Oeino est une femme déterminée et passionnée, une entrepreneuse visionnaire. Depuis plus de deux décennies, elle illumine ce secteur avec un savoureux mélange d'innovation et de tradition.

● Kevin Racle

Dire que l'agenda de Sabrina Monteleone-Oeino est chargé serait un euphémisme. Enfant, Sabrina voulait être hôtesse de l'air pour découvrir le monde. Ironie du sort, elle voyage aujourd'hui bien plus qu'elle ne l'aurait imaginé. Fille de parents travaillant dans la mode, elle a grandi parmi les tissus chatoyants et les ateliers de couture. « C'est un univers qui m'a fascinée dès mon enfance », explique-t-elle. Cette immersion précoce dans le monde de la mode l'a naturellement conduite à ouvrir une boutique de prêt-à-porter à Monaco, puis à Miami, après avoir intégré une école de commerce. Mais très vite, la décoration prend le dessus, s'imposant comme sa véritable vocation. « En réalité, j'adorais décorer mes boutiques. J'ai donc décidé d'ouvrir un magasin de décoration. C'était une évidence pour moi. » Dès lors, les demandes des clients affluent, et Sabrina Monteleone-Oeino a rapidement été sollicitée pour des projets de design d'intérieur. Avec une passion

Une histoire de famille

Aujourd'hui, la chef d'entreprise peut compter sur le soutien de ses proches. En effet, Sabrina Monte-Carlo est devenue une véritable entreprise familiale : sa sœur, Sophie, ainsi que ses deux filles, Manola et Carla, ont rejoint la société monégasque. « J'espère que mes filles feront perdurer la marque Sabrina Monte-Carlo bien après moi », confie-t-elle avec un sourire. En attendant, elle le concède, l'objectif est de continuer sur cette voie, sans se fixer de limites. « Notre métier se divise en deux parties : 60% en mer et 40% sur terre. Nous recevons de plus en plus de demandes pour des projets immobiliers. Nous avons commencé dans le yachting, qui est un domaine très spécifique », dit-elle en souriant. « Nous utilisons nos boutiques comme vitrines. Quand nous réalisons un projet global, nous pouvons nous appuyer sur l'expertise et la passion de chacun. L'intérieur,

la décoration, l'art de la table, le linge de maison... Nous sommes un véritable « one stop shop ». Nous échangeons régulièrement pour nous améliorer. J'ai la chance d'avoir des équipes qui cherchent constamment à se surpasser. »

Après avoir parcouru les quatre coins du monde et réalisé des projets tous aussi passionnants les uns que les autres, Sabrina Monteleone-Oeino aspire à concentrer davantage son attention sur la Principauté. « J'aime mon pays, et j'aimerais voyager un peu moins. Il est important de savoir lever le pied. J'adore ce que je fais, nous avons des projets très intéressants. Il se passe tellement de choses à Monaco et sur la Côte d'Azur que j'aimerais me focaliser davantage sur la Principauté. Sabrina Monteleone-Oeino, forte de son expérience dans le yachting, a toujours collaboré avec ce qui se fait de mieux. Ainsi, participer à des projets extraordinaires dans ce pays que j'aime tant est forcément un plus. »

Une passion intemporelle

Alors que beaucoup, après avoir gravi les échelons pendant des années, pourraient se sentir épuisés, c'est tout le contraire pour Sabrina Monteleone-Oeino. Son énergie demeure intacte, sa flamme toujours vive. « Toute ma vie, j'ai embrassé ma passion. C'est la clé de tout pour moi. Pour persévérer et se renouveler dans ce métier, il faut une envie débordante. Quand je regarde en arrière, tout a semblé se faire naturellement. Au commencement, nous étions trois personnes. Aujourd'hui, mes filles sont à mes côtés et nous sommes plus de

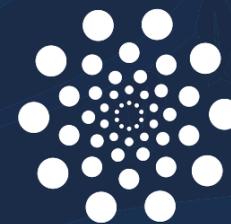
débordante et un œil avisé sur les tendances, la jeune femme devient, au fil des années, une pionnière dans son domaine. S'inspirant de la douceur de vivre méditerranéenne, elle a développé un style unique, mélangeant élégance et couleurs.

La passion de Sabrina n'a aucune limite. Elle s'est orientée vers l'univers maritime, marquant une présence notable dans l'industrie du yachting. La marque Sabrina Monte-Carlo s'est ainsi spécialisée dans la décoration sur-mesure de luxe pour yachts. « Mes voyages m'inspirent constamment. Chaque lieu, chaque objet peut être une source d'inspiration », témoigne-t-elle. En collaborant avec des géants du luxe comme Hermès, Lalique ou Baccarat, Sabrina Monteleone-Oeino et son équipe apportent une touche d'exception à chaque projet.

40 collaborateurs répartis dans 6 boutiques. Mes filles apportent une nouvelle énergie, un souffle rafraîchissant à notre entreprise. Et je suis entourée d'une équipe formidable, dont certaines collaboratrices m'accompagnent depuis nos débuts. Bien sûr, ce métier est exigeant et requiert beaucoup de notre temps. Dans le monde du design et de l'architecture, le temps est notre principal adversaire. Nous sommes constamment en course contre la montre. » Pour se déconnecter, Sabrina Monteleone-Oeino trouve refuge dans les plaisirs simples de la vie. « J'ai une petite maison à Capri que j'adore. J'y vais régulièrement au mois d'août. C'est mon havre de paix. Et puis, j'arrive aussi à déconnecter certains week-ends. Mais, comme je l'ai dit depuis le début de cet entretien, ce n'est pas vraiment un travail pour moi, c'est un plaisir. Cela facilite grandement les choses. »



©V.G. L.M.S.



11^e MONACO
ENERGY BOAT
CHALLENGE
1-6 JULY 2024

POWERED BY



Yacht Club de Monaco



RACING



TECH TALKS



JOB FORUM



YCM E-DOCK



CONFERENCES



PADDOCKS

FREE

ENTRANCE

#ENERGYBOATCHALLENGE

WWW.ENERGYBOATCHALLENGE.COM



NEW GENERATION & THE INDUSTRY:
ENGINEERING THE FUTURE OF YACHTING





© StudioPhenix

“

C'est toujours plus facile de rajouter un ingrédient dans un plat plutôt que d'en retirer un. Il ne faut pas plus de trois goûts. C'est comme un morceau, en musique. Il y a trois accords, mais après il faut ajouter des petites subtilités pour l'embellir.

”

CHRISTOPHE CUSSAC

UN CHEF AU PARCOURS ÉTOILÉ

Chef multi-étoilé, Christophe Cussac est depuis quelques mois aux commandes du restaurant « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac », à l'hôtel Métropole Monte-Carlo. Suivi de près tout au long de sa carrière par Joël Robuchon, le chef a su construire sa renommée au gré des expériences et des plats qu'il continue de confectionner avec amour et passion.

● Kevin Racle



© StudioPhenix

C'est dans le hall de l'hôtel Métropole, là où il officie chaque jour, que Christophe Cussac nous a reçus pour nous raconter son parcours. C'est une longue histoire qui lie la cuisine au chef. Fils d'un père ingénieur, le jeune homme n'a pas tardé à faire ses premiers pas derrière un fourneau. Et pourtant, il était loin d'être prédestiné à une telle carrière. « Dans les années cinquante, ma grand-mère avait racheté une abbaye du X^e siècle sur les collines de Tonnerre, dans l'Yonne », explique-t-il. « Il y avait une partie avec quelques chambres et une autre, avec un restaurant. Elle faisait la cuisine sur des petites cuisinières à gaz », dit-il en souriant. « À un certain âge, ma grand-mère a voulu arrêter. Elle a donc demandé à sa fille et à son fils, mon père, de reprendre l'affaire. » À cette époque-là, Christophe Cussac suivait les traces de son père, en tant qu'ingénieur, mais il a très rapidement décidé de tout arrêter pour, lui aussi, se lancer dans le métier d'hôtelier restaurateur. « Mon père était un bâtisseur. Il avait pour objectif de rendre cette abbaye de plus en plus belle et d'en faire un relais château. » Mais comment tout a commencé pour Christophe Cussac ? « En donnant un coup de main les week-ends. » À 14, 15 ans, plutôt que de passer ses étés avec les copains, le jeune homme les passait en cuisine, à apprendre. Il l'admet en souriant, « ce n'était pas forcément ce que je voulais faire à cette époque. » Mais après avoir réussi son cursus en école hôtelière, le jeune diplômé enchaîne avec une année au Royal Monceau, puis s'oriente vers un rôle de secrétaire de cuisine. « Lorsque Joël Robuchon était au Concorde Lafayette, il y avait 90 cuisiniers, pas moins de 1000 chambres. Il avait besoin d'un secrétaire de cuisine. C'était un poste assez nouveau dans le milieu. J'ai accepté cette offre et j'ai rejoint ses équipes. » À ce moment-là, Christophe Cussac n'a que 22 ans.

Un retour à la maison couronné de succès

Sous les conseils de Joël Robuchon, Christophe Cussac s'aguerrit. Il apprend les rudiments de la pâtisserie avec Michel Foussard, afin de se démarquer des autres chefs. « Cette expérience m'a énormément servi. » S'en est suivi une année au Jamin, puis une année au Troisgros, à Roanne. « J'aime faire une cuisine simple », explique Christophe Cussac. « Je pense par exemple au saumon à l'oseille des Troisgros. C'est une recette qui a fait le tour du monde et qui exprime vraiment la simplicité dans la cuisine. » En 2003, l'homme retourne chez lui, à l'abbaye Saint-Michel. « Mon père, accompagné d'un chef, avait déjà une étoile Michelin. Deux ou trois ans après, j'ai réussi à avoir la deuxième. C'est vrai qu'il y avait

plus de pression de revenir, en tant que chef, là où j'ai grandi. Quand vous êtes second, il y a toujours une personne qui prend les décisions. Mais quand vous êtes chef, vous êtes livré à vous-même. Il faut prouver. Au début, on fait ce qu'on sait faire, puis, petit à petit, avec notre personnalité, nos envies, nos essais, on arrive à faire une cuisine plus personnelle. Pour moi, avoir deux étoiles Michelin à 32 ans, c'était le Graal. C'était énorme ! Pour un cuisinier, c'est forcément une consécration. »

Puis, les hasards de la vie emmènent Christophe Cussac dans le sud de la France, à la réserve de Beaulieu-sur-Mer plus précisément, où le propriétaire des lieux cherchait un chef afin d'obtenir une deuxième étoile pour l'établissement. « Quand je suis arrivé sur la Côte d'Azur, c'était un tout autre univers. J'ai découvert de nouveaux produits, une nouvelle culture gastronomique aussi. En tant que chef, c'est hyper intéressant. » Et puis, de Beaulieu-sur-Mer à Monaco, il n'y a presque qu'un pas. Alors, quand Joël Robuchon l'appelle pour lui dire qu'il va ouvrir un nouveau restaurant en Principauté et qu'il aimerait

qu'il rejoigne ses équipes, Christophe Cussac ne réfléchit pas bien longtemps. « Il y avait un choix à faire dans le sens que j'étais chef. J'avais deux étoiles à la Réserve de Beaulieu. Accepter ce nouveau challenge, c'était revenir un peu dans l'ombre de Joël Robuchon. Je l'ai accepté parce que je savais que je devais encore progresser. C'était un choix qui n'était pas difficile. Puis, avoir comme coach Joël Robuchon, c'est unique. Il y a d'autres professionnels qui auraient aimé avoir ma place. »

Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, une expérience unique

Au sein de l'hôtel Métropole Monte-Carlo, Christophe Cussac et ses équipes sont confrontés à une clientèle de connaisseurs. Mais ce défi ne l'a jamais effrayé. « Il y a des gens qui parcourent le monde. Ils peuvent être à Tokyo la semaine d'avant, puis à Los Angeles la semaine d'après. En tant que cuisinier, c'est très intéressant de procurer du plaisir aux clients. C'est ce que j'ai toujours essayé de faire. Après le départ de Joël Robuchon, l'hôtel devait écrire une nouvelle page. Ils m'ont confié les rênes du restaurant. C'est une très belle aventure. Avoir eu la possibilité de créer il y a quelques mois « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac » était un challenge excitant. Cela fait 20 ans que je suis ici, mais je m'émerveille toujours autant. Évidemment, le secret, c'est la passion. Je travaille avec mes équipes depuis longtemps. D'un regard on se comprend. » Et ça se ressent dans l'assiette. « C'est toujours plus facile de rajouter un ingrédient dans un plat plutôt que d'en retirer un. Tel est mon discours en cuisine. Ma cuisine est simple en apparence, mais difficile à exécuter. Il ne faut pas plus de trois goûts. C'est comme un morceau, en musique. Il y a trois accords, mais après il faut ajouter des petites subtilités pour l'embellir. Il faut présenter quelque chose qui marque. Oui, il faut que ça marque. Le but, c'est ça. Il faut que le client s'en souvienne. Le souvenir, c'est le plus beau compliment qu'on puisse faire à un chef. Je me souviens d'avoir mangé ça dans tel restaurant. Ça peut être il y a 20 ans, ça peut être il y a trois ans. Si vous vous souvenez d'un plat, c'est qu'il a créé une émotion et cette émotion-là, vous la garderez. C'est ce que j'essaie de créer au quotidien, » explique le chef. « Évidemment, on n'est pas à l'abri d'un accident, un poisson trop cuit, trop assaisonné. Chaque service est différent. C'est pourquoi il faut constamment rechercher l'excellence. » Cette fameuse recherche de l'excellence, Christophe Cussac ne cesse de la cultiver depuis le début de sa carrière et cela en fait, aujourd'hui, l'un des cuisiniers les plus reconnus au monde.



© Matthieu Cellard



“

Nous réalisons 90 % de notre chiffre d'affaires à Monaco. Nous avons quelques clients très prestigieux à l'étranger aussi. Mais aujourd'hui, nous visons l'excellence en Principauté

”

THIERRY LERAY

UN VISIONNAIRE DES TÉLÉCOMMUNICATIONS

Thierry Leray est une figure emblématique dans le monde des télécommunications, un secteur où il brille par son esprit d'innovation et sa passion indéfectible.

● Kevin Racle



Calme, posé, et doté d'une certaine patience, Thierry Leray incarne le parfait mélange de la persévérance et de l'acuité d'observation. Lorsqu'il embrasse un projet, c'est avec la ferme intention de le mener à bien. Son parcours débute dans le sillage de sa famille, au sein d'une entreprise établie dans les télécommunications depuis trois générations. Cette immersion précoce lui permet de maîtriser l'ensemble des rouages du métier. « J'ai tenu à débiter depuis la base afin de maîtriser tous les étages de la 'fusée' », confie-t-il, soulignant ainsi son engagement à comprendre chaque aspect de l'entreprise, de la construction aux services, en passant par le secteur commercial, notamment à Monaco. La transition de l'entreprise familiale sous l'égide de France Telecom marque un tournant dans sa carrière, mais c'est l'avènement d'Internet qui catalyse sa vision entrepreneuriale. « En 1999, j'ai réalisé que l'on entrait dans une nouvelle ère. J'avais des idées que j'ai décidé de développer au sein de ma propre structure. C'était maintenant ou jamais », révèle-t-il. Cette prise de conscience le mène à fonder Telis en 2000, avec quelques amis passionnés du même métier, une entreprise qu'il positionne délibérément sur le terrain de l'innovation.

Telis, l'un des tournants de sa carrière

Chez Telis, Thierry Leray et son équipe s'efforcent de ne pas simplement répliquer ce qui existe, mais de proposer des produits d'avenir. « Notre métier consiste à mettre en place des réseaux de télécommunication autour de l'informatique, » explique-t-il, soulignant leur expertise dans divers domaines allant de la téléphonie à la vidéo, en passant par les réseaux sociaux et l'intercommunication entre appareils mobiles. Sous la direction du chef d'entreprise, Telis acquiert

rapidement une solide réputation et la confiance d'entités majeures de Monaco. Thierry Leray attribue ce succès à l'image passionnée de l'entreprise et à son engagement envers la qualité des services. « Nous avons toujours eu une image de passionnés, avec un grand respect pour la qualité de services. » Cela souligne l'importance de ces valeurs dans son domaine. Cette stratégie porte ses fruits, l'entreprise se développant rapidement pour atteindre plus de soixante quinze employés aujourd'hui et un chiffre d'affaires en constante augmentation. En 2013, Telis franchit un nouveau cap avec le lancement du premier Green Data Center de Monaco, un projet qui reflète l'engagement de l'entreprise envers l'innovation et la durabilité. « Ce Green Data Center consomme 40% d'énergie en moins qu'une salle informatique classique, » précise Thierry Leray, fier de cette réalisation à l'avant-garde de la technologie et respectueuse de l'environnement. La sécurité et la performance sont au cœur des préoccupations de l'entreprise. « Très tôt, nous nous sommes différenciés de nos concurrents en nous équipant d'outils de surveillance, » confie-t-il. Cette approche proactive se traduit par une maintenance préventive efficace, assurant une disponibilité et une fiabilité constantes. Mais Thierry Leray ne se repose pas sur ses lauriers. Avec la création de filiales comme Actis et EasyOne, il élargit le spectre des services offerts par son groupe. Actis répond à un besoin de plans de reprise d'activité et de sécurisation des données, tandis qu'EasyOne se spécialise dans le développement d'applications multimédias intuitives.



Ne jamais cesser d'innover

Aujourd'hui, avec un groupe de 80 personnes, Thierry Leray continue de piloter ses entreprises vers l'excellence. « Nos projets ? Continuer à se jeter dans l'innovation » affirme-t-il, soulignant sa vision à long terme. Son expérience client et sa connaissance du terrain lui permettent de faire des choix judicieux et adaptés aux besoins de ses clients. Thierry Leray, c'est un entrepreneur visionnaire, un innovateur passionné, et un leader respecté dans le domaine des télécommunications. « Notre stratégie n'a pas changé. Elle s'adapte au marché, mais elle n'a pas changé. Nous réalisons 90 % de notre chiffre d'affaires à Monaco. Nous avons quelques clients très prestigieux à l'étranger aussi. Mais aujourd'hui, nous visons l'excellence en Principauté. »



Le Luxury Travel & Cruises Event vous offre une variété de possibilités de voyages exceptionnels.

Découvrez des croisières uniques, des voyages en train, des séjours atypiques, des hébergements exclusifs, des circuits accompagnés en petit comité et bien d'autres propositions qui vous attendent durant ces 2 jours.

**LES 22 ET 23 MARS 2024
MÉRIDIEN BEACH PLAZA
À MONACO**

Une belle et unique opportunité d'explorer, d'être inspiré et de planifier vos prochaines vacances

Profitez également des destinations qui seront mises à l'honneur par chacun de nos exposants et **bénéficiez d'offres spéciales.**



Un rendez-vous à ne pas manquer !

Luxury Travel & Cruises Event sera un véritable lieu de rencontres et d'échanges autour de passionnés de voyage.

DESTINATION

HORLOGERIE

MOTEUR

AGENDA



DOSSIER LIFESTYLE

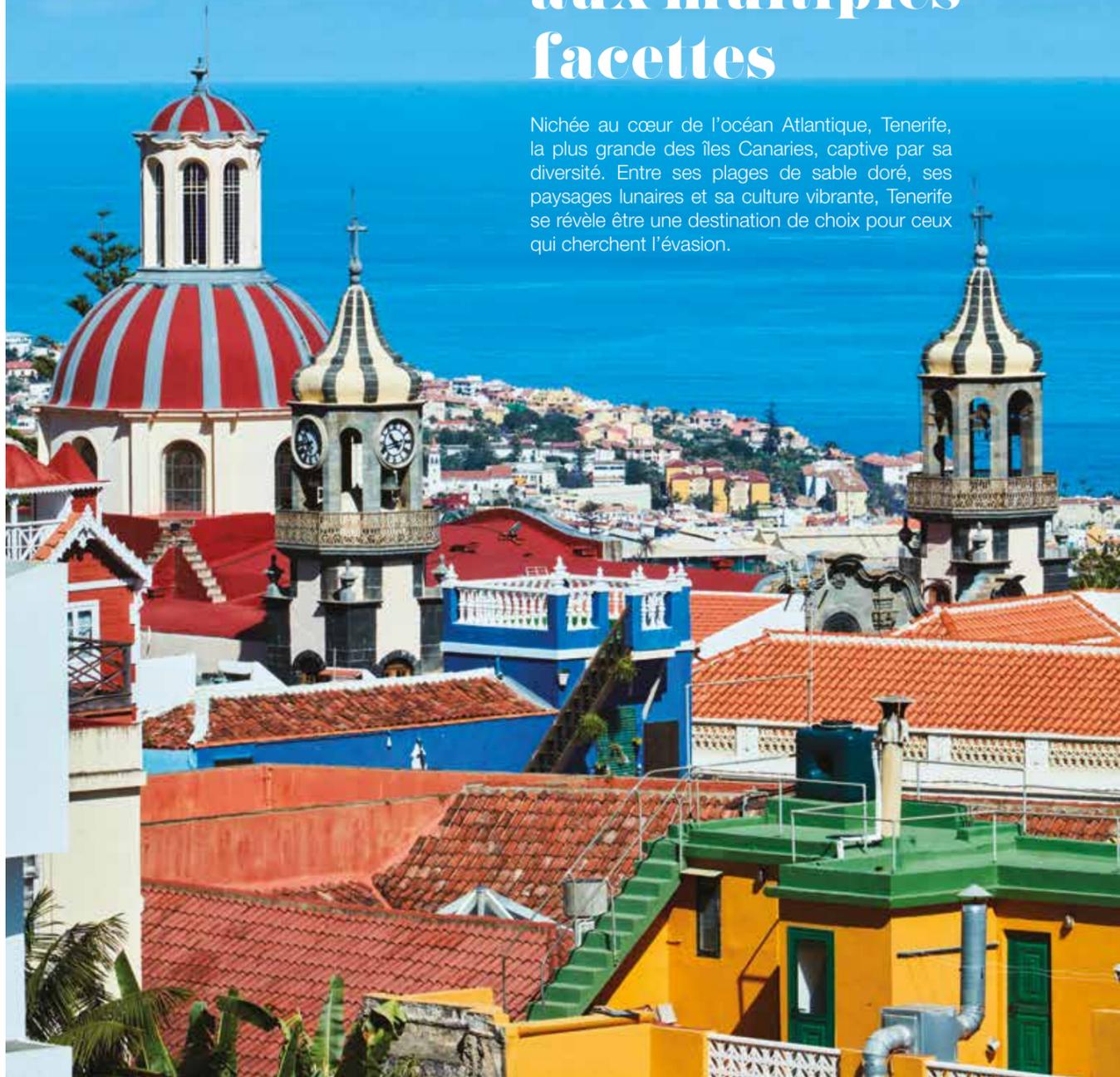
Some Investments are simply better than others.
Our job is to find them.



Tenerife

Le joyau des Canaries aux multiples facettes

Nichée au cœur de l'océan Atlantique, Tenerife, la plus grande des îles Canaries, captive par sa diversité. Entre ses plages de sable doré, ses paysages lunaires et sa culture vibrante, Tenerife se révèle être une destination de choix pour ceux qui cherchent l'évasion.



Ville de la Orotava

Que vous soyez avide d'aventure ou de farniente, ou alors que vous espérez vous immerger dans un univers culturel dépaysant, Tenerife est faite pour vous. L'île possède de nombreux attraits hors du commun. Le premier, et le plus marquant, c'est évidemment le mont Teide. Plus haut sommet d'Espagne, il s'élève majestueusement à 3 718 mètres d'altitude et domine l'ensemble de l'île. Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, ce volcan offre des panoramas à couper le souffle. S'y aventurer, c'est l'assurance de découvrir des paysages inédits. Pour les plus aventuriers, l'ascension du Teide promet une expérience inoubliable, avec à la clé un lever ou coucher de soleil époustouflant.



À l'ouest, les majestueuses falaises de Los Gigantes se dressent comme des remparts de pierre face à l'océan. Ces formations vertigineuses, qui peuvent atteindre 600 mètres de hauteur, offrent un spectacle imposant, surtout au coucher du soleil quand elles s'embrasent sous les dernières lueurs du jour.

Mais Tenerife, ce n'est pas que ça. L'île se targue de posséder des plages aussi diversifiées qu'exceptionnelles : des étendues de sable blanc importé du Sahara aux criques de sable noir d'origine volcanique. Au sud, les plages de Los Cristianos et Las Américas sont bordées de promenades animées et de palmiers, tandis que sur la côte nord-ouest, des plages comme celle du Bollullo offrent un visage plus sauvage et authentique.

Ci-contre : vue de la Laguna et du Teide depuis le Mirador de Jardina

Ci-dessous, randonnée dans les environs de Afur, parc naturel de Anaga



Une richesse culturelle impressionnante

Tenerife n'est pas seulement une destination pour les amoureux de la plage et de la nature. Elle possède aussi un riche patrimoine culturel. La ville de San Cristóbal de La Laguna, inscrite au patrimoine mondial, est célèbre pour son architecture coloniale bien préservée. Pendant le Carnaval de Santa Cruz, un des plus importants au monde après celui de Rio de Janeiro, l'île s'anime de musique, de danses et de défilés colorés.

La cuisine de Tenerife est elle aussi un reflet de son histoire et de sa géographie, avec des influences africaines, espagnoles et américaines. Les visiteurs peuvent se délecter de plats tels que les «papas arrugadas» (petites pommes de terre bouillies servies avec une sauce piquante appelée «mojo») et le «gofio», une farine moulue traditionnelle. Les fruits de mer sont également un pilier de l'alimentation locale, toujours frais et savoureux.

L'île offre un éventail d'hébergements qui s'adaptent à toutes les préférences. Des complexes hôteliers tout compris aux charmants bed and breakfast, en passant par des hôtels de charme et des appartements privés, il y en a pour tous les goûts. Le sud de Tenerife, avec des destinations comme Los Cristianos et Playa de las Américas, est célèbre pour ses hôtels proposant des activités familiales, des piscines spectaculaires et un accès direct à la plage.



Ci-dessus : observations des étoiles et de la Voie Lactée depuis Roques de García, Parc Nacional du Teide

Ci-dessous : plage de Benijo



Pour les voyageurs en quête d'authenticité, les hôtels ruraux et les «casas rurales» dispersés à travers la campagne offrent une expérience immersive. Ces établissements, souvent situés dans des bâtiments historiques ou des fermes rénovées, permettent de goûter à la vie locale et de découvrir des traditions ancestrales, tout en profitant du confort moderne.

Enfin, les amateurs de luxe ne sont pas délaissés, avec plusieurs hôtels 5 étoiles qui émaillent le littoral, offrant des spas, des terrains de golf et des restaurants

gastronomiques où les chefs utilisent les meilleurs produits locaux pour concocter des plats qui ravissent les palais les plus exigeants.

Face aux défis du changement climatique et de la surfréquentation touristique, Tenerife s'engage depuis plusieurs années dans une démarche de tourisme durable. Des efforts sont mis en œuvre pour protéger les écosystèmes uniques de l'île, et de plus en plus d'hôtels et de services touristiques adoptent des pratiques respectueuses de l'environnement.

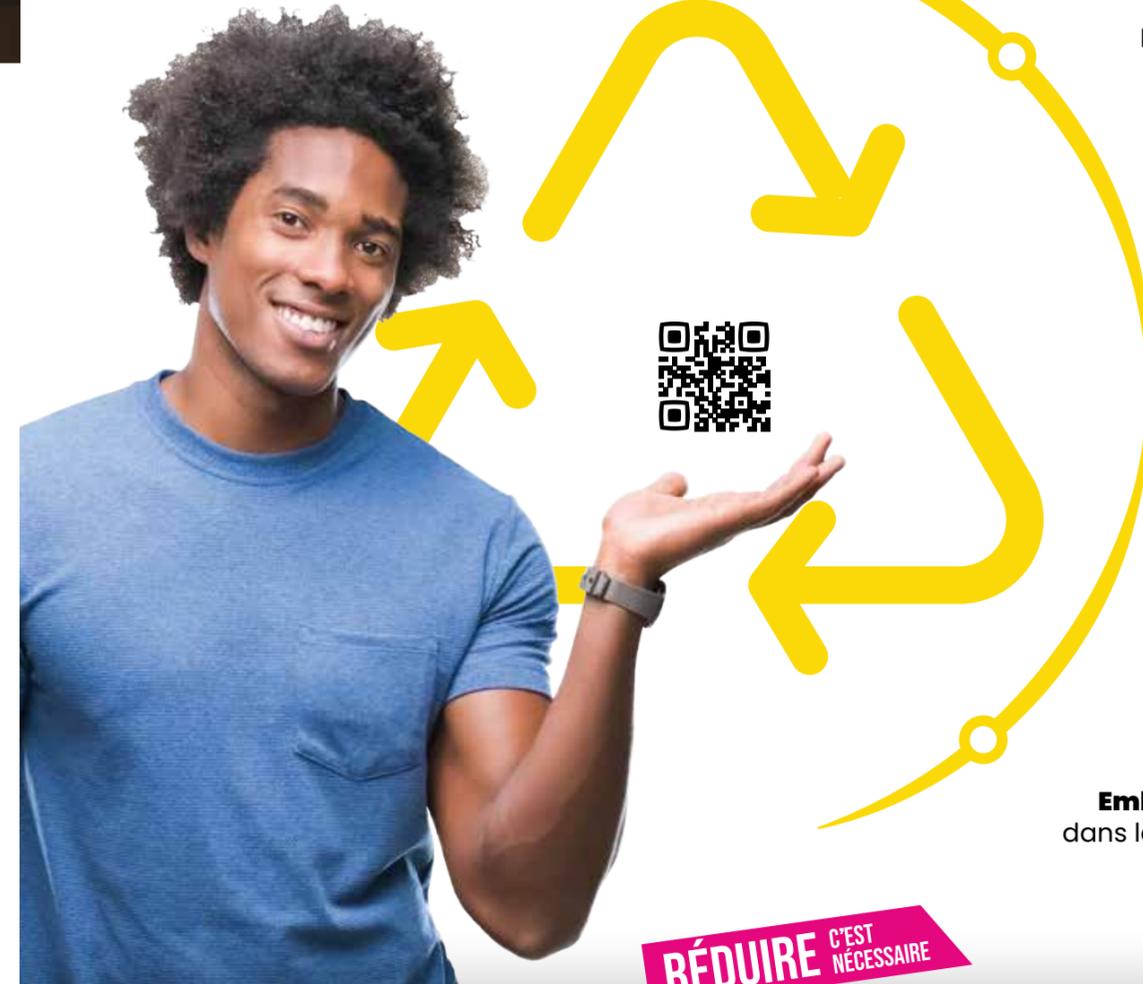
CONTINUONS À ADOPTER LES BONS GESTES ! RECYCLER C'EST BIEN



Papier, emballages en plastique, en carton, en métal à déposer dans la poubelle de tri «jaune»



Emballages en verre dans la poubelle «verte»



RÉDUIRE C'EST NÉCESSAIRE

RÉUTILISER C'EST MALIN

RECYCLER C'EST BIEN



Accueil usagers : *la Boutique*
11, allée Guillaume Apollinaire
98000 MONACO



Monaco Monsieur & Madame à l'heure de la nouvelle année

• Kevin Racla

PIAGET PERPÉTUELLE EXTRALEGANZA

Piaget Polo adopte le quantième perpétuel dans sa version extra-plate signature



Pour créer le nouveau calibre extra-plat 1255P de 4 mm, la Manufacture s'est inspirée du calibre 1200P, mêlant finesse extrême et fiabilité prouvée, auquel elle a ajouté un quantième perpétuel doté d'un mécanisme de phase de lune. D'une épaisseur totale de 8,65 mm seulement, la nouvelle montre Piaget Polo Quantième Perpétuel Extra-Plate de 42 mm invite l'univers au poignet, tout en conservant la dimension joyeuse et vibrante caractéristique de cette collection fabuleusement festive et colorée.

La Piaget Polo Quantième Perpétuel Extra-Plate affiche un cadran vert émeraude foncé orné d'un motif de godrons, et trois sous-cadrans pour la date, le mois (ainsi que l'année bissextile) et le jour à 9, 12 et 3 heures, tandis que la phase de la lune s'affiche à 6 heures. Fidèles à la tradition de Piaget, les sous-cadrans sont rehaussés de différents finis qui, traversés par la lumière, produisent des effets d'une incroyable richesse visuelle, tout comme les index en SuperLumiNova®. Élément signature du boîtier de la Piaget Polo historique depuis 1979, les godrons font leur réapparition sur le bracelet de la Piaget Polo Quantième Perpétuel Extra-Plate, une manière pour Piaget de faire un lien esthétique entre la nouvelle génération et les précédentes.

La nouvelle Piaget Polo continue d'incarner le joyeux mélange d'élégance quotidienne, de sophistication et d'extravagance qui a forgé sa renommée. Pour Piaget, le style est un don. Un septième sens. Quelque chose qui ne peut ni s'acheter ni s'apprendre. Tout en conservant sa distinction naturelle, la Piaget Polo est une invitation à exprimer librement les différentes facettes de sa personnalité ; elle insuffle le pouvoir unique de se sentir à sa place tout en se démarquant, quelles que soient les circonstances.

RICHARD MILLE RM 07-0

Richard Mille prolonge l'été éternellement

Fixées sur des carrures en or gris microbillé avec piliers polis à la main, ces lunettes protègent le calibre CRMA2, un mouvement squeletté à remontage automatique développé en interne.

Comme toujours chez Richard Mille, le titane grade 5 utilisé pour les ponts et la platine est mis à l'honneur. Tous les composants sont squelettés pour laisser passer un maximum de lumière et jouer avec les ouvertures. Le squelettage souligne également le soin apporté à la finition parfaite du mouvement avec ses surfaces étirées, chanfreinées et polies associées à des traitements microbillé et électroplasma. Cette dentelle de métal n'en est pourtant pas moins résistante, comme le démontrent ses succès à tous les tests de chocs de la Marque. Pour assurer des performances parfaites sur le long terme, le CRMA2 fait appel à un balancier à inertie variable et à un rotor à géométrie variable en or rouge 5N 18 carats qui adapte le remontage de la montre aux mouvements du porteur. Leur association à des rouages à profil de développante garantit un rapport idéal entre performance et précision, conférant à la RM 07-01 une réserve de marche d'environ 50 heures.

La juxtaposition des couleurs confère une identité forte aux montres RM 07-01 Céramiques de couleurs, mais c'est surtout le contraste entre les couleurs vives et les différentes textures qui rend leur style remarquable, à l'image des lignes délicates du guillochage du cadran et celles du calibre. Résolument contemporaine dans sa conception et dans la sélection des matériaux et coloris, cette collection rend également un vibrant hommage à un fascinant procédé décoratif du XVIII^e siècle synonyme d'élégance et de raffinement.

Grâce aux contrastes de teintes, de formes et de matériaux qui affirment avec sérieux les idées de plaisir et de légèreté, chacune des trois déclinaisons de la collection RM 07-01 Céramiques de couleurs est résolument contemporaine dans tous les aspects de son approche, définitivement éloignée de toute conception conventionnelle.



AUDEMARS PIGUET ROYAL OAK « JUMBO »

Un nouveau modèle extra-plat combinant titane et verre métallique

Pour la première fois, la Manufacture marie le titane au verre métallique (BMG), un matériau notamment utilisé dans le domaine de la micro-électronique ou du golf. Découvert dans les années 1960, cet alliage, quand il est refroidi très rapidement, partage certaines caractéristiques propres aux verres, telles que l'amorphisme et la dureté. Si plusieurs centaines de types de verres métalliques existent, Audemars Piguet a choisi de co-développer le sien à base de palladium, lui conférant ainsi une haute résistance à l'usure et à la corrosion ainsi qu'une brillance accrue. C'est la première fois qu'un verre métallique à base de palladium apparaît en collection dans le secteur horloger.

Le cadran de ce nouveau modèle Royal Oak « Jumbo » Extra-Plat est décoré d'un motif soleillé et fumé bordeaux. Cette couleur à l'éclat vif vient contraster avec les tons métalliques des matériaux high-tech de la boîte et du bracelet, conférant à la pièce un aspect mystérieux. Le cadran est parcouru d'index et d'aiguilles en or rose 18 carats recouverts d'un dépôt luminescent auxquels répond le monogramme AP poli et appliqué à 6h. La date s'affiche dans les tons rosés sur un fond bordeaux sombre, apportant la touche finale à la cohérence esthétique de la pièce.

Fidèle à la tradition de la Haute Horlogerie, le Calibre 7121 arbore des décorations prestigieuses telles que les Côtes de Genève, le satinage circulaire, le colimaçonage, le perlage et le polissage des angles, qui peuvent être admirées à travers le fond saphir. Celui-ci permet également de découvrir la masse oscillante en or rose 22 carats dédiée à la collection qui répond subtilement à la couleur des index et du logo AP sur le cadran.

LEICA ZM 11

Chaque seconde est une première

Un cadran unique, des impressions infinies, la face avant de la Leica ZM 11 est bien plus qu'une simple surface – c'est la toile sur laquelle ombres et lumières créent de la profondeur. Le cadran à deux couches de la « Launch Edition » passe d'un noir raffiné à un rouge intense, selon le point de vue de l'observateur. Premier cadran de montre en son genre, il crée l'impression d'un dégradé en s'appuyant sur un savoir-faire mécanique sophistiqué plutôt qu'en ayant recours à des visuels imprimés. Les index brossés aux arêtes polies sont remplis d'un revêtement luminescent qui assure une haute lisibilité, quelles que soient les conditions lumineuses. Délicatement facettées, les aiguilles diamantées allient surfaces brossées en profondeur et sablées pour produire de superbes reflets sous la lumière.

Exemple emblématique d'une ingénierie d'excellence et d'un savoir-faire inégalé, la Leica ZM 11 est l'héritière d'une histoire de plus de 150 ans, au cours de laquelle Leica a redoublé d'audace pour ouvrir de nouvelles perspectives en matière d'innovation et de design. Chaque seconde est une première avec la nouvelle collection Leica ZM 11, qui se transforme à chaque regard. Avec la ZM 11, trois garde-temps uniques viennent s'ajouter à la Collection de Montres Leica, proposés avec trois bracelets au choix: la ZM11 « Titanium Launch Edition », limitée à 250 pièces, avec un cadran noir et rouge ; la ZM 11 « Titanium Coffee Black » au cadran d'un noir chaud ; et la ZM 11 « Steel Midnight Blue », arborant un cadran bleu et noir.



ROLEX PERPETUAL 1908

Le nouveau visage de l'excellence

Élegante, classique et incontestablement contemporaine, la Perpetual 1908 prolonge l'audace originelle de Rolex. Héritière des codes historiques de la marque, autant que de ses innovations horlogères, elle pose un nouveau jalon dans la quête d'excellence de la manufacture. Sa conception et sa réalisation témoignent de la maîtrise interne de l'ensemble des savoir-faire. Inspirée d'une Oyster Perpetual de 1931, cette montre intégralement nouvelle relève le défi de la finesse au prisme des canons de Rolex et inaugure la collection Perpetual qui revisite la tradition horlogère dans l'esprit avant-gardiste de la marque. Le nom « 1908 » fait référence à l'année du dépôt officiel de la marque en Suisse.

Douée de performances superlatives, la 1908 s'impose ainsi comme une montre Rolex qui revendique son classicisme autant que sa modernité. Avec ses chiffres 3, 9, 12 et son aiguille de petite seconde à 6 h, la montre 1908 réinterprète le style d'une Oyster Perpetual de 1931, tout en lui offrant des traits résolument modernes. Réalisé en or jaune ou gris 18 ct, le boîtier particulièrement fin est doté d'un fond transparent qui permet d'admirer la qualité des finitions du mouvement.



CARL F MANERO CENTRAL COUNTER

Équilibre parfait entre vie professionnelle et vie personnelle

Au premier abord, la Manero Central Counter laisse entrevoir un caractère athlétique, avec sa lunette revêtue de carbone, ses sous-cadrans noirs indiquant la fonctionnalité du chronographe et son bracelet en caoutchouc hybride noir, le tout contrastant avec le boîtier en acier. Cette esthétique est parfaitement adaptée aux moments les plus actifs de la vie citadine : que ce soit à la salle de sport ou pour se rendre à pied à son prochain rendez-vous.

Toutefois, à y regarder de plus près, ses atouts ne sont pas que matériels. Les détails des finitions, les couleurs et le design épuré lui confèrent une audace et une sophistication soigneusement étudiées. Associées à la finition brossée-soleil diffusant la lumière, les quatre couleurs naturelles du cadran (disponible en bleu, saumon, marron et vert) permettent à ce garde-temps de se prêter à des situations créatives, habillées ou tendance, au-delà de simples tenues décontractées.

CHOPARD HAPPY SPORT

Emblème de la créativité et de l'audace

Avec Happy Sport, Chopard a inventé plus qu'une montre : une création contemporaine qui embrasse le mode de vie des Femmes! Précieuse et décontractée, elle se porte sur un court de tennis comme à un dîner en ville. «A watch that I can wear 24 hours a day!» telle que la décrit sa créatrice Caroline Scheufele. Depuis le premier modèle de la collection en 1993, cette montre sport-chic par excellence illumine la vie des Femmes Libres : elle les accompagne chaque jour pour être la Femme qu'elles veulent être et conquérir le monde qu'elles souhaitent construire. Happy Sport est une Œuvre d'Art horloger, féminine, toute en rondeurs et en courbes douces, offrant un théâtre opulent à la danse des emblématiques diamants mobiles, imaginés comme un écho à l'élan de liberté qui a bouleversé la vie des femmes au XXe siècle. Première montre associant la noblesse du diamant à la robustesse de l'acier, le design singulier de la montre en diamant Happy Sport en fait une icône à mi-chemin entre la montre et le bijou. La collection se fait l'étendard des choix stratégiques de Chopard pour la promotion d'un luxe durable. Ainsi nos montres Suisses Happy Sport en acier sont-elles dotées de boîtiers et bracelets en Lucent Steel™, un alliage responsable exclusif à Chopard, composé à 80% au moins de matériau recyclé. Les modèles en or sont quant à eux façonnés en Or Ethique.



A retrouver en exclusivité dans votre point de vente Intermarché
31 avenue Hector Otto - 98000 Monaco - T. +377 93 50 64 09

Kevin Raclé **Kia EV6**

Le crossover 100% électrique hautes performances

Le crossover 100% électrique Kia EV6 est le premier modèle de la nouvelle ère de la marque à être commercialisé. Il incarne la nouvelle philosophie de design de Kia, caractérisée par « L'alliance des contraires ».

Audacieux, technologique, distinctif et innovant. Voici ce qui caractérise EV6. Il est le tout premier modèle électrique de la marque à reposer sur la nouvelle plateforme E-GMP exclusivement dédiée aux véhicules électriques de la marque. Cet atout majeur, autorisé à EV6 une élégante ligne de coupé, des dimensions de berline, tout en offrant une habitabilité de SUV. Mais au-delà de sa silhouette à nulle autre pareille, c'est toute la technologie, mais aussi l'agrément de conduite qu'il offre à son conducteur et à ses passagers, qui le démarquent de l'offre électrique actuelle et le rendent si unique.

Kia EV6 est proposé en deux capacités de batterie acceptant une recharge ultra-rapide 800V : celle de 77,4 kWh offre jusqu'à 528 kilomètres en cycle mixte WLTP, tandis que celle de 58 kWh permet de parcourir jusqu'à 394 kilomètres en cycle mixte. La version grande autonomie est disponible en propulsion ou en quatre roues motrices dans trois finitions différentes, Air Active, Air Design et GT-line, et délivre jusqu'à 585 ch de puissance selon les modèles. La batterie de 58 kWh est disponible en une unique finition, Air Active 2 roues motrices (propulsion) délivrant 170 ch.

« Kia EV6 bénéficie d'une recharge ultra-rapide compatible en 800V lui permettant de passer de 10 à 80% en seulement 18 minutes ; soit un surcroît d'autonomie de 100 kilomètres en 4 minutes 30 sec »



A 0 gCO₂/km

B

C

D

E

F

G

#SeDéplacerMoinsPolluer
Pensez à covoiturer

Un design sans contrainte

Le design intérieur du Kia EV6 offre une utilisation innovante de l'espace, créant une expérience spatiale et de conduite totalement exclusives.

Les bénéfices de l'adoption de la plateforme E-GMP sont multiples. Malgré ses dimensions extérieures compactes, Kia EV6 bénéficie d'un empattement de 2 900 mm qui lui garantit une habitabilité similaire à celle de nombreux SUV de gabarit supérieur.

Les occupants avant bénéficient d'une planche de bord à l'architecture fluide et minimaliste accentuant la remarquable sensation d'espace qui se dégage de l'habitacle. En l'absence de tunnel de transmission, le plancher plat de EV6 offre aux passagers arrière une longueur aux jambes de 990 mm, gage d'un confort exceptionnel.

Le poste de conduite se distingue par son double écran incurvé qui regroupe le combiné d'instrumentation (12,3") et le système d'infodivertissement (12,3").

Kia EV6 est le premier modèle électrique de la marque à pouvoir bénéficier d'un puissant système audio surround Meridian (à partir de GT-line) à 14 haut-parleurs, garant d'une expérience sonore réellement immersive.

Conçu par les experts de Meridian, ce système audio intègre plusieurs des technologies de traitement de signal propres au pionnier britannique de l'audio.

EV6 bouleverse les normes sur le marché des véhicules électriques. Il bénéficie de nombreuses innovations de pointe, avec pour point d'orgue la version EV6 GT, capable de réaliser le 0 à 100 km/h, en départ arrêté, en seulement 3,5 secondes et d'atteindre la vitesse de 260 km/h sur circuit.

Kia EV6 est disponible en quatre puissances de 170 ch (batterie de 58 kWh en propulsion), de 229 ch (propulsion), de 325 ch (quatre roues motrices) et jusqu'à 585 ch (pour la version EV6 GT 4 roues motrices). Quelle que soit la puissance développée, EV6 garantit un agrément de conduite aussi plaisant que dynamique. Autre innovation, Kia EV6 bénéficie d'un système de recharge plus flexible que celui des véhicules électriques de la précédente génération et ce, grâce à son module de commande de charge intégré (ICCU). Le module ICCU intègre une nouvelle fonction de recharge inversée V2L, véhicule-to-load, permettant de redistribuer l'énergie de la batterie vers l'extérieur mais aussi à l'intérieur de l'habitacle par le biais d'une prise de courant 230 V classique. Capable de fournir jusqu'à 3,6 kW de puissance, la fonction V2L peut assurer le fonctionnement simultané d'un téléviseur 55 pouces et d'un climatiseur pendant plus de 24 heures. Cette technologie permet également de recharger un autre véhicule électrique, le cas échéant.

Aucun compromis en termes de performances

Reposant sur la nouvelle plateforme internationale modulaire électrique (E-GMP) de Kia – une architecture spécialement dédiée aux BEV – EV6 offre toutes les qualités d'un véhicule 100% électrique sans aucun compromis.

EV6 conjugue à la fois plaisir de conduite et efficacité tout en offrant une dynamique d'exception, un temps de recharge rapide, une puissance et une réactivité exemplaires ainsi qu'une absence totale de rejets polluants.

Dans le plus pur esprit de la marque, le modèle a été conçu pour perpétuer la tradition de sportivité de Kia, se distinguant par une direction extrêmement réactive, une remarquable agilité de conduite, un comportement précis et linéaire et une excellente motricité qui contribue à décupler l'agrément de conduite.

L'architecture dédiée E-GMP permet à EV6 de bénéficier de caractéristiques de conduite optimales grâce notamment à une répartition des masses équilibrée de 53/47 – une performance de tout premier ordre pour un BEV. EV6 se comporte de manière optimale dans toutes sortes d'environnements et de situations de conduite grâce à ses quatre modes de conduite évolués – Eco, Normal, Sport et Neige – que le conducteur peut sélectionner sur simple pression d'un bouton. Les versions à transmission intégrale de EV6 sont dotées d'un dispositif de commande de découplage (Disconnecter Actuator System / DAS) permettant une transition tout en douceur entre le mode propulsion (RWD) et le mode 4x4 sans nécessiter de sélection manuelle.



Aides à la conduite évoluées

Kia EV6 introduit une nouvelle ère des véhicules électriques et propose un large panel de systèmes évolués d'aide à la conduite comprenant notamment l'assistance active à la conduite sur autoroute de niveau 2 (HDA 2) selon finition, le régulateur de vitesse couplé à la navigation (NSCC-C) et l'aide au stationnement intelligent à distance (en option sur EV6 GT-line et de série sur la finition EV6 GT). A partir de la finition EV6 GT-line, le véhicule est équipé d'un affichage tête-haute avec une fonction de réalité augmentée (HUD).

EV6 77,4 kWh est disponible en 4 finitions technologiquement suréquipées : EV6 Air Active, EV6 Air Design, EV6 GT-line et EV6 GT. Dès la finition EV6 Air Active, le véhicule arbore une silhouette axée sur la performance et affiche une personnalité unique. Les imposantes prises d'air avant, les lignes élancées des flancs, le becquet arrière proéminent, les jantes en alliage (de 19 à 21 pouces selon finition), le spoiler arrière et les jupes latérales contribuent au design affirmé de EV6 et garantissent un aérodynamisme exceptionnel. Tout comme les poignées de portes affleurantes (automatiques à partir de la finition EV6 Air Design), qui n'encombrent pas le dynamisme de son profil.

Kia entend devenir l'un des leaders mondiaux de la mobilité électrique et des solutions de transport durables. Kia prévoit d'enrichir sa gamme de véhicules électriques de 14 nouveaux BEV d'ici à 2027, EV6 étant le premier d'entre eux. Parmi ces 11 nouveaux venus, sept reposeront sur l'architecture E-GMP et quatre seront des véhicules électriques dérivés de modèles thermiques existants.

**VOS CONCESSIONNAIRES
KIA CÔTE D'AZUR
GROUPE CAVALLARI**

Nice Nikaïa - 11 avenue du Docteur Robini - 06200 Nice - 04 93 04 36 36
Nice Riquier - 5 boulevard de l'Armée des Alpes - 06300 Nice - 04 93 14 95 34
Monaco - 30 boulevard du Jardin Exotique - 98000 Monaco - +377 97 97 40 00

AGENDA

Avoir une voix

Les rencontres philosophiques de Monaco

On peut ne pas avoir de voix : l'aphonie peut être occasionnelle, passagère, ou chronique, si elle est provoquée par quelque maladie du larynx empêchant les vibrations des cordes vocales, une paralysie due à l'atteinte du nerf récurrent, un gonflement des ganglions lymphatiques bronchiques, un carcinome de l'œsophage, des tumeurs du médiastin en général – ou des causes neurologiques, psychiatriques, psychologiques. « Mais lorsqu'on a une voix », on ne sait pas d'emblée si on a juste une voix – et pas deux, pour voter démocratiquement – si on a voix au chapitre, si l'on est une voix, un représentant éminent pouvant parler au nom de tous, et de la morale, ou bien si on a la voix de Tina Turner, la Callas ou Pavarotti. Ce qui semble plus évident, c'est que « nul n'a ma voix » – mais là encore l'ambiguïté demeure : nul n'a la voix que j'ai, avec son timbre unique (marque absolue de mon « identité »), ou bien nul ne peut parler à ma place? Pourquoi, par ailleurs, donne-t-on sa parole pour promettre, et sa voix pour élire – pour choisir un(e) candidat(e) qui fait des promesses ? Et lorsqu'on parle – fort, bas, sottovoce – ce qui, muet, est dans ma tête, est-ce encore une « voix » ? Quelle « langue » parle ma « voix intérieure » ? Un vrai casse-tête, la voix (qui peut en outre être une « voix de tête »). La langue viendrait après la parole, mais la parole suit-elle ou précède-t-elle la voix ? A la parole va toute noblesse : mais la voix ne dit-elle pas plus que la parole ? Parfois, on dirait que vis-à-vis de la parole, la voix joue à en être une sorte d'inconscient : l'une exprime, explique, informe, exhorte, ordonne, supplie, fait taire, accuse, excuse, tandis que l'autre, malicieuse, peut la faire tourner en bourrique, la rend plus sincère ou plus menteuse, la sacralise ou la ridiculise – par un simple bêgaïement, une débit trop rapide ou trop lent, un trémolo, une fausse intonation, un bafouillage, une articulation ratée, un enrouement bien ou mal venu, un petit chat dans la gorge.

Présenté par Robert Maggiori avec le Pr Florence Askenazy, psychiatre et professeure de psychiatrie, et Peter Szendy, philosophe

Jeudi 14 décembre 2023 - de 19h à 21h

Entrée libre en fonction des places disponibles

Réservations : www.philomonaco.com

Théâtre Princesse Grace - 12 Av. d'Ostende



Les Ballets de Monte-Carlo CARMEN

Cette Carmen passionnée et fouguese, réinventée par Johan Inger a été ovationné dans le monde entier et a valu au chorégraphe suédois un «Benois de la Danse» en 2016. Pour relever le défi de s'attaquer à un mythe aussi ancré dans la culture espagnole, Johan Inger a choisi de dévoiler son héroïne à travers les yeux d'un enfant, auréolant de mystères les obscures volutes de la séduction et de la violence.

Du samedi 30 au dimanche 31 décembre 2023,
à 19h30, Grimaldi Forum Monaco

Informations : www.balletsdemontecarlo.com



Le golf de la Vanade est un lieu unique offrant une convivialité pour les golfeurs de tous niveaux, de toutes générations. Un golf où le sourire est la règle.

- Parcours 9 trous homologué
- 53 postes de practice
- 3 putting green
- 3 zones d'approches
- Cours collectifs et individuels
- Team building
- Stage enfants & adultes
- Ecole de golf
- Green fee 35 €



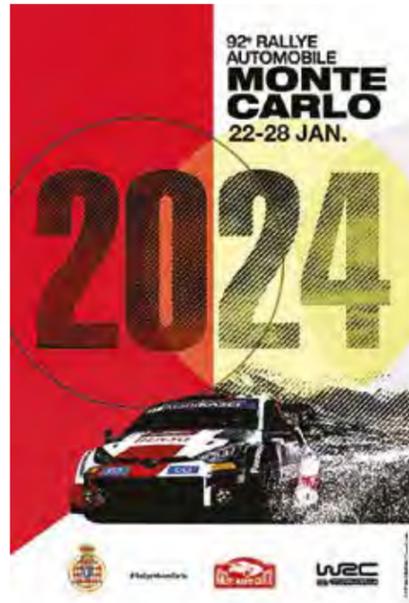
Le restaurant vous accueille tous les jours dans un cadre en pleine nature pour régaler vos yeux et vos papilles, autour d'une joyeuse équipe au service de nos clients. Le chef s'exprime toujours à travers des produits frais et de saison. Venez nous rejoindre pour une véritable expérience culinaire. Le restaurant organise aussi des événements privés ou professionnels.

Klek Entos Oserez-vous ?

Klek Entos est un être extrêmement mystérieux, tout droit sorti d'un film d'horreur. Il prend un malin plaisir à jouer avec vos peurs les plus intimes en réalisant des expériences magiques aux frontières du paranormal. Klek a fait sa première apparition dans l'émission « La France a un Incroyable Talent », puis fort du succès de ses numéros, il a participé à plus d'une dizaine d'émissions de télévision internationales (avec plus de 100 millions de vues sur les réseaux sociaux) ainsi qu'au plus prestigieux des programmes mondiaux, « America's Got Talent », où il a laissé les juges et le public totalement stupéfaits. Il sera présent, vendredi 12 janvier, au Grimaldi Forum pour une représentation inédite. >

Informations : www.grimaldiforum.com

Grimaldi Forum - Salle Prince Pierre - 10, av Princesse Grace



92^e Rallye automobile de Monte-Carlo

Avec 14 cols à franchir tout au long des 17 spéciales réparties sur 5 départements français, le tracé de cette manche inaugurale du Championnat du Monde des Rallyes de la FIA 2024 (WRC) est remonté en latitude - et donc en altitude - comme souhaité par le Comité d'Organisation de l'Automobile Club de Monaco (ACM) pour espérer un parcours encore plus enneigé qu'au cours des précédentes éditions.

Informations : www.acm.mc



La métamorphose des cigognes



La métamorphose des cigognes est l'histoire violente et légère d'un homme enfermé entre quatre murs face à un gobelet vide. Pendant une heure, cet homme essaye de suivre le protocole sans lequel son projet ne verra pas le jour : faire un enfant par fécondation in vitro. Au gré des apparitions de personnages qui se veulent délirants à force de se vouloir pragmatiques, Marc Arnaud poétise une situation plus que triviale et fait de l'endroit sordide où il est enfermé le pays fantastique de son imagination.

L'auteur et comédien aborde avec intelligence et sincérité un sujet rarement évoqué par un artiste masculin. Jamais scabreux, sensible tout en étant drôle, ce seul en scène surprenant, dont le titre est emprunté au poète Paul Éluard, a remporté un très grand succès tant au Festival Off d'Avignon que sur la scène parisienne.

Mercredi 20 mars 2024 - 20h

Théâtre Princesse Grace - 12 Av. d'Ostende

Le Comedy Des Sérénissimes

Laissez-vous guider pour partager un moment de rire en toute simplicité. Anciennement « Plateau multi-artistes », le Comedy des Sérénissimes se veut découvreur de nouveaux talents. Les Sérénissimes de l'Humour ont à cœur de faire découvrir au public Monégasque depuis plus de 10 ans les nouveaux talents de la jeune génération de la scène française. Dans cette nouvelle édition, seront à l'affiche : Nash, Marine Leonardi, Laurent Barat, Nordine Ganzo et Ghislain Blique.

Vendredi 15 mars 2024 : 20h

Grimaldi Forum - Salle Camille Blanc - 10, av Princesse Grace



MONACO INFO le podcast



CEUX QUI FONT MONACO SONT AU MICRO

À ÉCOUTER SUR TOUTES LES PLATEFORMES



www.monacoinfo.com



Allumé... éteint, Allumé... éteint, « À la longue ça devient fatigant ! »

Finis l'oubli des pièces secondaires avec les détecteurs de mouvement. Un gaspillage d'éclairage facilement évité pour un gain énergétique jusqu'à 30 %.



-30%



#maconsodouce
un nouveau regard sur
l'énergie

Grâce au détecteur de mouvement, je n'ai plus à penser à éteindre la lumière... ni à l'allumer.