

PARMIGIANI
FLEURIER

PARMIGIANI

FLEURIER

No. 11 | the 2017 issue

Spirit of **TIME**



ENGLISH | FRANÇAIS - No. 11 | the 2017 issue

Spirit of time

"Even the loftiest of mountains begins on the ground," says a Moroccan proverb. And the magnificent mountains of the Swiss Jura region do indeed inspire the contemplation of time. In the verdant glens of Val-de-Travers, however, the hands of time are never stilled. For the last 20 years, Parmigiani Fleurier has been honing its watchmaking expertise here – creating new pieces, unveiling collections – and revealing its many facets of expertise, including restoration. This last speciality – the secret passion of Michel Parmigiani, the great inspiration behind the brand – will resonate with those who treasure extraordinary creations and venerate timeless savoir-faire. But the world of Haute Horlogerie is also an ever-evolving world, connected to the markets, to the future, to innovation. This issue takes you from Shanghai to London to Chef Guy Martin's kitchens at the Grand Véfour. Enjoy!

« *Un peu, avec le temps, devient montagne* », nous dit un proverbe indonésien. Les douces montagnes du Jura suisse semblent propices à une certaine méditation autour du temps. Mais dans le cadre verdoyant du Val de Travers, les aiguilles n'en finissent pas de tourner. Depuis maintenant 20 ans, Parmigiani Fleurier développe son expertise horlogère – création de pièces inédites, lancement de collections... – et se dévoile sous toutes ses facettes, y compris celle de la restauration. Ce dernier volet, jardin secret de Michel Parmigiani, le grand inspirateur de la marque, parlera à tous les passionnés de pièces d'exception et aux adeptes d'un savoir-faire immuable. Mais le monde de la Haute Horlogerie est aussi un univers en constant mouvement, connecté sur les marchés, le futur et l'innovation. Ce numéro vous emmène ainsi à Shanghai, à Londres ou encore dans les cuisines du chef Guy Martin, au Grand Véfour. Bonne lecture !

🔗 **Sylvain Fanet**

LA REVUE

PARMIGIANI
FLEURIER

N° 11

THE 2017 ISSUE



CHARLES PÉPIN

This writer and philosopher, whose translated works are read in twenty countries, teaches philosophy at the Lycée de la Légion d'Honneur and hosts "Philosophy Mondays" at the Cinéma MK2 Odéon in Paris. Écrivain et philosophe, traduit dans une vingtaine de pays, il enseigne la philosophie au lycée de la Légion d'honneur, et anime Les lundis Philo du Cinéma MK2 Odéon.



OLIVIER RENEAU

This magazine columnist (Air France Madame, The Good Life, Numéro, IDEAT) handles everything from field reports to famous designer interviews to analytical essays. Chroniqueur pour des magazines (Air France Madame, The Good Life, Numéro, IDEAT), il conjugue reportages de terrain, rencontres avec des créateurs et papiers d'analyse.



CLÉMENT IMBERT

A CFJ graduate and former member of the AJEF (French association of economy and finance journalists), this freelance contributor regularly works with Prisma Media, from Ça m'intéresse to GEO. Diplômé du CFJ, ancien collaborateur de l'association des journalistes économiques et financiers, ce freelance collabore régulièrement pour Prisma Media à Ça m'intéresse et GEO.



SANDRA FRANRENET

She became a journalist after pursuing law studies, presenting a thesis in medical ethics and working for a humanitarian cause. A convert? No, a natural! Après des études de droit, une thèse en éthique médicale et un passage par de l'humanitaire, elle est devenue journaliste. Une reconversion? Mieux : une évidence !



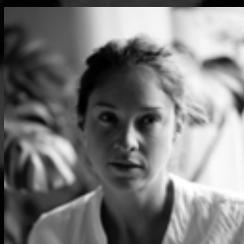
PASCAL MEUNIER

This documentary photographer regularly works with GEO, Le Monde, L'Espresso, El Pais, Newsweek and others, exploring local culture and endangered heritage and traditions. Photographe documentaire, il collabore régulièrement à GEO, Le Monde, L'Espresso, El Pais, Newsweek... Il s'attache à la culture locale, aux patrimoines et traditions en voie de disparition.



ANDREW KOVALEV

He divides his time between Paris and Tbilisi, Georgia, photographing simple and powerful figures in the working world, from winegrowers to engineers, fishermen to artisans. Partageant son temps entre Paris et Tbilissi, en Géorgie, il aime photographier des figures à la fois simples et puissantes du monde du travail : vignerons, ingénieurs, pêcheurs, artisans...



JACKIE DEWE MATHEWS

This multi award-winning photographer won the Marie Claire International Photography competition and was recognised as a Magenta Flash Forward Emerging Photographer in 2013. Multi-récompensée, lauréate du concours Marie Claire International Photography et reconnue comme photographe émergente au sein de la Magenta Foundation en 2013.



DAVID HØGSHOLT

Roaming Asia from end to end, this Danish photographer believes his camera gives him access to people and cultures that he not would experience as a mere traveller. Parcourant l'Asie de long en large, Ce photographe danois est convaincu que son appareil photo lui donne un accès aux gens et aux cultures qu'il ne pourrait trouver en simple voyageur.



BENJAMIN HÉNON & ALINE HD

Benjamin's unconventional lighting and staging make his still-life photographs inimitable. Aline designs custom sets using paper that she crafts with great finesse. Les photographies des natures mortes de Benjamin sont uniques grâce à ses éclairages et ses mises en scène photographés inimitable. Aline crée des décors sur mesure à partir du papier qu'elle manipule avec une grande finesse.

is published by
Parmigiani Fleurier SA,
Rue du Temple 11,
CH - 2114 Fleurier,
Switzerland.
www.parmigiani.ch

**Conception, design
and production:**
Prisma Creative Room
13, rue Henri-Barbusse
92624 Gennevilliers Cedex France

**Prisma Creative Room
Joint Business Manager:**
Virginie Lubot

Editorial Director:
Sylvain Fanet
Creative Director:
Sébastien Ventimiglia

**Editorial Coordinator,
Managing Editor:**
Fella Saidi-Tournoux

Designer:
Charles Costes

**Picture Researcher
Production:**
Marina Mussche,
Caroline Pfrimmer,

Contributing Photographers:
Jackie Dewe Mathews, Aline HD,
Benjamin Hénon, David Høgholt,
Andrew Kovalev, L'Affaire Edith,
Pascal Meunier

Contributing Editors:
Sébastien Desurmont,
Ariane Dubois, Sylvain Fanet,
Sandra Franrenet, Clément Imbert,
Charles Pépin, Olivier Reneau,
Sybil Vane

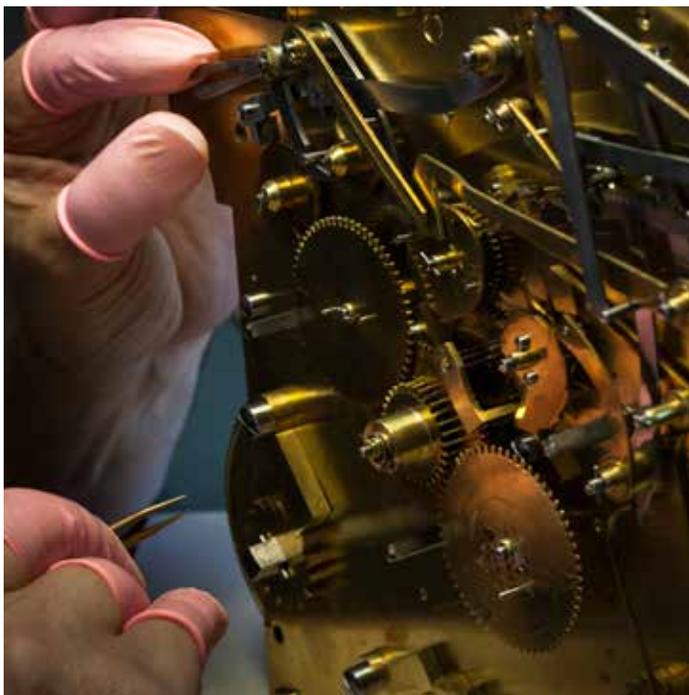
Contributing Illustrator:
Anta/Oxy illustrations

Translation:
TagLine

Production:
Stéphane Roussiès

Photogravure:
Compos Juliot

Printing and finishing:
Musumeci S.p.A., Loc.
Amérique 97,
11020 Quart (AO)
Cover photography:
Benjamin Hénon (photography)
Aline HD (design)



48

- EVER -

THE SEARCH FOR ETERNITY

Stringent standards of skill and quality govern the Parmigiani restoration workshop in Fleurier, Val-de-Travers. Patient, expert hands give new life to superb and wondrous objects.
À Fleurier, dans le Val de Travers, excellence et exigence sont les devises de l'atelier de restauration de Parmigiani. Des mains patientes et expertes renaissent des objets d'une très haute qualité.



10

- NOW -

THE ART OF RENEWAL

No mechanism can resist the keen, observant eye of restorer Francis Rossignol.
Avec son sens aigu de l'observation, aucun mécanisme ne peut résister au restaurateur Francis Rossignol.



16

- NOW -

WHEELS OF BEAUTY

Florin Niculescu and Thierry Conquet strive to touch and inspire Parmigiani watch owners.
Faire rêver les possesseurs de montres Parmigiani est la devise de Florin Niculescu et de Thierry Conquet.



18

- NOW -

FINDING MR. DING

In Shanghai, Mr Ding is passionate collector of watches and marine chronometers.
À Shanghai, le collectionneur Mr Ding se passionne pour les montres et les chronomètres de marine.



24

- NOW -

ELEGANT MOUNT STREET

Several years ago, Parmigiani Fleurier made a home in London's Mayfair district. Il y a quelques années, Parmigiani Fleurier s'installait dans le quartier de Mayfair, à Londres.



30

- NOW -

NEWS PARMIGIANI

New products, partnerships and more: the latest Parmigiani Fleurier news in pictures. Nouveautés, partenariats... toute l'actualité en images de Parmigiani Fleurier.

36

- NOW -

GOLDEN NUMBERS

Time multiplies movements in the masterful mechanisms of timeless timepieces. 8 temps en mouvement au mécanisme maîtrisé pour des montres intemporelles.



56

- EVER -

THIS OBJECT OF DESIRE

The singing-bird pistol, a true masterpiece by the Frères Rochat, is reborn with help from Parmigiani Fleurier. Véritable œuvre d'art, le pistolet oiseau chanteur des Frères Rochat a repris vie grâce à Parmigiani Fleurier.



60

- NOW -

WITH A STEADY HAND

Michel Parmigiani, founder of the watchmaking brand now in its 20th year, looks back on his career. Michel Parmigiani, le fondateur de la marque horlogère, qui fête ses 20 ans, revient sur son parcours.



66

- SHORT TIME -

KARMA INSTANT

The pensive words of Charles Pépin invite us to contemplate the preciousness of time: Le texte de Charles Pépin, sous forme de réflexion, invite à se questionner sur la valeur du temps.

72

- SOON -

TOMORROW

Cities evolve, glacial memory lives on, linguistic barriers fall: Les villes changent, la mémoire des glaciers est sauvegardée, les barrières linguistiques tombent.

76

- SOON -

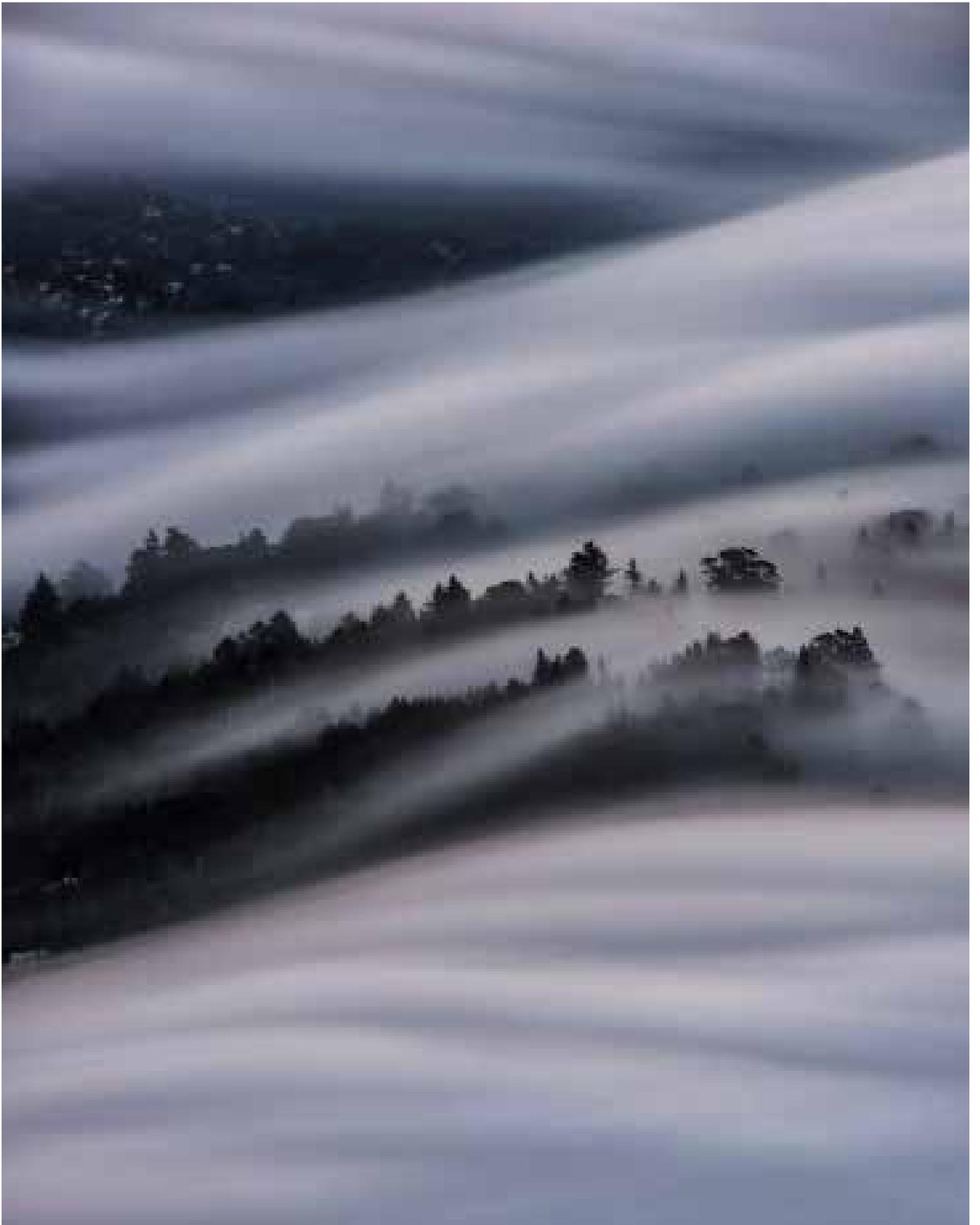
PIONEERS

Gastronomy and digital culture: the portraits of Guy Martin and Abdel Bounane, two men shaping the future. Gastronomie, culture numérique... Guy Martin et Abdel Bounane, deux portraits qui inventent demain.

Face **to** Face



Toric Chronometre.



Weave. Marin County, California © Lorenzo Montezemolo.





Berlin banker Jörg Woltmann, owner of the city's Royal Porcelain Factory, an institution founded in 1763, is a true watch aficionado. Jörg Woltmann, banquier berlinois et propriétaire de la Berlin's Royal Porcelain Factory, une institution née en 1763, est aussi un grand amateur de montres.

© Holger Talinski.

Time is a **LUXURY**

"Inanimate objects, have you a soul?" Woltmann, collector of beautiful watches, answers "Yes".

« Objets inanimés, avez-vous donc une âme ? » Jörg Woltmann, collectionneur de belles montres, répond « Oui » !

How would you describe your watch collection?
My collection would best be described as "one of a kind". Because each piece is very special and has its own history.

Whence your interest in beautifully crafted objects?

I've always had a passion for superior craftsmanship and been drawn to exceptional objects made entirely by hand. What fascinates me most is the exacting labour and the meticulous care given the manufacturing, because, these are ultimately the source of an object's beauty.

What fascinates you most about a watch? The technical wizardry or the watch's aesthetics?

A watch's beauty is born of a combination of all these things. That's just what I appreciate about haute horlogerie: the interrelationship between these two dimensions, the perfect coexistence of precision and design.

You care deeply about objects designed to defy time...

Absolutely. Both these forms of craftsmanship must have the right talent and time to be made. These conditions are essential for the end result to be something that meets the highest standards of quality. In this frenzied day and age, these works serve as small, tranquil oases. You can sense this calm just by looking at them.

What are your favourite watches in your collection?

The Parmigiani Fleurier timepieces are among my favourites, especially the Bugatti Type 370 and the Bugatti Super Sport. They both have wholly unique designs, making them more like works of art to be worn on the wrist than mere time-keeping instruments. I also like the Ovale Pantographe watch: I find the astonishing dance of the hands as they move around the dial uniquely captivating.

Pouvez-vous définir votre collection de montres ?

Je dirais qu'elle est « à part ». Car chaque pièce est particulière et possède sa propre histoire.

D'où vient cet intérêt pour les beaux objets ?

J'ai toujours eu une passion pour l'artisanat de haut niveau et une attirance pour les objets exceptionnels élaborés entièrement à la main. Ce qui me fascine, ce sont le travail de précision et la minutie employée dans la fabrication, parce que ce sont ces efforts qui font la beauté de l'objet.

Qu'est-ce qui vous fascine dans une montre ?

La prouesse technique ou l'esthétique ?

Le beau vient de cette combinaison. Ce qui me plaît dans la haute horlogerie, c'est précisément le jeu entre ces deux éléments, la cohabitation parfaite de la précision et du design.

Votre passion s'attache à des objets qui défient le temps ?

Absolument. Ces deux artisanats ont besoin de talents et de temps pour leur fabrication. Ce n'est que dans ces conditions qu'on atteint les plus hauts standards de qualité. Dans notre époque fiévreuse, ces œuvres apparaissent comme des parenthèses de tranquillité. Cela se ressent, rien qu'en les regardant.

Quelles sont les montres favorites de votre collection ?

Les modèles de la maison Parmigiani Fleurier comptent parmi mes favoris, en particulier la Bugatti Type 370 et la Bugatti Super Sport. Leur design est totalement unique, si bien qu'elles sont plus des œuvres d'art à porter au poignet que de simples instruments pour mesurer le temps... J'aime aussi la montre Ovale Pantographe. Son étonnante danse des aiguilles occupe pour moi une place unique.

Sébastien Desurmont



*Francis Rossignol has explored
the horology and its history
from Switzerland to England.
De la Suisse à l'Angleterre, Francis
Rossignol a exploré le domaine de
l'horlogerie et son histoire.*

The art of

RE

Deep within the Parmigiani Fleurier restoration workshop, Francis Rossignol breathes new life into ancient, delicate mechanisms. Love expressed as art.

NEW

AL

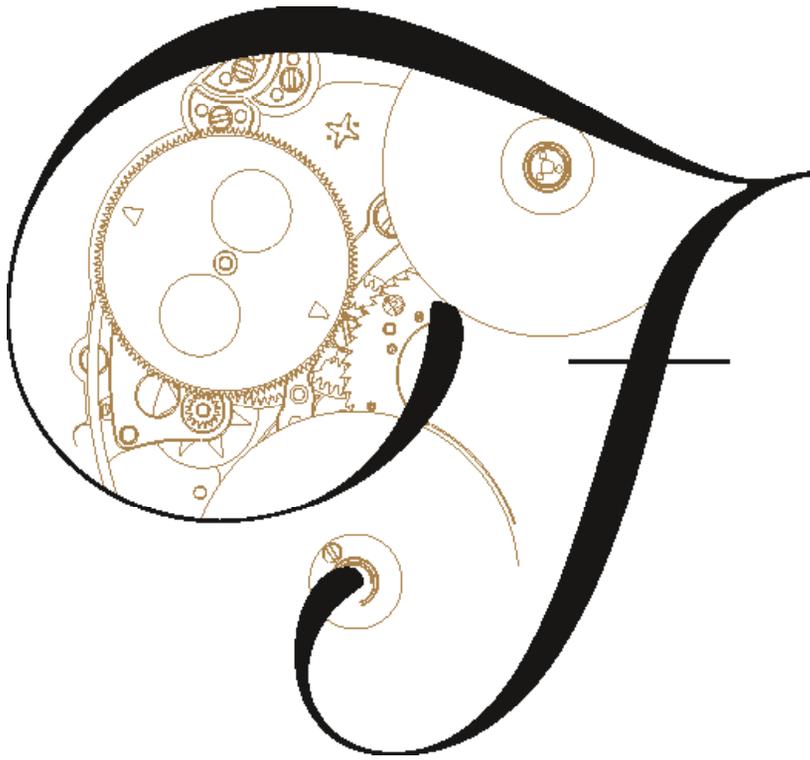
Au cœur de l'atelier de restauration de Parmigiani Fleurier, Francis Rossignol insuffle une nouvelle vie à de subtils mécanismes. Dans l'amour de l'art.



Photos : **Andrew Kovalev**



Text : **Olivier Reneau**



Francis Rossignol, a timepiece restorer at Parmigiani, characterises his profession succinctly: *“Work swiftly, but know how to take your time.”* This motto reflects the complexity of the task: determined decision-making and acute powers of observation are required to work on timekeeping mechanisms as diverse as a wristwatch or a clock. Which is why he describes himself as first being a full-fledged horologist, one for whom restoration has become a specialty, born of interest for the trade’s historical dimension. *“During my training, I learned not only how to assemble a watch, but also how to design and craft each component. Today, that helps me tremendously in understanding how craftsmen worked in the past.”*

After earning a French vocational training certificate (CAP) in horology, a vocational baccalaureate diploma (Bac pro) and an applied arts and crafts degree in France (our man is French, you see), he first chose to work with an independent watchmaker in Sainte-Croix, a Swiss village near Fleurier. *“This village is famous for its handcrafted music boxes, so it was something completely new to me.”* It was there that he became fascinated with complex pieces with moving parts and, concurrently, with restoration. On his employer’s recommendation, though, he set off for England’s Isle of Man to gain further experience at a watch manufacturer. The only one, in fact, still in operation in the UK. *“That’s where I discovered an entirely different horological culture, sometimes having very different approaches.”* Francis has been working with Parmigiani in the restoration workshop for eight years. He likes the pace here, one that swings from concentration to research to hands-on application. And dialogue, too: *“I’m well aware of how fortunate I am to work here. First, because I can absorb Michel Parmigiani’s incredible knowledge of old pieces. Second, because my position lets me work on incredibly rare ob-*

jects, true museum artefacts, to which I can devote all the time I need.” Like this musical pistol, which took some 4,000 hours of work, a mind-bending figure when one learns that a watchmaker works 1,850 hours a year. *“In this job, a process is far from set in stone beforehand, because you sometimes run into problems caused by poor repairs done in the past. Then you have to know how to blend past and present, to design a piece worthy of the original while relying on today’s technical means. This is where restoration work comes into its own.”* To achieve this superior expertise, Francis obtained a master’s degree in watchmaking in recent years.

But this skilled craftsman also knows how to leave work at the office, so to speak: *“You have to, even if it’s just to better tackle your tasks the next day. I have other passions in life, like mountaineering, astronomy and reading.”* He likes to compare books to watchmaking, believing there’s no such thing as a truly bad novel, any more than there can be a truly bad timepiece, always finding something interesting that will nourish his interest and guide him in his momentum forward.

«Être rapide, mais savoir prendre son temps.» C’est par ces quelques mots que Francis Rossignol, restaurateur en horlogerie chez Parmigiani, caractérise son métier. Une phrase qui traduit bien la complexité de la tâche : une vive détermination dans les prises de décision, mais aussi un sens aigu de l’observation sont nécessaires pour intervenir sur des mécaniques d’horlogerie aussi diverses qu’une montre-bracelet ou une pendule. C’est la raison pour laquelle il se définit d’abord comme un horloger à part entière, dont la restauration est devenue une spécialisation, par intérêt pour le caractère historique lié à cette pratique. *«Durant ma formation, j’ai non seulement appris à assembler une montre, mais aussi à dessiner et à fabriquer chaque composant. Ce qui constitue pour moi un atout de taille aujourd’hui, lorsqu’il faut comprendre comment les artisans procédaient autrefois.»*

Après un CAP d’horlogerie, un Bac pro et un diplôme des métiers d’art obtenus en France (car notre homme est Français), il choisit tout d’abord de travailler chez un horloger indépendant de Sainte-Croix, bourgade suisse voisine de Fleurier. *«Ce village est très réputé pour son savoir-faire dans les boîtes à musique. C’était alors quelque chose de complètement nouveau pour moi.»* C’est là qu’il développe un certain attrait pour les pièces complexes dotées d’animation en même temps que pour la restauration. Mais sur les recommandations de son patron, il part en Angleterre, sur l’île de Man, compléter son expérience chez un fabricant de montres. Le seul, en fait, encore en activité outre-Manche. *«Là, j’ai découvert une tout autre culture horlogère, avec parfois des approches très différentes.»*

Depuis huit ans, Francis Rossignol travaille chez Parmigiani à l’atelier de restauration. Il aime ce rythme de travail qui oscille entre moment de concentration, recherche et pratique manuelle. Sans oublier le dialogue. *«Je mesure la chance que j’ai de travailler ici. D’abord parce que je peux bénéficier de l’incroyable connaissance de Michel Parmigiani en matière de pièces anciennes. Ensuite, ma position me per-*



UNDERSTANDING HOW CRAFTSMEN WORKED IN THE PAST

COMPRENDRE COMMENT LES ARTISANS PROCÉDAIENT AUTREFOIS

Restoring a unique piece also means finding and understanding its soul. It took two years to bring the workings of this strange music box, shaped like a firearm, back to life.

Restaurer une pièce unique, c'est aussi sonder son âme. Deux ans de travail ont été nécessaires pour ranimer les rouages de cette étrange boîte à musique imitant la forme d'une arme à feu.

met d'intervenir sur des objets d'une incroyable rareté, des vraies pièces de musée, et sur lesquelles on va pouvoir passer le temps nécessaire.» Ainsi de ce pistolet à musique qui a nécessité quelque 4 000 heures de travail, un projet vertigineux quand on sait qu'un horloger travaille 1 850 heures par an. «C'est un métier qui est loin d'être réglé d'avance, car on se heurte parfois à des problèmes générés par des mauvaises réparations effectuées par le passé. Il faut alors savoir se projeter pour concevoir une pièce digne de l'originale, en s'appuyant sur les moyens techniques d'aujourd'hui. C'est là que le travail de restauration prend tout son sens.» Pour atteindre ce haut niveau d'expertise, Francis Rossignol a notamment repris, au cours des années précédentes, un master de constructeur horloger. Mais cet artisan averti sait aussi s'extraire de son établi. «Il le faut, c'est même nécessaire pour pouvoir mieux rattaquer la journée du lendemain. J'ai d'autres passions, comme l'alpinisme, l'astronomie, la lecture aussi...» Il aime d'ailleurs à comparer les livres à l'horlogerie et estime qu'il n'y a jamais vraiment de mauvais romans, pas plus que de mauvaises pièces horlogères, trouvant toujours un élément d'accroche qui va le nourrir et avancer.

*Product development
by Florin Niculescu (left).*

*Artistic direction
by Thierry Conquet (right).*

*Au développement
produit: Florin Niculescu
(à gauche).*

*À la direction artistique:
Thierry Conquet (à droite).*



WHEELS

Expertises

OF

BEAUTY

For a watchmaker, innovation begins with stand-out design and technological mastery. At Parmigiani Fleurier, the trailblazers in these realms are Florin Niculescu and Thierry Conquet.

Design différenciant et maîtrise technologique : les fers de lance de l'innovation pour une maison horlogère. Au sein de Parmigiani Fleurier, Florin Niculescu et Thierry Conquet sont des figures maîtresses de ces enjeux.



Photos : **Andrew Kovalev**



Text : **Olivier Reneau**



that means I can keep track of a watch's full manufacturing cycle, including the components, since we're a wholly independent manufacturer when it comes to technological resources. Design is obviously part of this process.

Thierry Conquet: I oversee artistic direction for Parmigiani Fleurier. I work on the finer points of visual identity, the interior design of the stores, the stands and the Fleurier headquarters. My job is to create an ambiance that everyone recognises – customers, visitors, employees. Now my responsibilities have been broadened to include working on product design.

At what point do your respective skills overlap?

F.N.: Throughout the project, from start to finish. We talk at length to establish the specifications. This is crucial. When we're designing a new model, everything depends on the starting point: a specific movement, an older model that we want update, an aesthetic theme. If it's a brand-new project, I'm the one who gives input. If it involves redesigning a product, Thierry's the one who suggests parameters.

T.C.: My work involves emphasising the spirit of the brand. I don't pretend to be a watchmaker! I communicate constantly with Florin, and our discussions guide me toward certain aesthetic choices given the technical constraints. This teamwork is essential for a product really "work" on all fronts.



watch case – it's typical of his way of thinking: a simple, but very carefully designed shape, superbly proportioned, with a small detail for the opening mechanism. This case is unlike any other on the market. Would you say this methodology differs from that of other watch-making companies?

F.N.: At Parmigiani, we have the good fortune to have a manufacturer while also being an independent brand. Michel often makes reference to the bishop on the watchmaker's chessboard. Here, we can come up with a crazy idea that no-one else would dare try!

What might Parmigiani be unveiling in the next few months?

F.N.: After twenty years of production, we've turned to certain classic Parmigiani models to improve them with updated technology – we're experts in that realm, thanks to having our own manufacturers. And this has to be done with great care, with an equally exacting design approach.

T.C.: It's important for us to reach back to the fundamental roots of our history. We wanted to refocus the collections on what makes a Parmigiani watch unique and immediately identifiable. For instance, we started with the Toric,

designed by Michel in 1997 and no longer being made. We honed its lines to create a look more in keeping with today's aesthetics: a slimmer, curvier case, a more substantial crown. We also reworked elements based on certain models, like the dial, inspired by the Chronor, for a more

THE SPECIFICATIONS ARE CRUCIAL PRÉCISER UN CAHIER DES CHARGES

streamlined effect. Lastly, we revamped the horn design – they serve as part of the watchband clasp – to apply that change to all the collections, making them more homogenous.

F.N.: Our objective is to continue to touch and inspire Parmigiani watch owners. People don't need to own a watch anymore – you can find out the time everywhere. Telling a story and firing the imagination is really what we should be reaching for today.

Quelles sont vos missions chez Parmigiani Fleurier ?

Florin Niculescu: Je m'occupe du développement produit. Ma formation d'horloger et d'ingénieur en construction me permet de suivre le cycle de fabrication d'une montre, y compris de ses composants puisque nous sommes une manufacture à 100% indépendante du point de vue des ressources technologiques. Évidemment, le design est une composante de ce processus.

Thierry Conquet: Je manage la direction artistique de Parmigiani Fleurier. Je peaufine l'identité visuelle, l'architecture d'intérieur des boutiques, des stands et le siège à Fleurier. Je cherche à créer une ambiance identifiable par tous, clients, visiteurs et employés. Ma mission s'est élargie au développement design des produits.

À quel moment vos compétences se croisent-elles ?

F.N.: Dès le départ d'un projet et tout au long de son développement. Nous échangeons longuement pour préciser un cahier des charges. C'est crucial. Tout dépend de quel point on part pour réaliser un nouveau modèle: d'un mouvement en particulier, d'un modèle ancien que l'on veut faire évoluer, d'un parti pris esthétique... Si l'on parle d'un projet vierge, je donne l'input. S'il s'agit d'un reformatage de produit, c'est Thierry qui propose des paramètres.

T.C.: Je conçois ce travail en soulignant l'esprit propre à la marque. Je ne prétends pas être horloger ! Je suis dans l'échange permanent avec Florin, qui m'aiguille dans certaines directions esthétiques au vu des contraintes techniques. Ce travail en binôme est indispensable pour sortir un produit cohérent de A à Z.

Quelle est la place de Michel Parmigiani dans vos échanges ?

F.N.: Il est présent dans tout ce processus de réflexion. Pas à chaque instant mais il est très réactif à nos interro-

gations. Nous fonctionnons instinctivement entre nous. Michel insuffle invariablement les grandes lignes directrices.

T.C.: Je dirais même que la marque est à son image. Avec le temps, nous avons appris à nous imprégner de sa philosophie, à comprendre ses envies. Considérez par exemple un écrin de montre, c'est typiquement son esprit : une forme simple mais très dessinée, avec de belles proportions et un petit détail pour actionner l'ouverture. Cet écrin ne ressemble à aucun autre sur le marché.

Cette méthode est-elle différente selon vous d'une autre maison horlogère ?

F.N.: On a la chance chez Parmigiani de disposer d'une manufacture et d'être en même temps une marque indépendante. Dans ses conversations, Michel parle souvent du fou du roi dans l'échiquier horloger. On peut concevoir ici un truc dingue que personne ailleurs n'oserait réaliser !

Que nous réserve la maison Parmigiani pour les prochains mois ?

F.N.: Après vingt ans de production, nous avons tiré parti de certains modèles historiques pour mieux les assumer grâce à la technologie actuelle, pleinement maîtrisée du fait de nos manufactures maisons. Ce qui nécessite une mise en œuvre particulière, et une approche design en conséquence.

T.C.: C'est important de revenir à certains fondamentaux de notre histoire. Nous avons voulu recentrer les collections sur ce qui fait qu'une montre Parmigiani est unique et immédiatement identifiable. Par exemple, nous sommes repartis de la Toric conçue par Michel en 1997, qui n'était plus fabriquée. On a affûté les lignes pour la réinventer avec des codes visuels d'aujourd'hui : un boîtier plus fin et plus galbé, une couronne grossie... Nous avons aussi travaillé des éléments à partir de certains modèles, comme le cadran, qui découle de la Chronor, afin d'obtenir un rendu épuré. Enfin, nous avons retravaillé le dessin des cornes, qui ont la fonction d'accroche-bracelet, pour en faire bénéficier toutes les collections et mieux les homogénéiser.

F.N.: Notre mot d'ordre est de continuer à faire rêver les possesseurs de montres Parmigiani. Aujourd'hui, posséder une montre n'est plus une nécessité. L'heure est par-tout. En revanche, raconter une histoire et nourrir un imaginaire, c'est ce vers quoi on doit tendre.

FINDING *Mr* DING

In the streets of the global city that is Shanghai hides a marine-chronometer aficionado: Mr Ding. From Chronos China magazine to his bric-a-brac shop, this elusive character changed his life to follow his heart.

Dans les rues de la ville-monde de Shanghai se cache un amoureux d'horloges marines. Du magazine *Chronos China* au bric-à-brac de sa boutique, l'insaisissable Mister Ding a changé de vie pour suivre ses passions.

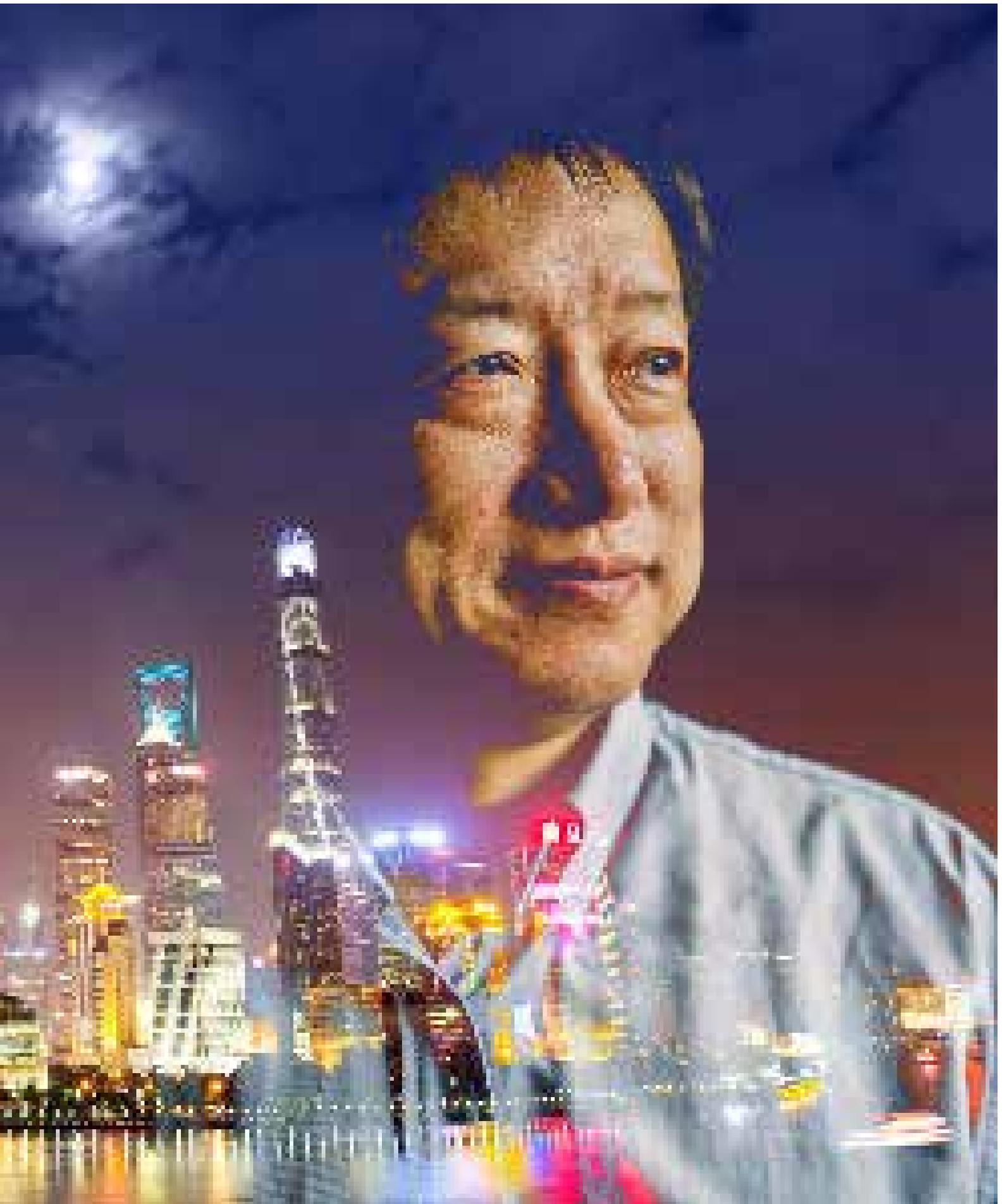


Photos : **David Høgsholt**



Text : **Clément Imbert**

The Lujiazui business district on the Pudong bank of the Huangpu River, as seen from The House of Roosevelt sky bar on the Bund. Le quartier des affaires Lujiazui sur la rive Pudong de la rivière Huangpu, vu depuis le bar aérien de la Maison de Roosevelt située sur le Bund.



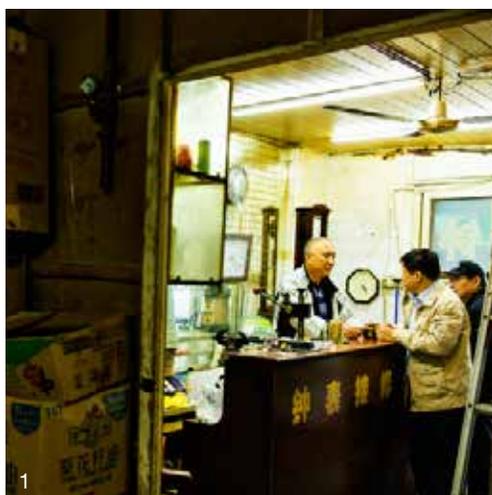


Here's a little treasure hunt for you. Let's pretend you have to go to Shanghai to meet a certain Mr Ding, a devoted watch-lover and marine-chronometer collector – and you must do so without making an appointment. How are you going to find this man in a megalopolis of 20 million souls, 12 subway lines and some 5,000 skyscrapers? The first place to look would be the People's Park, several hectares of rare greenery preserved between the high-rises. On weekends, this is where mothers go to find the best possible match for their children, taking part in a frenetic bachelor/bachelorette hunt. Linger not (you're not looking for love, just Mr Ding) and go up Hankou Road, with its pot-sticker stalls, teabag-packed warehouses and buildings flanked by bamboo scaffolding. If you keep your eyes open, you will soon see, on your right, a watch repair shop. Inside, amidst plastic wall clocks with cuckoos or pendulums, beneath the sphinx-like gaze of a white, wall-eyed cat, a man, monocle to his eye, is disman-

ting the dial of an 18th-century marine chronometer. This piece, like two others left here for renovation, is part of Zhixiang Ding's personal collection, an assemblage that is truly the apple of his eye. If you cross the workshop threshold, you're certain to see it, sooner or later.

This passion of Ding's was born of happenstance. *"I had an upcoming English test in high school and needed to bone up on several pages of very technical vocabulary for it,"* he explains. *"Part of this reading covered the invention of marine chronometers, designed to reliably measure time aboard a ship while resisting the extreme conditions encountered in navigation."* Fascinated, Ding started a collection. And that first toe dipped into those timekeeping waters swept him into the clockwork world. Back then, his career as a heart surgeon left him little time to pursue this new obsession and his passion remained a hobby. In the early 2000s, though, things changed. He gave up medicine to become a publisher, initially by adapting automotive magazines (his other pet subject) to the Asian market. Then, in 2004, founded the Chinese version of *Chronos*, a bimonthly journal specialising in luxury watches. From his office overlooking the neon lights of Nanking Street (one of Shanghai's main shopping strips), Ding could talk for hours about what makes the Chinese market tick. In this country where millionaires mushroom up at every turn and ostentation is a desirable trait, the thirst for Western luxury and craftsmanship has fuelled the success of watchmaking's flagship firms. He has also noted a small, but growing, audience of true enthusiasts, those who buy watches for the intimate charms of their inner workings, for a timepiece's technical or historical value. *"This has stimulated an increase in manufacturing workshops with very talented craftsmen,"* says Mr Ding. And it's not too great a leap from this stage to imagining a true, 100%-made-in-China luxury brand – a leap, however, that our specialist is cautious about taking.

The talent of Chinese watchmakers is also exercised in a less commendable realm: that of counterfeiting. Fakery sometimes so authentic that it actually serves as a reliable trade barometer. *"Many European brands follow this phenomenon very closely and scrutinise the fake markets to gauge the public's current tastes,"* explains Ding. As if to prove him right,



below, on Nankin Street, counterfeit vendors – tous – station themselves before the display windows of the leading watch-making brands, offering the same models at cutthroat prices. A few hundred metres to the east begins the Bund, Shanghai's vast promenade jammed between the majestic stone facades of the former International Settlement and the mirrored surface of the Huangpu River. Across that undulating expanse lies the most spectacular panorama of the city, the skyscrapers of the Pudong financial district, symbol of the country's economic explosion. This place is the pride of Shanghai's people. But Mr Ding's favourite district is another quarter altogether: the old French Concession and its village ambiance of small brick buildings, laundry hung out the windows to dry, streets shaded by plane trees. That's where he keeps a small shop, his "intimate collection", where he sells English-style oil paintings, Caran d'Ache pencils and rare jewellery (including a brooch that once belonged to Maria Callas). In the back shop, he stocks rare military chronometers – that are not for sale. Mr Ding is a regular at a nearby restaurant, A Niang Mian, where they serve, on the fly and to an endless crowd, noodles in a spicy, red broth, exquisite enough to be mentioned in the Michelin guide. "Shanghai is a global city; the people here are accustomed to these great swings between cheap eats and fine dining, between ancient and cutting-edge, between upper-crust and working-class, between dreams of the future and childhood memories. I feel that way, too, and that's why I can't see myself living anywhere else," shares Mr Ding. To illustrate this taste for juxtaposition, he takes us to one last

place: the offices of Parmigiani, perched on the thirty-eighth floor of a glass tower. As a publisher, he often meets with representatives from the major watch brands, taking the market pulse, finding out what's new. But also to share his passion with connoisseurs. Stationed at his workbench, Wei He, a Parmigiani-trained horologist, delicately handles a repair. Before him stretches a vast forest of buildings, a horizon bristling with columns reflecting the pallor of a winter sky. Probably the most beautiful sight a manual worker in China could ever dream of...but the two men have eyes only for the tantalizing entrails of the watch. They talk about their last trip to Switzerland, their meeting with so great a watchmaker, the latest addition to their collections. In short, their love of watches. A love that finds as many *raisons d'être* here, deep within this city that never sleeps, as it would in Geneva, Paris or Milan.

Mr Ding in the shop of a watch repairman he sometimes calls upon to service his marine chronometers (1). Mr Ding in his jewellery store on Nanchang Street in Shanghai's French Concession (2). The Parmigiani showroom and repair centre. A watch technician's workbench, with a breathtaking view of the city (3). Mr Ding in the Parmigiani showroom offices (4).
Mr Ding dans la boutique d'un réparateur en horlogerie à qui il confie parfois l'entretien de ses chronomètres de marine (1). Mr Ding dans sa bijouterie sur Nanchang Street dans la concession française (2). Showroom et centre de réparation Parmigiani. La table d'un technicien en horlogerie avec une vue imprenable sur la ville (3). Mr Ding dans les bureaux du showroom Parmigiani (4).



4

Voici un petit jeu de piste. Imaginez que vous devez, sans avoir pris rendez-vous, rencontrer à Shanghai un certain Mr Ding, grand amateur d'horlogerie et collectionneur de montres de marine. Comment faire pour tomber précisément sur cet homme dans une mégapole de 20 millions d'anonymes, 12 lignes de métro et quelque 5 000 tours ? L'une de vos meilleures chances : le parc du Peuple, quelques hectares de verdure épargnés entre les buildings. Ici, le week-end, des mères de famille en quête du meilleur parti possible pour leurs enfants participent à un délirant marché des célibataires. Ne vous attardez pas (vous n'êtes pas là pour trouver l'amour, juste Mr Ding) et remontez la Hankou Road, ses échoppes de raviolis vapeur, ses entrepôts où s'entassent les sacs de thé, ses immeubles flanqués d'échafaudages en bambou. En ouvrant bien l'œil, vous finirez par repérer, sur votre droite, un atelier de réparation de montres. À l'intérieur, au milieu des pendules et des coucous suisses en plastique, sous le regard de sphinx d'un chat blanc aux yeux vairons, un homme, monocle bien en place, est en train de démonter le cadran d'un chronomètre de marine du XVIII^e siècle. Cette pièce, comme deux autres laissées ici pour rénovation, fait partie de la collection personnelle de Zhixiang Ding. Il y tient comme à la prunelle de ses yeux. Sûr que, tôt au tard, vous pourrez le voir franchir la porte de l'atelier.

La passion de Ding est née par hasard. « *Au lycée, j'avais dû, pour les besoins d'un test d'anglais, potasser plusieurs pages de vocabulaire très technique, explique-t-il. L'un de ces textes était consacré à l'invention des chronomètres de marine, conçus pour mesurer avec fiabilité le temps à bord d'un navire, tout en résistant aux conditions extrêmes de la navigation.* » Fasciné, Ding démarre une collection. Et, par ce petit rouage, met le doigt dans l'engrenage de l'horlogerie. À l'époque, sa carrière de chirurgien cardiaque ne lui permet pas de se consacrer à cet engouement. Sa passion reste un hobby. Au début des années 2000, les choses changent. Il abandonne la médecine pour se lancer dans l'édition et commence par adapter des magazines automobiles (son autre dada) au marché asiatique. Puis, en 2004, fonde la version chinoise de *Chronos*, bimestriel spécialisé dans les montres de luxe.

Depuis son bureau qui surplombe les néons de Nankin (l'une des principales rues commerçantes de Shanghai), Ding pourrait parler des heures des spécificités du marché chinois. Dans ce pays où les millionnaires n'ont jamais été aussi nombreux et où chacun veut afficher des signes de richesse, l'attrait pour le luxe à l'occidentale – et son artisanat – a nourri le succès des fleurons de l'horlogerie. Il note aussi l'émergence d'un petit public de passionnés, qui achètent des montres pour les charmes secrets de leur mécanique, pour la valeur technique ou historique de l'objet. « *Tout cela a favorisé l'apparition d'ateliers de fabrication avec des artisans de talent* », commente Mr Ding. De là à imaginer la création d'une marque de luxe 100% made in China, il n'y a qu'un pas, que notre spécialiste se garde pour l'instant de franchir.

Le talent des horlogers chinois s'exerce aussi dans un domaine moins avouable : celui de la contrefaçon. Parfois si criante de vérité qu'elle fournit un baromètre commercial fiable. « *De nombreuses marques européennes suivent le phénomène de près et insistent pour faire un tour dans les fake markets (marchés aux faux) pour jauger les goûts du*

moment », confie Ding. Comme pour lui donner raison, en contrebas, dans la rue Nankin, des rabatteurs, postés devant les vitrines des grandes marques d'horlogerie, proposent les modèles à des prix hors concurrence.

À quelques centaines de mètres vers l'est, on débouche sur le Bund, la grande promenade de Shanghai coincée entre les majestueuses façades en pierre de l'ancienne concession internationale et le miroir de la rivière Huangpu. En face, le panorama le plus spectaculaire de la ville, les gratte-ciel du quartier financier de Pudong, symbole de l'envol économique du pays. Cet endroit fait la fierté des Shanghaiens. Mais le quartier favori de Mr Ding est aux antipodes : l'ancienne concession française, avec ses petits immeubles de briques, le linge qui sèche aux fenêtres, les rues ombragées de platanes, a une ambiance de village. Il y tient une petite boutique, sa « *Collection intime* », où il vend des peintures à l'huile à la mode anglaise, des crayons Caran d'Ache, et des bijoux rares (dont une broche ayant appartenu à la Callas). Dans l'arrière-boutique, il stocke des modèles rares de chronomètres militaires – mais eux ne sont pas à vendre. Mr Ding a ses habitudes dans un restaurant tout proche, à Niang Mian, où l'on sert sur un coin de table, dans une cohue qui ne finit jamais, des nouilles dans un bouillon rouge et relevé, si exquis qu'elles ont reçu une distinction du guide Michelin.

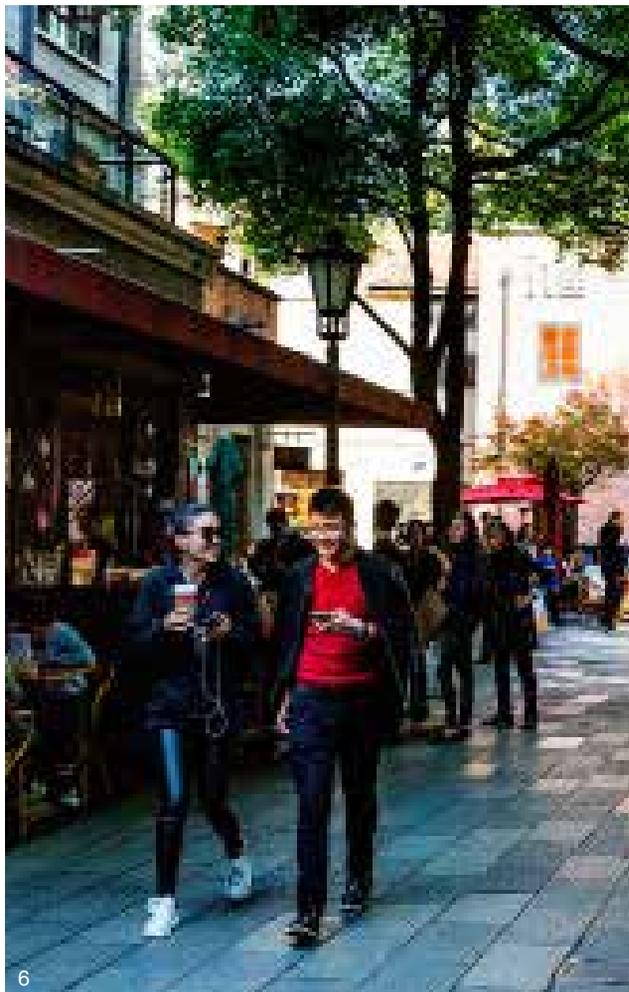
« *Shanghai est une ville-monde, ses habitants sont habitués à faire le grand écart entre ces gargotes de rue et les palaces, entre l'ancien et l'ultra-moderne, entre le guindé et le populaire, entre les rêves d'avenir et les souvenirs d'enfance. Je me sens comme ça également et c'est pour ça que je ne me vois pas vivre ailleurs* », confie Mister Ding. Pour illustrer ce goût du contraste, il nous entraîne dans un dernier lieu : les bureaux de Parmigiani, perchés au trente-huitième étage d'une tour en verre. En tant qu'éditeur, il rencontre souvent les représentants des grandes marques d'horlogerie. Pour prendre le pouls et s'informer des nouveautés. Mais aussi pour partager sa passion avec des connaisseurs. Posté à son établi, Wei He, horloger formé par Parmigiani, soigne délicatement une réparation. En face de lui, la forêt des buildings, un horizon hérissé de colonnes où se reflète la pâleur du ciel d'hiver. Sans doute la plus belle vue dont puisse rêver un travailleur manuel en Chine. Mais les deux hommes n'ont d'yeux que pour les délicates entrailles de la montre. Ils parlent de leur dernier voyage en Suisse, de leur rencontre avec tel grand horloger, de la dernière pièce de leurs collections. De leur amour pour les montres, en somme. Qui trouve, au cœur de cette ville qui ne dort jamais, au moins autant de raisons de vibrer qu'à Genève, Paris ou Milan.

Mr Ding in front of the repair shop (5). The trendy Xintiandi district, with its shops, cafés and restaurants (6). Newlyweds cross a street on the Bund, just before their wedding photo shoot (7). The Roosevelt Wine Cellar on the second floor of The House of Roosevelt, a former colonial building on the Bund (8).

Mr Ding devant la boutique du réparateur (5). Le quartier des commerces, cafés et restaurants en vogue de Xintiandi (6). De jeunes mariés traversant une rue du Bund, juste avant la séance photo de leur mariage (7). Le restaurant The Roosevelt Wine Cellar au 2^e étage de la Maison de Roosevelt, un ancien bâtiment colonial sur le Bund (8).



5



6



7



8



Dayfair ELEGANT MOUNT STREET

Mount Street, with its charming, red-brick facades in typical Queen Anne style. Stylish street numbers make seeing noteworthy sights easy for eager visitors.

Mount Street et le charme de ses façades en briques rouges typiques du style Queen Anne. Une rue avec ses numéros mentionnés pour une halte devant des lieux incontournables.



Set in London's sleek and chic Mayfair district, Mount Street embodies a lifestyle all its own. Parmigiani Fleurier chose to open an Atelier there six years ago.

Au cœur du très chic quartier de Mayfair à Londres, Mount Street distille un art de vivre au charme très singulier. Il y a six ans, Parmigiani Fleurier décidait d'y installer l'un de ses Ateliers.



Photos : **Jackie Dewe Mathews/Picturetank**



Text : **Olivier Reneau**

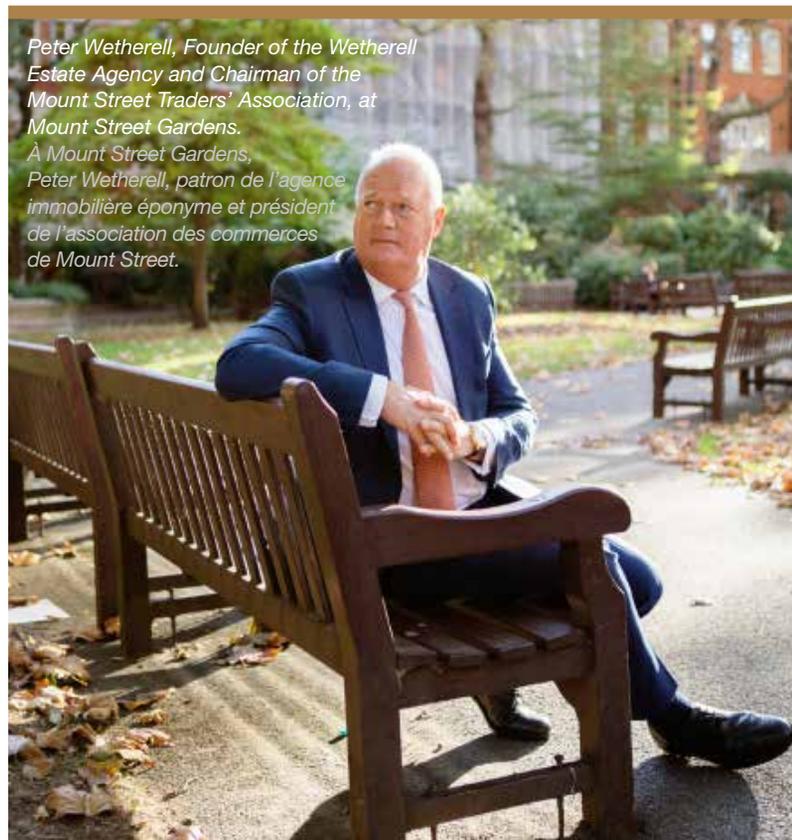


On the square opposite the Connaught Hotel, two trees stretch skyward from a large, elliptical slab. This urban landscape feature is, in fact, a fountain by Japanese architect Tadao Ando, installed in 2011 as part of the public redevelopment of Mount Street. In a way, its name, *Silence*, reflects the street it calls home: at once prim and discreet, yet brimming with surprises, with a mysterious mist enveloping it from time to time, readily attracting the attention of passers-by. This work of art also marks the dawn of a new era in the history of the street, one of Mayfair's oldest. "For years, people went to Mount Street mainly to look for antiques, buy a shotgun – at Purdey's – or eat seafood at Scott's," explains Alex Cain, whose parents founded a traditional printing company 35 years ago, one that, parenthetically, earned the prestigious Royal Warrant award. And, like this testament to unostentatious luxury rooted in superior savoir-faire, Mount Street Printers always sets the tone for the entire boulevard. Admittedly, the reasons for shopping here are more diverse now, with famous names in luxury lining this understated street. The atmosphere, however, really has not changed

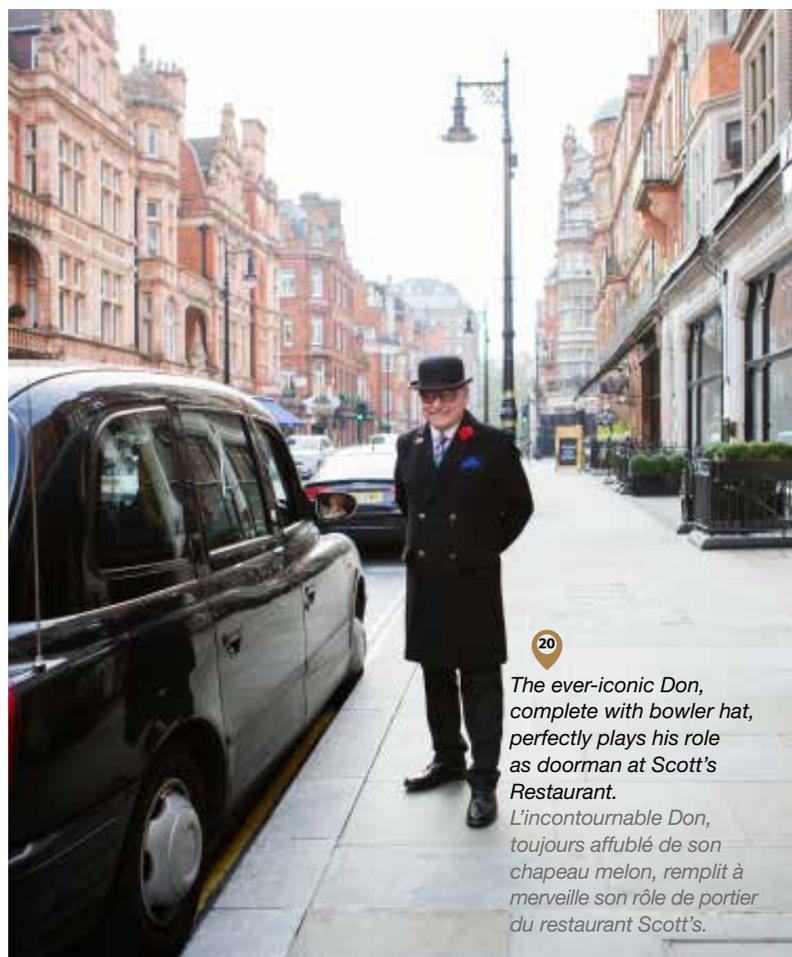
much: the buildings are no higher than four storeys and their facades, mostly red brick, exude a very local charm steeped in Queen Anne style. *“When we settled here, we liked the notion of being neighbourly with those around us. Mount Street is quite the opposite of Bond Street, where the ambiance has become impersonal and the shops all resemble one another. Here, everyone maintains a unique, personal identity,”* says Tony Sofocli, Manager of the Atelier Parmigiani. Emphasising too, that, once Friday comes around, most of the street’s employees gather at the pub, in a spirit of family camaraderie, to have a beer. Or a cocktail at the Connaught bar, which, in recent years, has become a mixology must by virtue of the standards of excellence espoused by head bartender Agostino Perrone. *“You might have noticed that our logo is the small door that lets you enter the bar directly from Mount Street. It represents how attached we are to our street.”* Among the thoroughfare’s “famous” faces is Don, the Scott’s Restaurant doorman, easily spotted with his white hair poking out from under his bowler. *“For 40 years, Scott’s has been hosting members of high society, who flock here to feast on oysters.”* Don could, no doubt, share a lot about this sometimes colourful clientele... *“but I’m like a priest – I hear everything, but say nothing.”* Mount Street, too, has its secrets, including an (almost) secret garden. To explore the Mount Street Gardens, just take the short passage from Carlos Place that leads to the Church of the Immaculate Conception. A verdant space for strolling under ancient trees or picnicking on a quick lunch purchased at the Mount Street Deli. The street loves mixing genres, though never compromises its genteel discretion, so often a defining characteristic of good taste.

FAMOUS NAMES
IN LUXURY LINE
THIS UNDERSTATED
STREET
LES ENSEIGNES DE
LUXE PONCTUENT LA
DÉAMBULATION SUR
LA DISCRÈTE ARTÈRE

Sur la place qui fait face à l’hôtel Connaught, deux arbres semblent surgir d’une vaste dalle de forme elliptique. Ce dispositif urbain est en fait une fontaine que l’architecte japonais Tadao Ando a installée en 2011 dans le cadre du réaménagement public de Mount Street. *Silence*, c’est le nom de cette œuvre urbaine, est d’une certaine manière à l’image de la rue: aussi bien dessinée que discrète mais pleine de surprises, avec cette bruite qui s’en dégage par



Peter Wetherell, Founder of the Wetherell Estate Agency and Chairman of the Mount Street Traders’ Association, at Mount Street Gardens. À Mount Street Gardens, Peter Wetherell, patron de l’agence immobilière éponyme et président de l’association des commerces de Mount Street.



20
The ever-iconic Don, complete with bowler hat, perfectly plays his role as doorman at Scott’s Restaurant. L’incontournable Don, toujours affublé de son chapeau melon, remplit à merveille son rôle de portier du restaurant Scott’s.



Atelier Parmigiani Manager Tony Sofocli (still) manually operates the store's awning. Tony Sofocli, manager de l'Atelier Parmigiani, actionne – encore – manuellement le pare-soleil de la boutique.

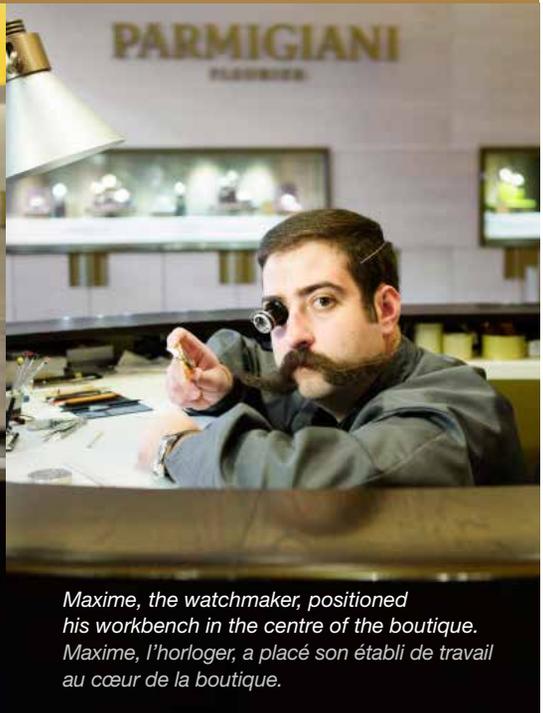


97

Parmigiani Store



The Atelier Parmigiani's interior design expresses the brand's aesthetic identity. L'aménagement de l'Atelier Parmigiani, témoin des codes visuels de la marque.



Maxime, the watchmaker, positioned his workbench in the centre of the boutique. Maxime, l'horloger, a placé son établi de travail au cœur de la boutique.

MOUNT STREET LOVES MIXING GENRES

MOUNT STREET AIME À JOUER LE MÉLANGE DES GENRES

moment, et propice à susciter l'attention des passants. Cette installation marque également le démarrage d'une nouvelle étape dans l'histoire de la rue, l'une des plus anciennes de Mayfair. «*Pendant longtemps, on se rendait à Mount Street essentiellement pour chiner des antiquités, acheter un fusil de chasse – chez Purdey's – ou manger des fruits de mer chez Scott's*», fait remarquer Alex Cain, dont les parents ont créé, voilà 35 ans, un commerce d'impression artisanale qui, au passage, a obtenu le prestigieux label Royal Warrant. Et tel le témoin d'un luxe non ostentatoire détenteur d'un savoir-faire d'excellence, Mount Street Printers donne toujours le ton à la rue.

Certes, les motivations de shopping sont désormais plus variées, avec force enseignes de luxe qui ponctuent la déambulation sur la discrète artère. Pour autant, l'atmosphère n'a pas beaucoup changé : les bâtiments n'excèdent pas 4 niveaux et leurs façades, pour la plupart en briques rouges, témoignent d'un charme très local marqué par le style Queen Anne. «*Lorsque nous nous sommes installés, nous aimions cette idée d'une certaine proximité avec notre voisinage. Mount Street n'a rien à voir avec Bond Street, où l'ambiance est devenue impersonnelle et les boutiques similaires. Ici, chacun garde son identité*», précise Tony Sofocli, manager de l'Atelier Parmigiani. Et de souligner qu'une fois le vendredi soir venu, la plupart des employés de la rue se retrouvent au pub pour prendre une bière, dans un esprit de famille. Ou bien un cocktail au bar du Connaught, qui, depuis quelques années, est devenu un must en matière de mixologie grâce à l'excellence prônée par le chef barman Agostino Perrone. «*Vous avez remarqué notre logo : il s'agit de la petite porte qui permet d'accéder au bar directement depuis Mount Street. C'est dire l'attachement à notre rue.*»

Parmi les figures «*publiques*» de la rue, Don, le portier du restaurant Scott's, est un incontournable que l'on reconnaît à coup sûr avec sa chevelure blanche qui dépasse de son chapon melon. «*Voilà 40 ans que Scott's accueille ici le gotha mondain de la ville, qui vient se régaler d'huîtres.*» Évidemment, Don pourrait dire beaucoup sur cette clientèle parfois très haute en couleur. «*Mais je suis comme un curé, j'entends tout mais ne dis rien.*» Mount Street possède aussi son jardin, presque secret. Depuis Carlos Place, il suffit d'emprunter le court passage qui mène à l'église de l'Immaculée Conception pour découvrir Mount Street Gardens. Un lieu de balade sous des arbres centenaires ou de halte pour un lunch rapide, après être passé au Deli de Mount Street. La rue aime à jouer le mélange des genres, sans pour autant se défaire d'une certaine discrétion qui caractérise souvent l'idée du bon goût.



4
The Cain family on the doorstep of the Mount Street Printers.
La famille Cain sur le pas de porte de Mount Street Printers.



One of the doormen at the Connaught Hotel (between Carlos Place and Mount Street) cleaning the Silence fountain in front of the hotel.
L'un des portiers du Connaught Hotel (situé entre Carlos Place et Mount Street) nettoyant la fontaine Silence installée face à l'hôtel.

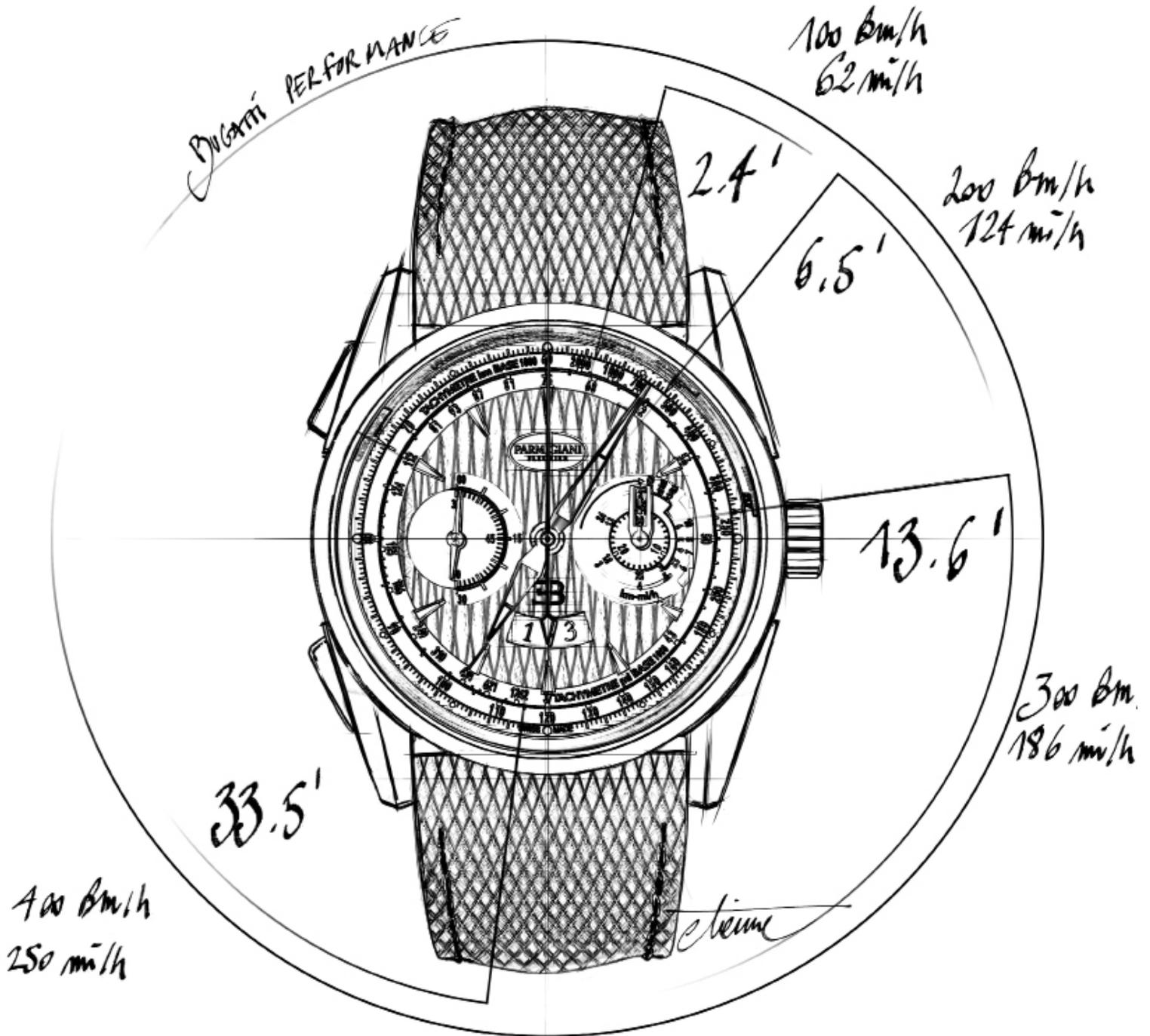


20

*The terrace at Scott's,
where London's who's-who
gathers to see and be seen.
Scott's et sa terrasse,
où le tout Londres se presse
pour voir et être vu.*



*The Connaught Hotel's head bartender,
Agostino Perrone, opening the bar's
separate entrance on Mount Street.
Le chef barman du Connaught Hotel,
Agostino Perrone, pénétrant dans le bar
par la discrète porte sur Mount Street.*



The design of the Bugatti
Aérolithe Performance
echoes that of the French
carmaker's famed creation.

La Bugatti Aérolithe
Performance affiche un
design qui rappelle la voiture
du constructeur français.

Aérolithe Performance

Performance **A PURE WONDER**

Eight decades after the Bugatti Aérolithe's spectacular performance, Parmigiani Fleurier pays tribute to the celebrated car with the Bugatti Aérolithe Performance.

Huit décennies après la spectaculaire performance de la Bugatti Aérolithe, Parmigiani Fleurier lui rend hommage et imagine la Bugatti Aérolithe Performance.

Shortly after Jean Bugatti unveiled the Bugatti Aérolithe at the 1935 Salon de l'Automobile in Paris, the vehicle literally vanished from the face of the earth. This car of legend, of which only a few photographs remain, fired imaginations at Parmigiani Fleurier, spurring creation of the Bugatti Aérolithe Performance, like a phoenix rising from the ashes some 80 years later. Horns bearing the unmistakable line of the fabled automobile, a dial inspired by the milometer of iconic cars – all the features have been assembled to bring the legend back to life. Sporty design, too, is a conspicuous ingredient, like the use of black, blue and red and textures similar to those of the automobile industry. All are tips of the hat to the Bugatti DNA and the world of motor sports. Too, like the tachometer needle translating the performance of the roaring engine of the French manufacturer's latest creation, the Chiron (0 to 100 km/h in 2.4 seconds), the Bugatti Aérolithe Performance's second hand enjoys furious flyback speed across the dual tachometer (mph and km/h).

This sleek and assertive timepiece will bewitch those who love the fine watchmaking for which the House is renowned, but will entrance automobile aficionados, as well.

C'est peu après que Jean Bugatti l'a dévoilée au Salon de l'automobile de 1935 que la Bugatti Aérolithe se volatilise littéralement de la surface de la Terre. Cette voiture mythique, dont il ne reste que quelques clichés, a nourri l'imaginaire de Parmigiani Fleurier pour créer la Bugatti Aérolithe Performance, comme si, près de 80 ans plus tard, le phénix renaissait de ses cendres. Avec ses cornes arborant l'épine dorsale de la mythique automobile, son cadran inspiré des compteurs kilométriques des emblématiques voitures, tous les éléments sont là pour faire revivre sa légende. La sportivité n'a pas non plus été oubliée : l'emploi du noir, du bleu et du rouge, l'usage de textures proches de celles utilisées dans le secteur automobile sont autant de références à l'ADN de Bugatti et aux sports mécaniques. À l'instar de l'aiguille du compte-tours qui exalte les performances du moteur vrombissant de la dernière-née de la maison française : la Chiron (0 à 100 km/h en 2.4 secondes), la trotteuse de la Bugatti Aérolithe Performance propose un retour en vol effréné parcourant le double compteur tachymétrique (mi/h-km/h). D'un tempérament affirmé, ce garde-temps saura charmer non seulement les amateurs de belles horlogeries, qui fait la renommée de la maison fleurissante, tout autant que les passionnés d'automobile.



Salon International de la Haute Horlogerie **A new edition**

*Parmigiani
will welcome
visitors in
a refined ambiance
of muted tones.*

*La maison
Parmigiani
accueillera
ses visiteurs
dans un écrin
de douceur.*

Parmigiani Fleurier will be at the *Salon International de la Haute Horlogerie* in Geneva this 16-20 January. Now open to the public for the first time, the annual event dedicated to the world of watchmaking will bring together 30 exhibitors (17 venerable watchmaking companies and 13 independent watchmakers in the *Carré des Horlogers*) and some 15,000 participants, retailers and media representatives. For the industry's professionals, it is a chance for face-to-face encounters, dialogue and discovering the latest up-and-coming trends. Visitors to Parmigiani's section of the event will be welcomed into a spacious, 300-square-metre display, designed by the brand's Artistic Director, Thierry Conquet. The setting's style is meant to renew focus on the distinctive signs of style and elegance that define Parmigiani Fleurier. A unique, intimate setting, created to match the reception area, gives clients space to admire the latest Parmigiani Fleurier timepieces. This year's SIHH is also the opportunity for the brand to unveil a new advertising campaign. The design of the stand's exterior display cases, too, is new: a dynamic structure incorporating the drawing of a watch movement, which gradually comes into view as one approaches the display. This dynamic tension illustrates the new creative path now pursued by Parmigiani.

La manufacture Parmigiani Fleurier sera présente au Salon international de la haute horlogerie, du 16 au 20 janvier à Genève. L'événement annuel dédié aux acteurs du monde horloger, ouvert pour la première fois au public, rassemble 30 exposants (17 maisons horlogères historiques et 13 artisans créateurs indépendants réunis dans le Carré de horlogers), près de 15000 participants, détaillants ou médias. Un lieu de rencontres, d'échanges et de découvertes des dernières tendances émergentes pour tous les professionnels du secteur. Les visiteurs de Parmigiani y sont reçus dans un espace de 300 mètres carrés, conçu sous la direction de Thierry Conquet, le directeur artistique de la marque, comme un écrin à même de restituer les signes distinctifs de style et d'élégance ressentis au cœur de Parmigiani Fleurier. Un cadre intimiste et unique, étudié pour correspondre à son lieu d'accueil, et dans lequel le client peut admirer les derniers garde-temps Parmigiani Fleurier. Cette année, le SIHH sera l'occasion pour la marque de dévoiler une nouvelle campagne de communication. Nouveau aussi, l'agencement des vitrines extérieures de l'espace, qui intègre une structure dynamique dont émerge le dessin d'un mouvement de montre, qui se dévoile à mesure que l'on s'en rapproche. Un mouvement et une tension qui illustrent le renouveau de la démarche créative de Parmigiani.

Education Our involvement with children

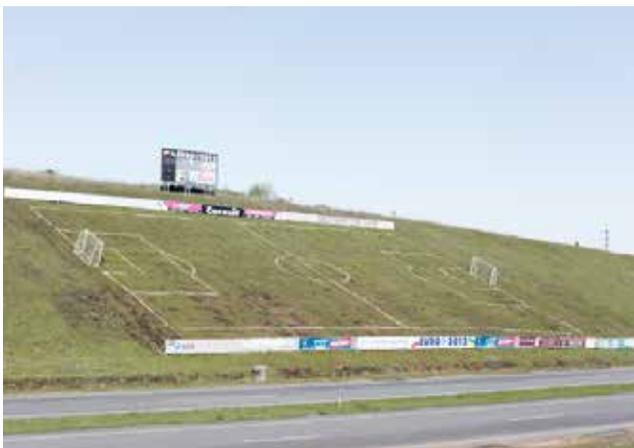
Created by Alain Debonneville and based in the Philippines, the Arcanys Early Learning Foundation promotes the education of disadvantaged pre-school children using a playful, innovative technique to help kids learn mathematics. The foundation's programmes provide these learning opportunities to children and their parents, often destitute and left to fend for themselves. To date, 3,000 families have been helped with this method. A great adventure, one that Parmigiani Fleurier is especially proud to support.

Créée par Alain Debonneville, la Fondation Arcanys Early Learning, basée aux Philippines, promeut l'éducation des enfants défavorisés, grâce à une méthode d'apprentissage des mathématiques ludique et innovante. Par son travail, elle donne une chance à des enfants, comme à leurs parents, souvent démunis et laissés pour compte de s'en sortir. À ce jour, 3 000 familles ont pu bénéficier de cette méthode. Une belle aventure, à laquelle Parmigiani Fleurier est particulièrement fière d'apporter son soutien.



Arcanys teaches practical mathematics to disadvantaged children in fun, effective ways. Enseigner la pratique des mathématiques aux enfants défavorisés tout en s'amusant, telle est la mission d'Arcanys.

Martin Kollar The First Prix Elysée



© Martin Kollar.

In his published photos, Martin Kollar explores the temporary and the absurd. Avec la publication de ses photos, Martin Kollar explore la notion du provisoire... et absurde.

Two years ago, in association with the Musée de l'Élysée in Lausanne, Parmigiani Fleurier introduced the first Prix Élysée. The winner of this initial contest, Slovak photographer Martin Kollar, received a financial award for his "Provisional Arrangement" series, thereby supporting his plans to publish. That work, *Provisional Arrangement*, presents thirty-five of his pictures, images of a world caught between the temporary and the ephemeral, becoming immutable, lasting – and absurd. In parallel with the book's release, the Musée de l'Élysée is hosting the exhibition of the same name through 2016.

Il y a deux ans, Parmigiani Fleurier lançait, en association avec le musée de l'Élysée de Lausanne, la première édition du prix Élysée. Le lauréat, le photographe slovaque Martin Kollar, recevait, pour sa série "Provisional Arrangement", une dotation pour concrétiser son projet de publication. Son ouvrage, *Provisional Arrangement*, réunit trente-cinq de ses œuvres qui mettent en images le télescopage d'un monde entre le provisoire, l'éphémère pour en devenir immuable, durable... et absurde. En marge de la publication du livre, le musée de l'Élysée accueille l'exposition éponyme jusqu'à la fin de l'année 2016.



© Marc Ducrest.

Montreux Jazz Festival Happy 50th anniversary

The Montreux Jazz Festival, which Parmigiani Fleurier supports as a key sponsor, celebrated its 50th anniversary in July. The jubilee boasted an exceptional line-up reflecting the highlights of both its past and present. The stage saw the likes of

Neil Young, PJ Harvey, Patti Smith, Muse, Sigur Ross, Lana Del Rey, Angélique Kidjo, Alfredo Rodriguez, Christian Scott, Beirut and M83. A superb celebration that drew 240,000 visitors and sold 95,000 tickets. Don't miss the next edition in July 2017!

Le Montreux Jazz Festival, dont Parmigiani Fleurier est l'un des principaux sponsors, célèbre en juillet son cinquantième. Un jubilé marqué par une programmation exceptionnelle reflétant les temps forts de son histoire et son actualité. Neil Young, PJ Harvey, Patti Smith, Muse, Sigur Ross, Lana Del Rey, Angélique Kidjo, Alfredo Rodriguez, Christian Scott, ou encore, Beirut, M83, se sont succédé sur scène. Une merveilleuse édition qui a comptabilisé 240 000 visiteurs et 95 000 billets vendus. Le rendez-vous est pris en juillet 2017!



© Lionel Flusin.

In Le Jardin, the Hospitality Village, the watchmaker also has a private box for hosting VIP guests.

Au cœur du village sponsors Le Jardin, la marque dispose également d'une loge privatisée pour accueillir ses invités VIP.

Montreux Jazz Café Singapore Intimate space

Born of Claude Nobs' passion for music and fine food, the Montreux Jazz Café was designed by festival's founder, who studied the culinary arts, to be a warm, friendly setting where cuisine and music were uniquely blended. A place where people could take a break after travelling, strolling the neighbourhood, or taking in one of the Festival's fabulous concerts. Singapore opened its doors in September, and the next new Montreux Jazz Café graces Lausanne's EPFL starting in November.

Nés de la passion de Claude Nobs pour la musique et la gastronomie, les Montreux Jazz Café ont été imaginés par le fondateur du festival, cuisinier de formation, comme un lieu convivial où la cuisine et la musique se mêlent de manière unique. L'occasion, au gré d'un passage ou d'un voyage, de faire une pause gourmande au rythme des concerts les plus marquants du Festival. Après Singapour qui a ouvert ses portes en septembre, c'est au tour de l'EPFL, à Lausanne, d'accueillir, depuis novembre, le nouveau Montreux Jazz Café.



The Montreux Jazz Café now has a seventh location.

Welcome to Singapore!

Les Montreux Jazz Café se sont étoffés d'une septième adresse.

Bienvenue à Singapour!



Mechanical Wonders **33 original movements**

These rare, beautiful pieces displayed in Milan celebrate the porcelain anniversary of the Sandoz Family and Parmigiani Fleurier. La beauté de ces pièces rares exposées à Milan pour fêter les noces de porcelaine entre la Famille Sandoz et Parmigiani Fleurier.

The Parmigiani Fleurier brand was founded on 29 May 1996. The adventure began with a meeting between Michel Parmigiani and the Sandoz Family Foundation: recognising his talent as a watchmaker, the foundation gave the man the means to create a brand bearing his name. The Parmigiani Fleurier manufacture then focused on new design and also built a restoration workshop to add past to present. Now, after 20 years, the company has unveiled no fewer than 33 original movements since that auspicious day in May 1996. To celebrate this anniversary, Parmigiani Fleurier has alighted in Italy – a key European market and showcase for the brand's expansion – to present its *Mechanical Wonders* exhibition. On display in the new boutique at Milan's Pisa Orologeria is a unique selection of restored pieces from the Maurice Sandoz collection. A perfect vitrine for these marvels, now exhibited for the first time in Italy, Michel Parmigiani's native land.

Le 29 mai 1996 était fondée la marque Parmigiani Fleurier. Une aventure née de la rencontre entre Michel Parmigiani et la Fondation de Famille Sandoz, qui identifie son talent d'horloger et lui donne les moyens de créer une marque à son nom. La manufacture Parmigiani Fleurier se tourne alors vers la création, mais se dote également d'un atelier de restauration afin d'enrichir les modèles du présent. Le résultat : en 20 ans, pas moins de 33 mouvements originaux ont été présentés depuis ce jour de mai 1996. Pour célébrer cet anniversaire, Parmigiani Fleurier s'est arrêté en Italie, marché clé en Europe et vitrine pour le développement de la marque, pour dévoiler son exposition *Mechanical Wonders*. Présentée dans la nouvelle boutique de la Pisa Orologeria de Milan, elle rassemble une sélection unique de pièces de restauration issues de la collection Maurice Sandoz. Un écrin parfait pour ces merveilles mécaniques, exposées pour la première fois en Italie, pays d'origine de Michel Parmigiani.

*Bugatti Aérolithe Performance
PFC329-3001400*

*Automatic flyback chronograph movement,
titanium case, black dial, calfskin strap.*

*Mouvement automatique chronographe flyback,
boîte titane, cadran noir, bracelet veau.*



The background of the entire page is a dense, overlapping pattern of white, paper-cut leaves. The leaves are arranged in a way that creates a sense of depth and movement, with some leaves pointing upwards and others downwards. The lighting is soft, highlighting the texture of the paper.

Golden **NUMBERS**



Photos: **Benjamin Henon**



Paper Artist: **Aline HD**





*Ovale Pantographe Édition Or PFH791-1000100
Manual movement in rose gold 18ct, rose gold
case, silver-coloured dial, Hermès alligator strap.
Mouvement manuel en or rose 18ct, boîte or
rose, cadran silver, bracelet alligator Hermès.*

Now, **Watches**





*Toric Chronomètre PFC423-1602400
Automatic movement, chronometer
officially certified, red gold case,
grained white dial, Hermès alligator strap.
Mouvement automatique, chronomètre
certifié, boîte or rouge, cadran blanc
grené, bracelet alligator Hermès.*



*Tonda Métropolitaine Sélène PFC283-0063300
Automatic movement, steel set case,
white mother-of-pearl dial, calfskin strap.
Mouvement automatique, boîte acier serti,
cadran nacre blanche, bracelet veau.*

*Tonda Métrographe PFC274-0001404
Automatic chronograph movement,
steel case, black dial, calfskin strap.
Mouvement automatique chronographe,
boîte acier, cadran noir, bracelet veau.*



Now, **Watches**





*Tonda 1950 Tourbillon PFH279-1000600
Automatic movement, flying tourbillon, rose gold
case, blue abyss dial, Hermès alligator strap.
Mouvement automatique, tourbillon volant,
boîtier or rose, cadran bleu abyss, bracelet
alligator Hermès.*

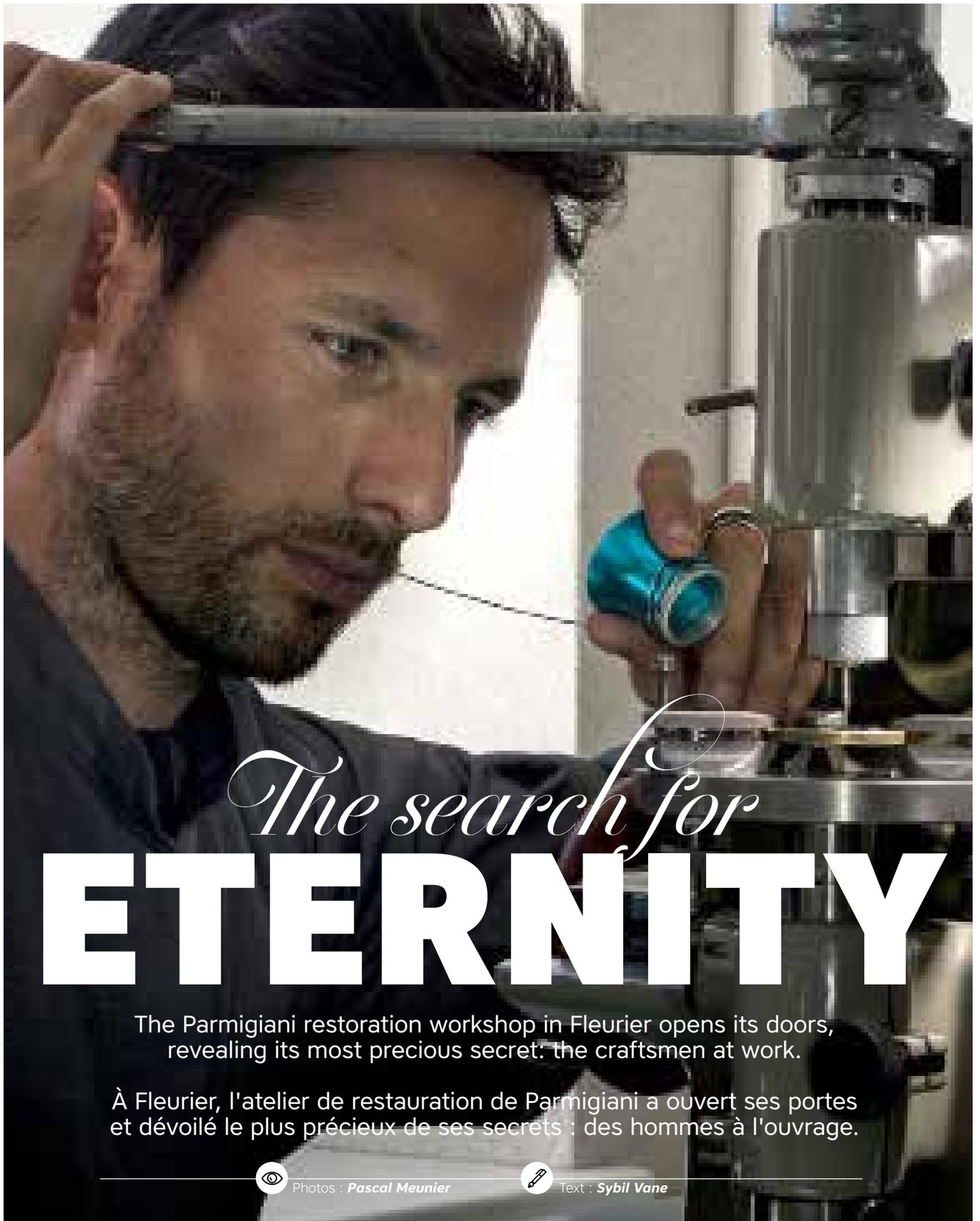
*Tonda 1950 Météorite PFC288-3002400
Automatic movement, titanium case,
meteorite dial, Hermès alligator strap.
Mouvement automatique, boîte titane,
cadran météorite, bracelet alligator Hermès.*





*Tonda 1950 Galaxy PFC288-1062500
Automatic movement, rose gold set case,
blue aventurine dial, Hermès alligator strap.
Mouvement automatique, boîte or rose serti,
cadran bleu aventurine, bracelet alligator
Hermès.*





The search for
ETERNITY

The Parmigiani restoration workshop in Fleurier opens its doors, revealing its most precious secret: the craftsmen at work.

À Fleurier, l'atelier de restauration de Parmigiani a ouvert ses portes et dévoilé le plus précieux de ses secrets : des hommes à l'ouvrage.



Photos : *Pascal Meunier*

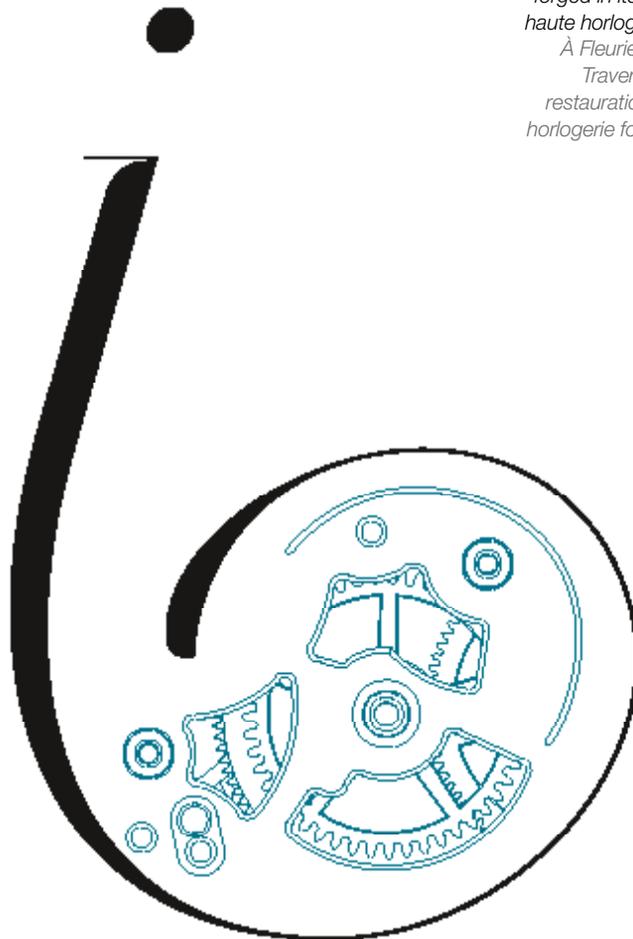


Text : *Sybil Vane*



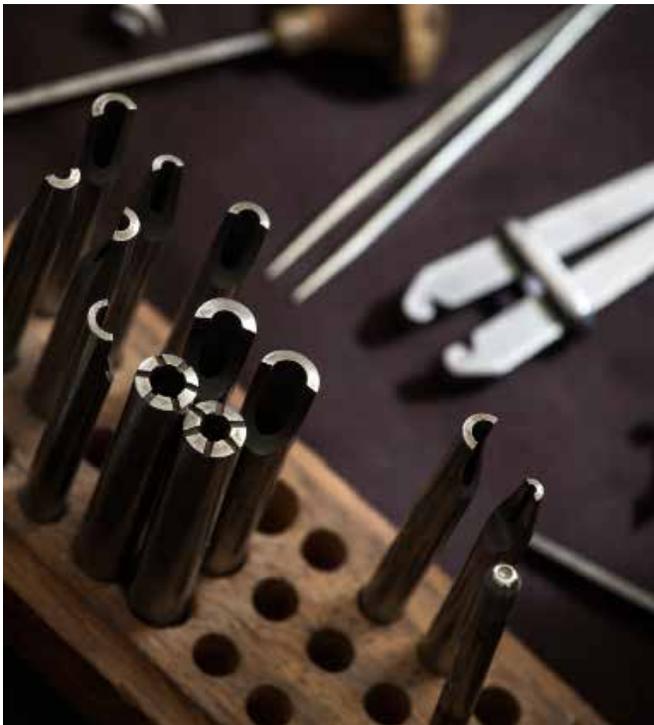
© L'Affaire Edith.

In Fleurier, Val-de-Travers, the brand's success has been forged in its restoration and haute horlogerie workshops. À Fleurier, dans le Val de Travers, les ateliers de restauration et de la haute horlogerie fondent le succès de la marque.



It is a calm, peaceful place that seems steeped in mystery or swathed in secrecy. The Parmigiani Fleurier restoration workshop shelters secrets and manufacturing secrets that may not be seen. On the second floor, the brand's headquarters, it is not glamorous by any means. The secrets are found elsewhere. Here, the mastery is in the detail and, naturally, the human dimension. One intuitively feels that the secrets are, in fact, revealed in the words exchanged and a certain spirit of communion that reigns between the restorers. And if ever a spirit made its presence felt in this workshop, it is that of Michel Parmigiani! The moment his schedule permits, he comes to refresh soul and mind here, where his expertise and experi-

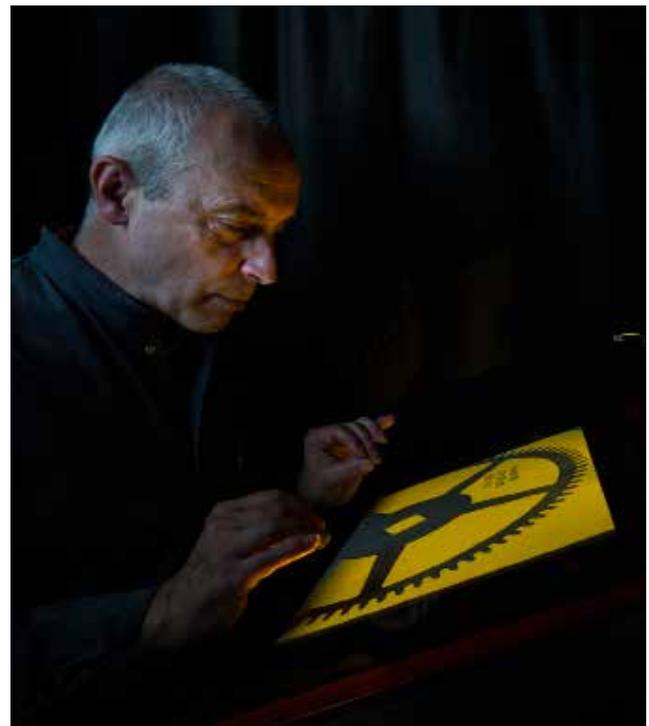
ences are usually precious, spread out inescapably to each restorer. As he enjoys restoration is a discipline, a simple repair. This is manual and technical work, the titanic task of restoring a piece of history, a vital step to be able to truly analyse a piece before undertaking its restoration. Work which, in some cases, may start out as specific and quickly become sprawling, as with the celebrated singing-bird pistol, for which the restorer had to explore specific chapters of art history and even set off to find existing similar pieces in other collections. All the steps required to amass the knowledge that is essential to properly moving forward with the work. Pascal and Francis, both full-time restor-



Above: a watchmaker's staking tools for riveting gearwheels and other clock components. Right: Michel verifies the dimensions of a clock's winding wheel on a profile projector, which projects the enlarged silhouette of a piece compared to the original sketch. Ci-dessus: poinçons d'horloger pour river les roues et autres composants des horloges. À droite: Michel s'assure du contrôle dimensionnel d'une roue de remontage de pendulette sur un projecteur de profil. Celui-ci projette la silhouette agrandie d'une pièce comparée à son dessin.

Dismantling the rear dial mechanism on an English clock (18th century) by Robert Dalsen, London. The calendar shows the day of the week, date, month, and phases and age of the Moon.

Démontage du mécanisme arrière du cadran d'une pendule anglaise (XVIII^e siècle), signée Robert Dalsen, London. Son calendrier indiquait le jour de la semaine, la date, le mois, les phases et l'âge de la Lune.





ers, know the article's inner workings and history in great depth having spent hundreds of hours on research. Between them, they were responsible for 90% of the pistol's restoration. But the meticulous trade of restoration, requiring endless patience and tremendous open-mindedness, does not invest only in the past: this profession also benefits from new technologies, such as 3D printing, a welcome innovation that Parmigiani has been using for the last few years, making it possible to refine certain preparatory phases and enjoy the otherwise unimaginable luxury of working by trial and error! *"Technology has made a very substantial contribution,"* confirms Michel Parmigiani, *"but you have to know how to use it properly. As far as 3D goes, we're outsourcing this work right now, because it is truly cutting-edge."*

A discreet presence, but a powerful inspirational force: Michel Parmigiani nurtures the mastermind relationship that develops between restorers on projects that are, by their very nature, extraordinary. *"This workshop is very, very good. There are five restorers with us, with two employed solely in the workshop, but I can assure you that I know dozens of restorers who would dream of working here!"* Of that we have no doubt.

C'est un endroit calme et paisible, où l'on ne semble pas entretenir le mystère ou cultiver le goût du secret. Des secrets de fabrication, l'atelier de restauration de Parmigiani Fleurier en recèle pourtant bien, mais ceux-ci ne sautent pas aux yeux. Au deuxième étage du siège de la marque horlogère, le

THE MASTERY
IS IN THE DETAIL
AND THE HUMAN
DIMENSION

ICI TOUT SE JOUE
DANS LES DÉTAILS
ET BIEN SÛR DANS
L'HUMAIN

lieu, de taille modeste, ne paie pas de mine. L'essentiel est ailleurs. Ici, tout se joue dans les détails et bien sûr dans l'humain. En effet, c'est davantage à travers la parole et une certaine communion d'esprit qui règne entre restaurateurs, que les secrets se dévoilent. Et s'il est un esprit qui marque de sa présence l'atelier, c'est bien celui de Michel Parmigiani! Dès que son agenda le lui permet, ce dernier vient se ressourcer



Left page: Francis fashions a special milling-cutter on a sharpening machine. Opposite: Michel verifies a clock's under-dial work (date and time setting). Below: Pascal turns a watch winding stem on a watchmaker's lathe. Bottom: driving a stone on a watch plate using a stacking tool.
Page de gauche: Francis fabrique une fraise de taillage spécifique sur une machine à affuter. Ci-contre: Michel contrôle la cadrature d'une pendule (réglage du quantième et du déclenchement). Ci-dessous: Pascal tourne une tige de remontoir de montre sur un tour à pivoter. En bas: le chassage d'une pierre sur une platine de montre grâce à une potence à chasser.





“THERE ARE FIVE RESTORERS, WITH TWO EMPLOYED SOLELY IN THE WORKSHOP”

« IL Y A CINQ RESTAURATEURS DONT DEUX DÉDIÉS À L'ATELIER »

Left page: Pascal and Francis study a rack clock from the Sandoz collection. Michel checks the hands and dial after putting together the main assembly from the Le Jour et La Nuit clock, a unique piece created by Parmigiani Fleurier in partnership with Lalique. Below: Michel assesses the articulation of a monkey from an automaton clock (late 18th-early 19th century).

Page de gauche: Pascal et Francis étudient une pendule à crémaillère de la collection Sandoz. Michel vérifie les aiguilles et le cadran après montage de l'ensemble de l'horloge «Le Jour et La Nuit», une pièce unique réalisée par Parmigiani Fleurier en partenariat avec Lalique. Ci-dessous: Michel évalue l'articulation d'un singe de l'horloge à automate (fin xviii^e, début xix^e siècle).

dans ce lieu où son expertise et son expérience, aussi précieuses l'une que l'autre, se diffusent auprès de chacun des restaurateurs. Comme il se plaît à le rappeler, la restauration est une discipline qui surpasse de beaucoup la simple réparation. Une activité qui exige la précision dans le geste, mais aussi tout un travail de documentation et de recherche historique, étape indispensable pour analyser une pièce avant de se lancer dans sa restauration. Un travail qui, dans certains cas, peut s'avérer tentaculaire, comme dans le cas du fameux pistolet à oiseau chanteur, où le restaurateur doit mener l'enquête dans l'histoire de l'art, dans les ouvrages, ou même partir à la recherche de pièces existantes parmi diverses collections. Autant d'étapes nécessaires pour acquérir le savoir qui lui permettra d'intervenir. Pascal et Francis, les deux restaurateurs à plein temps, connaissent bien le sujet pour y avoir consacré des centaines d'heures. À eux deux, ils ont assuré 90 % de la restauration du pistolet. Métier de précision exigeant une infinie patience et une forte ouverture d'esprit, la restauration n'est pas seulement une activité tournée vers le passé : c'est aussi un métier qui s'enrichit de nouvelles technologies, comme l'impression 3D, une innovation bienvenue que Parmigiani utilise depuis deux ou trois ans et qui lui permet d'affiner certaines phases préparatoires, en s'offrant le luxe, inimaginable autrement, de tâtonner! «L'apport de la technologie est un vrai plus, confirme Michel Parmigiani, reste à savoir correctement l'utiliser. Concernant la 3D, on externalise pour l'instant cette ressource car c'est très pointu.»

Discret mais incontournable inspirateur, Michel Parmigiani cultive ce lien fusionnel qui unit les restaurateurs autour de projets par nature exceptionnels. «Cet atelier, c'est très fort. Chez nous, il y a cinq restaurateurs, dont deux dédiés à l'atelier, mais je peux vous assurer que je connais des dizaines de restaurateurs qui rêveraient d'être là !» On le croit volontiers.



This object of **DESIRE**

Parmigiani Fleurier has breathed new life into a unique pistol, an artistic masterpiece adorned with pearls and precious stones. Crafted by the Frères Rochat in the early 19th century, this gem encases an astounding “singing-bird” mechanism.

Parmigiani Fleurier a redonné vie à un pistolet unique, véritable œuvre d'art tout en ornement de pierres précieuses et de perles. Fabriqué au début XIX^e siècle par les Frères Rochat, ce bijou renferme dans son mécanisme un « oiseau chanteur ». Détails.

Watchmakers with a restoration workshop such as Parmigiani Fleurier has are rare indeed.

Restoring this singing-bird pistol, an incomparable article from around 1815, required more than a year's work.

Rares sont les marques horlogères, qui, comme Parmigiani Fleurier, possèdent un atelier de restauration. Celle du pistolet à oiseau chanteur, cette pièce datant des années 1815, a nécessité plus d'une année de travail.





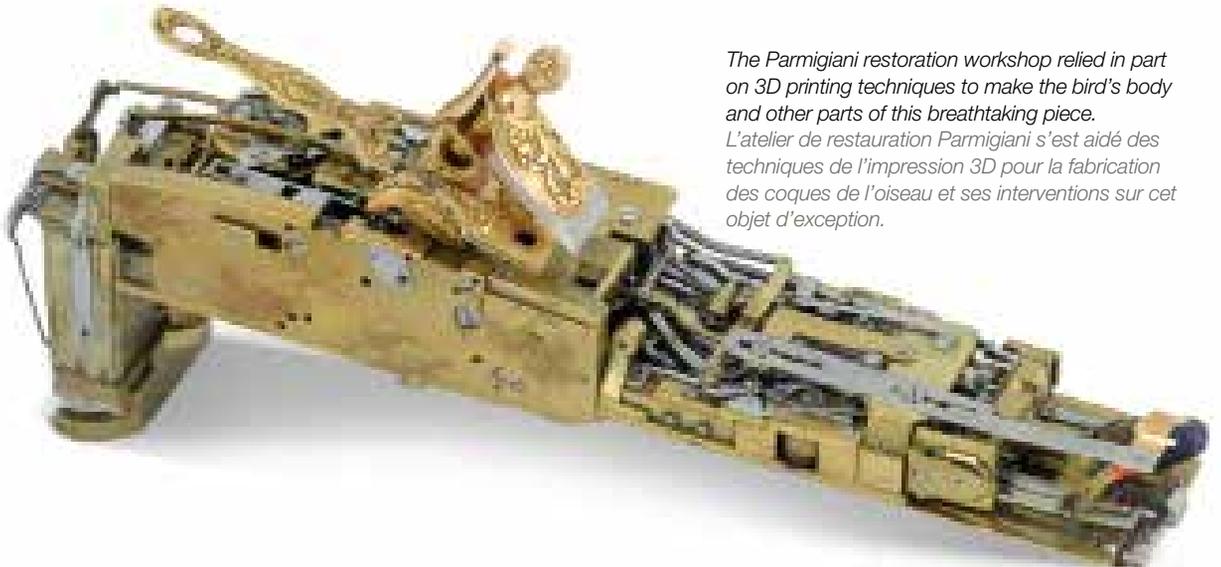
From the gear sequence to the enamel to the bird's real feathers, the pistol's mechanism was heavily rebuilt by Parmigiani's restoration experts, who had to eradicate traces of previous work performed on the object and start from scratch.

De l'engrenage à l'émail et les plumes de l'oiseau, le mécanisme du pistolet a été en grande partie reconstitué par les restaurateurs de Parmigiani, qui ont dû effacer les interventions antérieures sur l'objet et repartir de zéro.



"We must take care to avoid any irreversible impact," explains Michel Parmigiani, "ensuring we can erase our work and redo it if necessary."

«On doit faire attention à l'irréversible, explique Michel Parmigiani, à pouvoir gommer notre intervention, refaire si c'est nécessaire.»



The Parmigiani restoration workshop relied in part on 3D printing techniques to make the bird's body and other parts of this breathtaking piece.

L'atelier de restauration Parmigiani s'est aidé des techniques de l'impression 3D pour la fabrication des coques de l'oiseau et ses interventions sur cet objet d'exception.

"Restoring does not mean repairing," insists Michel Parmigiani. "Rebuilding this pistol's mechanism – pulling the trigger causes a singing bird to pop up – took tremendous research in the history of this particular art form, so as to have elements of comparison. Our work goes beyond the technical aspect – it also involves an analysis phase."

«La restauration, ce n'est pas la réparation, insiste Michel Parmigiani. Reconstituer le mécanisme de ce pistolet, dont la gâchette libère un oiseau chantant, a demandé un énorme travail de documentation dans l'histoire de l'art, afin d'avoir des éléments de comparaison. Notre intervention n'est pas que technique, elle passe par une phase d'analyse.»



© L'Affaire Edith.

Mr Parmigiani

WITH A STEADY HAND

Michel Parmigiani is a galvaniser, inspirer, designer, expert and restorer. The founder of the Parmigiani Fleurier brand is also the soul of the watchmaking house. He talks about his career and passion for restoration.

Inspirateur, créateur, expert, mais aussi restaurateur... Michel Parmigiani est à la fois le fondateur de la marque Parmigiani Fleurier, mais aussi son supplément d'âme. Il s'exprime sur son parcours et son jardin secret, le métier de la restauration. Entretien.



Photos : **Andrew C. Kovalev**



Interview : **Sylvain Fanet**





Michel Parmigiani speaks the language of watchmaking. He has the savoir-faire needed to create pieces of great complexity. Developing new technologies is a true challenge.

L'horlogerie est le langage de Michel Parmigiani. Son savoir-faire lui permet de créer des pièces d'une grande complexité. Développer de nouvelles technologies est un véritable challenge.

In your work as a restorer, where does the craftsman end and the artist begin?

What we do is applied art. It would be difficult without the manual dimension, which is the brainwork translated into technique. So yes, a certain artistic character is needed to do this kind of work. But in restoration, you also have to be able to delegate certain tasks. We don't pretend to have mastered everything ourselves; we must know how to bring an entire chain of skills into play. This prevents working by trial and error.

Is restoration an asset when it comes to designing contemporary watches?

Absolutely. It's a very worthy discipline that develops analytical skills and brings another perspective into the task at hand. Restoration requires a solid knowledge of art history, science, mathematics, physics, chemistry... On top of all that, you have to be good with your hands! It's hard to find such qualifications in a single person, a combination of open-mindedness and manual intelligence. You need six years of study to become a restorer. Which brings a level of experience and know-how conducive to making new masterpieces, because that stock of knowledge pro-

vides the foundations and broader perspective required for building or eating something. That knowledge, ability to see things differently, is pre-source to be mined.

Martin has compared his trade to that of a chef. How do you see your preparation, in both disciplines, careful

preparation is a must before you start assembling. Do you agree?

Yes, that's accurate. In the gastronomic world, you assemble ingredient flavours, textures and tastes; you have to know how they'll interact when consumed together. Same goes for us. If we don't take the time to think and research, if we don't compare the piece with other, similar objects, we simply won't succeed.

Might you have become a gourmet chef?

Why not? I would have found it interesting, that's for sure. But there's just one problem: I have no sense of smell! I hesitated between two career paths: architect and watchmaker. I opted for watchmaking because, at the time, there was a watchmaking school in Fleurier. I'd have had to go to Lausanne to study architecture, so I chose the simplest solution. But I was also drawn to the profession out of curiosity.

Was your family involved in watchmaking?

No, but my father was a precision toolmaker. He manufactured tools and prototypes in precision machinery for Dubied knitting machines. That all happened quite near here, in Couvet.

What goes on inside the head of the person doing this work?



I'd say that it's like being a top athlete: it requires a lot of concentration and technical mastery, because there's no margin for error, you can't go back and do it over. In some cases, this requires so much attention that you're almost in a trance, an altered state! You must seek solitude to master the technique. It's utterly engrossing, time-consuming and takes a lot of patience.

Are there also euphoric moments?

When you see that what you did works, yes, you explode with joy. But not while you're climbing, because you can always fall. This job is like a grade-6 climb – very vertical! If you miss or forget a hold, the yawning void awaits! You need a steady – and contented – hand.

From a management point of view, does a watch manufacture differ from other types of companies?

No doubt, yes. We work in industrial craftsmanship. At Parmigiani, the watchmaker makes his watch from A to Z – that kind of comprehensive craftsmanship hardly exists anymore at the industrialised companies, where they compartmentalise and specialise each worker's tasks. In our case, we know who made every watch, so we're responsible for it. Rather like the *compagnons* – the journeymen.

What's your role at the company?

An inspirer, a guarantor, an expert?

I supervise the work, I answer certain questions the restorers have. I merge with them, like the soul merging with the body! There's a very intense mastermind dimension to our relationship. This is a very, very good workshop, truly exceptional.

You were born in Val-de-Travers, in Couvet, five minutes from Fleurier. How does this region inspire you?

I was born there, I grew up there, I went to watchmaking school and I discovered that the profession had a long history in the region. When I was a kid, I often walked past a monument to Ferdinand Berthoud, watchmaker to the king and the navy: my curiosity drove me to learn more about him and this trade. Later, in 1975, when the watch industry was going through a major crisis, I told myself that I just had to stick with it. I set up my own business, against all odds. I was told that the profession was dead. I discovered the ancient heritage of mechanical watchmaking and said to myself that it simply wasn't possible – the whole trade couldn't come to an end like that. My first business card

read *horlogerie d'art* – “artistic watchmaking”! I was both designing and building one-of-a-kind pieces, which I sold to collectors, and doing restoration.

Your career path involved many phases...

... and, above all, perseverance! I lived through some very lean times. It was hard, totally counter-intuitive and against conventional wisdom. In the village, they thought I was crazy!

And you've also had life-changing encounters...

Yes, I crossed paths with a great Basel collector, who gave me my start, then Marcel Jean-Richard, a great watchmaker specialising in complicated and astronomical pieces, whose works include the astronomical clocks at J.P. Morgan bank in New York. I initially completed some projects that he was unable to finish due to his age, and then took over for him. Then I met the curator of the Le Locle Museum, who introduced me to the Landolt family, and that's how I got in touch with the Sandoz Foundation.

What's the secret to your longevity?

Curiosity. I'm deeply interested in many realms, especially botany. I love plants; the Golden Ratio is found in plants, incidentally, and lots of other very inspiring things. Nature is full of rules and codes and has always fascinated me. I would have loved to be an herbalist, for instance. In fact, we're in an old herbalist's shop right here! Studying nature and plants is both an outlet and a source of inspiration for me. A restorer's work requires a lot of energy and you need to be in communion with other things.

Have your travels served as inspiration?

Yes – or they've piqued my curiosity, at least. And they've given me a different way of looking at things. Observing people, seeing how they live, who they are.

What's your own relationship to time?

Are you a man who takes time? A man in a hurry?

My father always told me, “*He who learns to look acquires the art.*” And I still follow that advice. Taking the time to observe is paramount to the learning process.

Quelle est la frontière, dans votre métier de restaurateur, entre l'artisan et l'artiste ?

Ce que nous faisons, c'est de l'art appliqué. Sans l'exercice de la main, qui est le prolongement du cerveau dans le geste, c'est difficile. Donc oui, il faut une certaine fibre artistique pour réaliser ce genre d'opérations. Mais en restauration, il faut aussi savoir à qui confier certaines tâches. On ne prétend pas tout maîtriser soi-même, il faut savoir mobiliser toute une chaîne de compétences. Cela évite de tâtonner.

La pratique de la restauration constitue-t-elle un atout pour créer des montres contemporaines ?

Absolument. C'est une bonne discipline, qui développe l'esprit d'analyse et apporte un autre regard sur les choses. La

restauration exige une bonne connaissance de l'histoire de l'art, de celle des sciences, des mathématiques, de la physique de la chimie... En plus, il faut être bon manuellement! Ce sont d'ailleurs des profils difficiles à trouver, qui associent ouverture d'esprit et intelligence de la main. Six ans d'études sont nécessaires pour devenir restaurateur. Ce qui amène un niveau d'expérience et de connaissances adapté à la réalisation de nouveaux chefs-d'œuvre, parce qu'un tel bagage donne toute la perspective pour construire, créer quelque chose. Cette connaissance, ce recul constituent un patrimoine précieux dans lequel puiser.

SEEK SOLITUDE
TO MASTER
THE TECHNIQUE

S'ISOLER DE
TOUT POUR
MAÎTRISER
LE GESTE...

Le chef Guy Martin compare son métier au vôtre en disant que, dans les deux disciplines, une grande attention est nécessaire avant de se mettre à l'assemblage. Êtes-vous d'accord ?

C'est juste. En gastronomie, vous assemblez des saveurs, des goûts et la texture des aliments, vous devez savoir comment chacun va réagir en présence d'un autre... C'est la même chose pour nous. Si on n'anticipe pas la réflexion, si on ne documente pas l'objet avec d'autres objets comparatifs, on n'y arrive pas.

Vous auriez pu devenir chef gastronomique ?

Pourquoi pas ? Cela m'aurait intéressé, c'est certain. J'ai juste un problème, je n'ai pas d'odorat! J'hésitais entre deux métiers, celui d'architecte ou d'horloger. J'ai opté pour l'horlogerie parce qu'il y avait à l'époque une école d'horlogerie à Fleurier. L'architecture, il fallait aller à Lausanne, j'ai fait au plus simple. Mais c'est aussi la curiosité qui m'a attiré vers ce métier.

Votre famille avait-elle un pied dans l'horlogerie ?

Non, mais mon père était mécanicien outilleur de précision.



Michel Parmigiani's business cards. The earliest (above) dates back to 1975.

Les cartes de visite de Michel Parmigiani. La toute première ci-dessus date de 1975.

Il fabriquait des outillages et des prototypes en mécanique fine pour les machines à tricoter Dubied. Ça se passait tout près d'ici, à Couvet.

Qu'est-ce qui se passe dans la tête de celui qui fait ce travail ?

Je dirais que c'est comme un sportif de haut niveau : ça demande énormément de concentration, une maîtrise du geste, parce que vous n'avez pas le droit à l'erreur, vous ne pouvez pas revenir en arrière. Dans certains cas, cela exige une telle attention qu'on est presque dans un état second ! On doit s'isoler de tout pour maîtriser le geste. C'est très prenant et cela demande énormément de patience.

Y a-t-il aussi des moments d'euphorie ?

Quand on voit que ça marche, oui, on laisse exploser sa joie. Mais pas pendant qu'on gravit, car on peut encore chuter... Ce métier, c'est du sixième degré en alpinisme, c'est assez vertical ! Si on oublie la prise, le vide nous accompagne ! Il faut avoir la main sûre... et heureuse.

Du point de vue du management, une manufacture d'horlogerie se différencie-t-elle d'une autre société ?

Sans doute, oui. On est dans de l'artisanat industriel. Chez nous, l'horloger fabrique sa montre de A à Z, ce qui n'existe quasiment plus dans les entreprises industrielles, où l'on segmente et spécialise les tâches de chacun. Chaque montre, on sait qui l'a faite, donc on en est responsable. On fonctionne un peu comme les compagnons.

Quel est votre rôle dans la structure, celui d'un inspireur, un garant, un expert ?

Je supervise le travail, je réponds à certaines questions des restaurateurs. Je m'intègre à eux... comme l'âme au corps ! Il y a quelque chose de fusionnel dans notre rapport. Cet atelier, c'est très fort, c'est exceptionnel.

Vous êtes né dans le Val de Travers, à Couvet, à cinq minutes de Fleurier... Que vous inspire cette région ?

Je suis né là, j'ai grandi là, j'ai fait mon école d'horlogerie et j'ai découvert que c'est un métier qui avait pas mal d'histoire dans la région. Quand j'étais gamin, je passais devant un monument qui était celui de Ferdinand Berthoud, horloger du roi et de la marine, ma curiosité m'a poussé à m'intéresser à lui, à ce métier. Plus tard, en 1975, quand il y a eu une crise importante dans le secteur de l'horlogerie, je me suis dit qu'il fallait continuer. Je me suis mis à mon compte envers et contre tout. On me disait que c'était un métier fini... J'ai découvert le patrimoine ancien de l'horlogerie mécanique me disant que ce n'était pas possible, que ça ne pouvait pas s'arrêter comme ça. Ma première carte de visite mentionnait « horlogerie d'art » ! Je faisais à la fois de la création de pièces uniques, que je vendais à des collectionneurs, et de la restauration.

Votre parcours est fait d'étapes...

... et surtout de persévérance ! Il y a des moments où j'ai dû manger de la vache enragée. C'était dur, totalement à contre-courant. Au village, on me prenait pour un cinglé !

Et puis vous êtes aussi un homme de rencontres...

Oui, j'ai croisé le chemin d'un grand collectionneur bâlois, c'est ce qui m'a permis de démarrer, puis Marcel Jean-Richard, un grand horloger en pièces compliquées et astronomiques, qui a fait notamment les horloges astronomiques de la banque JP Morgan à New York. J'ai terminé certaines de ses missions qu'il ne pouvait plus accomplir en raison de son âge, j'ai pris son relais. Ensuite, j'ai rencontré le conservateur du musée du Locle, qui m'a présenté à la famille Landolt et c'est ainsi que je suis entré en contact avec la Fondation Sandoz.

Quel est votre secret pour durer ?

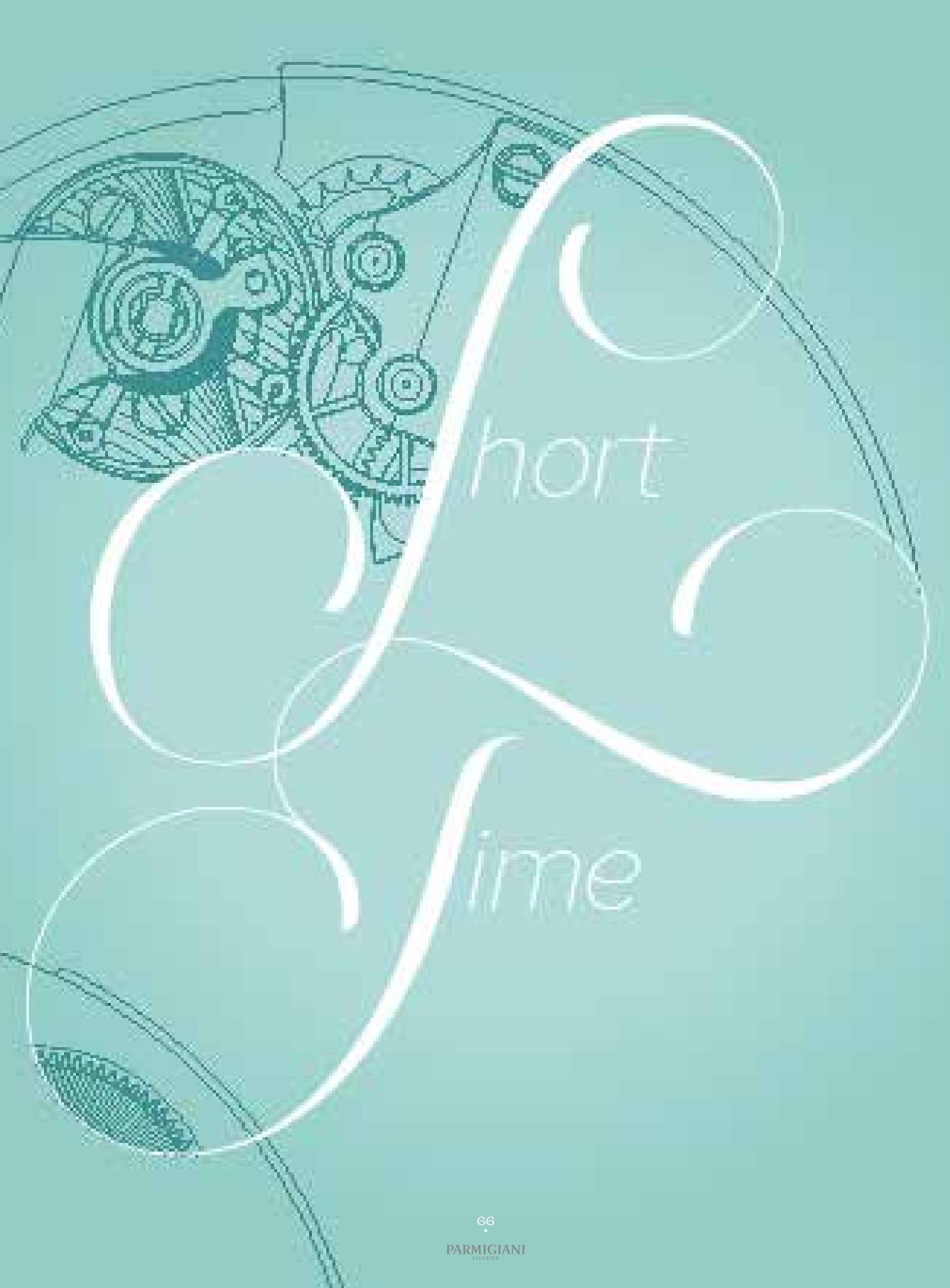
La curiosité. Il y a beaucoup de domaines qui m'intéressent, notamment la botanique. J'aime les plantes, d'ailleurs on retrouve dans les végétaux le nombre d'or, on retrouve énormément de choses qui sont inspirantes. La nature est pleine de codes, elle m'a toujours intéressé. J'aurais aimé être herboriste, par exemple. Nous sommes ici d'ailleurs dans une ancienne herboristerie ! Observer la nature, les plantes, c'est pour moi une sorte d'exutoire, mais aussi une source d'inspiration. Le métier de restaurateur demande beaucoup d'énergie, on a besoin d'être en communion avec d'autres choses.

Vos voyages sont-ils une source d'inspiration ?

Oui, ils ont en tout cas attisé ma curiosité. Et ils ont induit en moi un certain regard, une manière de voir les choses. Observer les gens, voir comment ils vivent, ce qu'ils sont...

Quel est votre propre rapport au temps ? Êtes-vous un homme qui prend le temps ? Un homme pressé ?

Mon père me disait toujours : « Qui apprend à regarder acquiert l'art. » Je suis toujours son conseil. Prendre le temps d'observer est primordial pour apprendre.



hort

ime

Charles Pépin
**INSTANT
KARMA**

Charles Pépin is a French philosopher, writer, television commentator and comic-strip author. He shares his definition of time and what it takes to make the most of it, as he explains so well in his latest book, *La Joie (Joy)*.

Philosophe, écrivain, chroniqueur télé, auteur de bandes dessinées, Charles Pépin nous livre ici sa définition du temps et de ce qu'il faudrait en faire pour en profiter, comme il le raconte si bien dans son dernier ouvrage, *La Joie*.



Illustration : **Anta / Oxy illustrations**



Text : **Charles Pépin**

We must admit it: we don't have time. No time for friends who have been dumped and want to tell us yet again how it happened; no time for the children who want to stop at each shop window along the sidewalk; no time to read too-long novels or listen to entire albums. We just don't have the time and, at best, we feel bad about that, we feel a quiet shame. All the better – that means there's still hope.

Just what do we do with the time slipping by? Why do we not devote it to friendship and love, pleasure and contemplation, the unselfish joy of human dialogue? Perhaps we are afraid to take the time to live: afraid of being bored, afraid of thoughts of death, afraid, most especially, of the clarity that may come upon us the moment we cease running. Afraid to discover that the reason we are running is essentially worthless, or that we are running in the wrong direction, or that nothing has any meaning. Or that love has flown. Or even that earning a living is keeping me from living, that I am not

seeing my loved ones grow up, that I can no longer concentrate because I obey, dog-like, to the least ping of an email. Yes, I know: there is so much to do. We no longer live in the Greece of Aristotle and Plato, where slaves freed men from economic tasks, providing the liberty to philosophise or democratically debate. But still. Is not our servitude partly voluntary? Do we not use this dictatorship of things-to-do to flee – to flee our human responsibility? For our life will always be what we make it. And we have the power to take the time to live, to rediscover the density and intensity of moments.

Epicurus presented a superb concept that can help us find this time again – without necessarily leaving everything behind to go live on a farm in the boondocks or in a cabin in Canada: the idea of contingency. Contingency refers to “what is, but might not have been”. Your existence, for example, is contingent, since your parents might never have met. Life on Earth is, too, as it is probably due to an astral accident with a comet nearly three billion years ago. To measure the contingent nature of everyday pleasures is a way of intensify-



*Perhaps we are
afraid to take
the time to live*



*Peut-être
que nous avons peur
de prendre
le temps de vivre*

ing them, experiencing them more fully. Have you not noticed that some people have this power, even amidst a hurry-scurry life, to appreciate the quality of moments, while others remain unmindful of this option? Taking a few seconds before opening the door of a restaurant, where they are expected for a professional engagement – some will savour the sun’s caress on their cheek, while others will not even feel it. What is the essential difference between the two? Perhaps the former are, in one way or another, conscious of the contingent nature of this encounter between the sun’s rays and the cheek’s skin. They grasp that the sun could have remained hidden behind the clouds, that they might have been late, or even run over by a car. They appreciate this moment all the more by measuring how much it might not have been. They take the time to taste it because they clearly understand its contingent nature. Let us note, moreover, that they do not “waste” or “lose” time: there is no need for lengthy reasoning here, everything plays out in the moment. This moment is a stroke of luck, a gift of good fortune, nothing more: it had no reason to be; it could very well not have been.

As in an encounter with a ray of sunshine, so it goes in an encounter with a person: the epicurean sees it as an opportunity to the exact degree to which he understands how much it might not have been. He could have taken another train, not attended that dinner party: we might never have met. That is happiness – etymologically a state of being “lucky, favoured by fortune, in advantageous circumstances” – and perhaps even the promise of a deeper, more radical, more cosmic joy, for the world itself might not have been, or might no longer be. Our planet could have been blown up during the Cold War – it all came down to nothing, some two seconds, everything was poised for an atomic eruption ... and then Kennedy and Khrushchev came to their senses. We are not at all invulnerable to an astral accident like that which made life on Earth possible and, in any case, the Sun will eventually go dark (true, not immediately, but it will burn to nothingness in five billion years). So let’s make the most of things: taking the time to live is, first and foremost, knowing that our days are numbered.

Epicurus showed that one needed to form a proper idea of death to be able to truly move toward happiness. We would probably be better at taking the time to live if we thought of death more often, instead of fleeing it, repressing it, sweeping it under the rug, which we do much more than did our elders. So many ancients advocated this exercise: think about death several times a day, to fear it less, of course, but also to better savour the spice of life. Freud said the same when he argued that a civilisation is all the more alive when it ceases to repress the idea of death, when it invokes it and confronts it.

Understanding that life will one day end – and, beyond understanding that, contemplating this idea – is a fine way to learn to stop and measure the value of things: the pensive gaze of a child, the sky’s reflection on the sea, the beauty of a desired body. That landscape fascinates you, yet you know not why? Here’s the good news: “*The rose is without why,*” said German mystic Angelus Silesius. Let yourself be swept up and away and seek nothing else. Taking the time to live also means learning to accept the mystery, not seeking to reduce everything to meaning, utility or profitability. It is learning to love that which will not last. That child’s gaze – she is already growing up. That light on the sea: fleeting. Your body that drives me wild: but for how long? Strange paradox, indeed: we must become aware of the ephemeral nature of things to at last take the time to experience them fully. Everything can be urgent, but what is essential? We have the power to answer that question, to make that decision: but we must want to do so. The simple act of asking oneself the question is already beneficial.

What gives a moment value? Nietzsche proposed a kind of existential test on this matter: this moment that you are living just now – would you be prepared to live it eternally, to live “the eternal recurrence”? If the answer is no, that means you must cease living it, to only allow moments that merit recurring eternally. He therefore proposed establishing intensity as a criterion of an instant’s quality. It is tempting as a notion, but only partially so: intense moments can only exist in comparison with moments that are less so. If all moments were intense, none would be.

We must therefore further refine the criterion: what is time truly lived if it is not merely an intense moment? It is perhaps a moment lived consciously: lived while conscious of the absolute character of that which is being lived. Perhaps love will not last, but this present moment, during which I am loving you, contemplating you, desiring you – nothing can make it no longer be. This moment does not need to last: the mere fact that it has been means it will last forever. Perhaps my child will grow up, but what we are living now, as I gaze upon her gazing at the immensity of the world, is forever, because we have lived it. I believe it is enough to tell oneself this to manage to live the moment differently. To restore intensity to moments, yes, but especially to give them their weight, their life density and depth. Finding the time to live again means finding that piece of the absolute contained in each moment.

*Finding the time to live
means
finding that piece
of the absolute
contained in each moment*



*Retrouver le temps de vivre,
C'est retrouver
cette part d'absolu
contenue dans chaque instant*

Il faut bien l'avouer : nous n'avons pas le temps. Pas le temps pour les amis largués qui voudraient nous raconter une nouvelle fois comment ils ont été quittés, pas le temps pour les enfants qui voudraient s'arrêter, sur le trottoir, devant chaque vitrine, pas le temps pour lire des romans trop longs ni pour écouter des albums entiers... Nous n'avons pas le temps et, dans le meilleur des cas, nous en souffrons, en ressentons une légère honte. C'est tant mieux : il reste un peu d'espoir.

Que faisons-nous, en effet, du temps qui passe ? Pourquoi ne le consacrons-nous pas à l'amitié et à l'amour, au plaisir et à la contemplation, à la joie désintéressée de la discussion ? Peut-être que nous avons peur de prendre le temps de vivre : peur de la possibilité de l'ennui et de la pensée de la mort, peur, surtout, de cette lucidité qui pourrait surgir à l'heure d'arrêter de courir. Peur de découvrir que ce pourquoi nous nous agitons ne vaut pas grand-chose, ou que nous courons dans le mauvais sens, ou que rien n'a de sens. Ou que l'amour s'est envolé. Ou même : que je perds ma vie à la gagner, que je ne vois pas grandir ceux que j'aime, que je ne parviens plus à me concentrer parce que j'obéis comme un chien à l'injonction du premier mail venu. Je sais bien : il y a tant de choses à faire. Nous ne vivons plus dans la Grèce d'Aristote et de Platon, où des esclaves libéraient les hommes des tâches économiques pour leur offrir la chance d'une vie philosophique ou de débats démocratiques. Mais quand même. Notre servitude n'est-elle pas en partie volontaire ? Ne profitons-nous pas de cette dicta-

ture des choses à faire pour nous fuir – fuir notre responsabilité d'humains ? Car notre vie restera toujours ce que nous en faisons. Or nous avons le pouvoir de prendre le temps de vivre, de retrouver l'épaisseur et l'intensité des instants.

Il y a chez Épicure une belle notion, capable de nous aider à retrouver ce temps – sans nécessairement tout quitter pour une ferme dans le Morvan ou une cabane au Canada : l'idée de contingence. La contingence désigne « ce qui est mais aurait pu ne pas être ». Votre existence, par exemple, est contingente, puisque vos parents auraient pu ne jamais se rencontrer, celle de la vie sur Terre aussi, vraisemblablement due à un accident astral avec une comète il y a près de trois milliards d'années. Prendre la mesure du caractère contingent des plaisirs quotidiens est une manière de les intensifier, de les éprouver davantage. N'avez-vous pas remarqué que certains ont ce pouvoir, même au cœur d'une vie de hâte, d'apprécier la qualité des instants, tandis que d'autres restent fermés à cette possibilité ? Profitant de quelques secondes avant de pousser la porte d'un restaurant, où les attend un rendez-vous professionnel, les uns sauront goûter la caresse du soleil sur la joue quand les autres ne la sentiront même pas. Au fond, qu'est-ce qui les distingue ? Peut-être les premiers sont-ils, d'une manière ou d'une autre, conscients du caractère contingent de cette rencontre entre les rayons du soleil et la peau de la joue. Ils savent que le soleil aurait pu rester caché derrière les nuages, qu'ils auraient pu être en retard ou même

renversés par une voiture. Ils apprécient cet instant d'autant plus qu'ils mesurent combien il aurait pu ne pas être. Ils prennent le temps de le goûter parce que, justement, ils en saisissent la nature contingente. Remarquons d'ailleurs qu'ils ne «perdent» pas de temps: nul besoin ici de long raisonnement, tout se joue dans l'instant. Cet instant est une chance, voilà tout: il n'avait aucune raison d'être; il aurait très bien pu ne pas être.

Il en va d'une rencontre avec un rayon de soleil comme d'une rencontre avec quelqu'un: l'épicurien la vit comme une chance dans l'exacte mesure où il comprend combien elle aurait pu ne pas être. Il aurait pu prendre un autre train, ne pas se rendre à ce dîner: nous aurions pu ne jamais nous rencontrer. Voilà le bonheur – étymologiquement: «l'heureux hasard» –, et peut-être même déjà la promesse d'une joie plus profonde, plus radicale, plus cosmique en fait, car c'est le monde lui-même qui aurait pu ne pas être ou pourrait

ne plus être. Notre planète aurait pu sauter pendant la guerre froide – cela s'est joué à rien, à deux secondes peut-être, tout était prêt pour le déclenchement atomique... et puis Kennedy et Khrouchtchev sont revenus à la raison –, nous ne sommes pas à l'abri d'un accident astral semblable à celui qui rendit la vie sur Terre possible, et de toute façon le Soleil s'éteindra (pas tout de suite, c'est vrai, dans cinq milliards d'années). Alors profitons-en: prendre le temps de vivre, c'est d'abord savoir que ce temps nous est compté.

Épicure montrait déjà qu'il fallait se faire une juste idée de la mort pour approcher le bonheur. Probablement serions-nous davantage capables de prendre le temps de vivre si nous pensions plus souvent à la mort, au lieu de la fuir, de la refouler comme nous le faisons bien plus que nos aînés. Tant d'anciens préconisaient cet exercice: penser plusieurs fois par jour à la mort, pour en avoir moins peur évidemment, mais aussi pour mieux apprécier le sel de la vie. Freud ne dit pas autre chose lorsqu'il avance qu'une civilisation est d'autant plus vivante qu'elle cesse de refouler l'idée de la mort, qu'elle la convoque et s'y confronte.

Comprendre que la vie un jour va s'arrêter – et même mieux que le comprendre, méditer cette idée –, voilà une belle façon d'apprendre à s'arrêter pour mesurer enfin le prix des choses: le regard pensif d'un enfant, le reflet du ciel sur la mer, la



beauté d'un corps désiré... Ce paysage vous fascine et vous ne savez pas pourquoi? Voilà la bonne nouvelle: «*La rose est sans pourquoi*», disait le mystique allemand Angelus Silesius. Laissez-vous porter et ne cherchez rien d'autre. Prendre le temps de vivre, c'est aussi apprendre à accueillir le mystère, à ne pas vouloir tout réduire au sens, à l'utile ou au rentable. C'est apprendre à aimer ce qui ne durera pas. Ce regard d'enfant: il grandit déjà. Cette lumière sur la mer: passagère. Ton corps qui me rend fou: mais pour combien de temps? Étrange paradoxe: il nous faut prendre conscience du caractère éphémère des choses pour enfin prendre le temps de les vivre pleinement. Tout peut être urgent, mais qu'est-ce qui est essentiel? Nous avons le pouvoir de répondre, de le décider: encore faut-il en avoir le désir. Le simple fait de se poser la question est déjà salutaire.

Qu'est-ce qui fait la valeur d'un instant? Nietzsche proposait à ce sujet une sorte de test existentiel: cet instant que vous vivez, seriez-vous prêt à le vivre éternellement, à en vivre «l'éternel retour»? Si la réponse est non, c'est que vous devez cesser de le vivre, pour que ne reviennent que les instants méritant de revenir éternellement. Il proposait donc de poser l'intensité comme critère de la qualité d'un instant. C'est séduisant, mais en partie seulement: il n'y a d'instant intense qu'en comparaison avec des instants qui le sont moins. Si tous les instants étaient intenses, plus aucun ne le serait.

Il faut donc affiner le critère: qu'est-ce qu'un temps vraiment vécu si ce n'est pas simplement un instant intense? C'est peut-être un instant vécu en conscience: avec la conscience du caractère absolu de ce qui est vécu. Peut-être que l'amour ne durera pas, mais cet instant présent, durant lequel je t'aime, te contemple et te désire, rien ne pourra faire qu'il n'ait pas été. Cet instant n'a pas besoin de durer: le fait qu'il a été durera à jamais. Peut-être que mon enfant grandira, mais ce que nous vivons maintenant, lorsque je le regarde regarder l'immensité du monde, c'est pour toujours que nous l'avons vécu. Il suffit, je crois, de se le dire ainsi, pour le vivre autrement. Pour redonner aux instants leur intensité, certes, mais surtout leur poids, leur épaisseur de vie. Retrouver le temps de vivre, c'est retrouver cette part d'absolu contenue dans chaque instant.

Il faut donc affiner le critère: qu'est-ce qu'un temps vraiment vécu si ce n'est pas simplement un instant intense? C'est peut-être un instant vécu en conscience: avec la conscience du caractère absolu de ce qui est vécu. Peut-être que l'amour ne durera pas, mais cet instant présent, durant lequel je t'aime, te contemple et te désire, rien ne pourra faire qu'il n'ait pas été. Cet instant n'a pas besoin de durer: le fait qu'il a été durera à jamais. Peut-être que mon enfant grandira, mais ce que nous vivons maintenant, lorsque je le regarde regarder l'immensité du monde, c'est pour toujours que nous l'avons vécu. Il suffit, je crois, de se le dire ainsi, pour le vivre autrement. Pour redonner aux instants leur intensité, certes, mais surtout leur poids, leur épaisseur de vie. Retrouver le temps de vivre, c'est retrouver cette part d'absolu contenue dans chaque instant.



oon



A condominium of complex architectural arborescence in downtown Turin. Une structure architecturale à l'arborescence complexe, en plein centre de Turin.

Home *green* Home

Nobody is expected to do the impossible. Except, perhaps, Luciano Pia. This Italian architect accepted the most astounding challenge: to give a hundred Turin residents the chance to live downtown – in the countryside. The condominium known as 25 Verde (“25 Green”) is a veritable verdant lung in the city centre, a gigantic treehouse that would make even Robinson Crusoe green with envy! Building this five-storey architectural complex, with an unusual, undulating façade, took five full years. Some 150 trees, ranging in height from 2½ to 8 metres, grow everywhere in this complex, from the pleasant patios jutting out from each of the 63 apartments to the building’s courtyard. Each species was handpicked, as it were, for variety in foliage, colour, shape and blooming. This lush vegetation is about much more than aesthetics: the trees also manage to absorb 200,000 litres of carbon dioxide per hour! And not only does this “vertical forest” combat air pollution, it acts as a barrier against the noise pollution created by the city’s dense road traffic. The icing on the cake: the urban jungle shelters residents from summer’s heat, then loses its leaves in winter to let

in warming sunlight, all while protecting these living spaces from the cold. This treetop hideaway, a cherished childhood dream, proves (should proof still be needed) that architecture, city planning and ecology are unquestionably compatible.

À l'impossible nul n'est tenu. Sauf peut-être Luciano Pia. Cet architecte italien a relevé le plus fou des défis: donner à une centaine de Turinois l'opportunité de vivre, en plein centre-ville, «comme à la campagne». Véritable poumon citadin, sa résidence 25 Verde (pour 25 Vert) s'apparente à une gigantesque cabane dans les arbres à faire pâlir d'envie Robinson Crusoe! Cinq années ont été nécessaires pour réaliser ce complexe architectural de cinq étages à la façade ondulée. Entre les terrasses qui prolongent agréablement chacun des 63 appartements et la cour de l'immeuble, on dénombre quelque 150 arbres dont la taille oscille entre 2,5 et 8 mètres de hauteur. Chaque espèce a été minutieusement sélectionnée pour offrir une large palette de feuillages, de couleurs, de formes et de floraison. Loin de se contenter d'un rôle esthétique, cette végétation luxuriante est en outre capable d'absorber 200 000 litres de dioxyde de carbone par heure! Et en plus de lutter contre les émissions polluantes, cette «forêt verticale» fait office de bouclier contre les nuisances sonores générées par la densité du trafic automobile. Cerise sur le gâteau: la jungle urbaine protège les résidents de la chaleur l'été et se dénude l'hiver pour laisser pénétrer les rayons du soleil, tout en préservant les habitations du grand froid. Rêve d'enfant devenu réalité, cette «maison-arbre» est la preuve, s'il en fallait une, qu'architecture, urbanisme et écologie sont définitivement compatibles.

© Beppe Giardino.

*Frozen history:
ice strata preserve traces
of climate change.
Sous les glaciers, l'histoire.
Les strates de glace
conservent la trace des
événements climatiques.*

© Jean-François Hagenmuller/Hemis.



Backup *For the future*

... It's a strange sight indeed: scientists from all over the world are scrambling for pieces of Mont Blanc. Armed with imposing corers (tools used to drill into the ice), a team of French, Russian, American and Italian researchers have been collecting samples from the Savoyard mountain since August, with the objective of creating a global data bank to "archive" the information contained in the ice before global warming completes its insidious advance. *"The ice is a precious information source in tracing our environmental past, assessing changes in climate and, most importantly, understanding our future"*⁽¹⁾, explains Jérôme Chappellaz, Senior Scientist at France's National Center for Scientific Research (CNRS), the impetus behind this project. Hence the importance of saving this glacial memory while there is still time. Concordia, the Franco-Italian base in Antarctica, will serve as a giant refrigerator to store

these fragments for several decades, even centuries.

(1) CNRS Le Journal website

De mémoire de glaciers, on n'a jamais vu ça. Quoi? Des scientifiques du monde entier s'échinant à prélever des morceaux du mont Blanc. Armée de grands carottiers (outil permettant de forer la glace), une équipe composée de Français, de Russes, d'Américains et d'Italiens collecte depuis le mois d'août des échantillons du massif savoyard. Leur objectif: créer une banque de données mondiale afin d'« archiver » les informations contenues dans la glace avant que le réchauffement climatique ait accompli sa basse besogne. *« La glace constitue une source d'information inestimable pour retracer notre passé environnemental, rendre compte de l'évolution climatique et surtout comprendre notre avenir*⁽¹⁾», justifie Jérôme Chappellaz, directeur de recherche au CNRS, à l'origine de ce projet... D'où l'importance de sauvegarder cette mémoire des glaciers tant qu'il en est encore temps. La base franco-italienne Concordia située en Antarctique fera office de frigo géant pour accueillir ces fragments durant plusieurs décennies, voire plusieurs siècles.

(1) CNRS, Le Journal.

Talkin' around *The World*

What if going on holiday abroad was as simple as two earpieces, a phone and a Bluetooth connection? With the new Pilot system developed by the startup Waverly Labs, two people who speak different languages can soon communicate in real time, even whisper sweet nothings! And, in fact, the American behind this instant-translation technology was inspired to create it because he fell in love with a French woman. But choose your destination with care before packing these earpieces in your suitcase: the first models, going on the market in May 2017, will only translate English, French, Spanish, Italian and Portuguese. But many other languages, including German, Russian and Arabic, are scheduled to be added to this linguistic list in the months following the gadget's unveiling – making it an iconic essential in no time.

Et si des vacances à l'étranger, c'était simple comme deux oreillettes reliées en Bluetooth à un téléphone? Grâce au système Pilot, développé par la start-up Waverly Labs, deux interlocuteurs ne parlant pas la même langue pourront bientôt discuter en temps réel, voire se chuchoter des mots doux! C'est en effet parce qu'il était amoureux d'une Française que le fondateur américain de cette technologie a eu l'idée d'inventer un système de traduction instantanée... Gare cependant à bien choisir sa destination avant d'embarquer ses oreillettes dans sa valise: commercialisés dès mai 2017, les premiers modèles ne traduiront que l'anglais, le français, l'espagnol, l'italien et le portugais. De nombreuses autres langues dont l'allemand, le russe et l'arabe devraient cependant rejoindre cette liste dans les mois suivant la mise sur le marché de ce gadget bientôt indispensable.

An earpiece to overcome language barriers, simultaneously translating between people speaking different tongues.

Une petite oreillette va faire tomber les barrières linguistiques: une traduction simultanée entre locuteurs étrangers.



© iStock/Getty Images.



© Roberto Frankenberg/Modds.

Guy Martin
**THE
TWO
STAR
ARTIST**

When he was younger, he'd planned on being a rock star. Having ended up a chef almost by happenstance, he blends tradition with cutting-edge cuisine at Paris' venerable Le Grand Véfour.

Plus jeune, il se voyait en rock star. Tombé presque par hasard dans la marmite de la gastronomie, il mixe tradition et audace culinaire dans le cadre séculaire du Grand Véfour.



Interview : **Sylvain Fanet**



Apparently you were torn between being a chef and being a rock star. So, no regrets?

I did have some, but later on. I quit guitar the day I was playing some Clapton and actually heard myself: I thought, *You're awful!* and stopped playing then and there.

So you measured yourself against "God" in person! That's one of Eric Clapton's nicknames...

That's true (*laughs*)! It's also true that I shouldn't have been comparing myself to him, but I was too focused on the flaws in my playing and didn't see what I was doing right. I missed out on the pleasure of playing by being too perfectionistic. When I do something, I go all the way. But, rest assured, it's no great loss for the music world!

You're also a painting and reading enthusiast, it seems. Is artistic sensitivity essential to being a great chef?

I've loved art since I was a teenager; it's part of my life. I can't last more than ten days without seeing an exhibition. The same for reading – I can't live without it. Beyond that, I don't necessarily have any grand notions about what a great chef should be. Everything related to art helps me live and cook, but it remains a very personal experience.

Was your culinary career a coincidence?

Absolutely. I really wanted to be a rock star, to live that life. But I also grew up in the mountains. I'm Savoyard and had the good fortune of being raised on healthy, down-to-earth food, seasonal ingredients, mushrooms. As a young adult, I didn't know how to cook, but I sure knew how to eat! All that was part of my youth – I consumed good, nourishing things. Later, when I had to learn how to actually prepare dishes, I saw what was good and what I was missing. It was drudgery at first, then I was put in charge of the kitchens at the Château de Coudray and things fell into place very quickly. I had no career plan at all.

But you weren't "crushed" by that, the way you were by Clapton?

At the time, with Clapton, I had my heart set on that life and took it hard. But, to me, life isn't a headlong race against my peers.

Others' success doesn't weigh on my soul. And then, when I started cooking, I wasn't competing with another chef – I was free to do my own thing. At 23, I was working in places where the weight of history could have held me back, but I didn't let that keep me from moving forward.

France's Libération newspaper referred to you as an "irregular" of gastronomy. Do you purposely set yourself apart from the crowd?

I simply go my own way. I'm interested in coalescing, merging ideas, creating concepts. To my mind, what's important is truly enjoying what you do, whatever that job may be. Life is short. Sometimes you have to make concessions, but are you living your dream? That's the only thing that matters.

What do you see as the commonalities between your work and Parmigiani's work?

I think we share the same meticulous attention to a job well done, technique, precision, a quality product. The same way chefs are exacting in cooking, in seasonings. The two trades are quite similar. Add to that the important role human understanding has in our respective professions, which I see as a crucial element.

You and Parmigiani also share an unusual relationship with time.

That's true. In our business, time has multiple meanings – such as cooking time, which has to be very precise. And then we have to know how to survive long-term: a chef's career can span 40, sometimes 50 years.

You also both care about skill-sharing. How committed are you to that?

There's nothing to hide – quite the opposite, in fact. It's important to teach young people the right techniques, and nothing is set in stone. I cook based on my own instincts, making dishes that resonate with me; afterward, though, it's up to the young people we train to make the techniques and recipes their own, to know how to transform the raw materials, the ingredients, based on their own instincts. Skill-sharing is essential. My goal is to train apprentices so they come to love the trade as a whole, beyond just the technical dimensions. That really has to be their fundamental motivation.

You co-wrote a book with your father. What did he pass on to you?

Discipline. My paternal grandparents had a very small mountain farm – I saw how hard they worked. That upbringing and the challenging conditions of mountain life help you get perspective, to see the beauty in things. When I watched my father cook, I witnessed tremendous discipline and meticulousness, but also love and pleasure. Drinking a good wine, eating a well-made dish, sharing simple things – all that was a fundamental part of my childhood.

You had a restaurant in Japan. In what way does travel influence your cooking?

It's vital. Travel means being open to others, understanding their differences, adapting. There are many inspiring things in Japan: the mountains, the rocky landscapes, the Zen gardens, the temples, the philosophy that goes with that. Perhaps all that helped me simplify my recipes, but also to look at life differently.

ART HELPS ME LIVE AND COOK L'ART M'AIDE À VIVRE ET À CUISINER

Vous avez, semble-t-il, hésité entre gastronomie et rock star ? Aucun regret ?

J'en ai eu, mais plus tard. J'ai arrêté la guitare le jour où, jouant sur Clapton, je me suis entendu et me suis dit : tu es nul ! J'ai arrêté sur le champ.

Vous vous êtes mesuré à « Dieu » en personne ! C'est le surnom que l'on donnait à Eric Clapton...

En effet (rires) ! Et il est vrai que je n'avais pas à me mesurer à lui, mais je voyais trop les imperfections dans mon jeu, je ne voyais pas ce qui allait. J'ai loupé ce plaisir de jouer par un côté trop perfectionniste. Si je fais quelque chose, je le fais à fond. Mais rassurez-vous, ce n'est pas une grande perte pour la musique !

Vous semblez aussi passionné de peinture, lecture... Pour être un grand chef, faut-il être sensible à l'art ?

J'aime l'art depuis mon adolescence, ça fait partie de ma vie. Je ne peux pas rester plus de dix jours sans voir une expo, c'est pareil pour la lecture, je n'arrive pas à vivre sans. Après, je n'ai pas forcément de grandes idées sur ce que doit être un grand chef. Tout ce qui touche l'art m'aide à vivre et à cuisiner, mais ça reste personnel.

La cuisine est venue comme un hasard ?

Totalement. Je voulais vraiment être rocker, être là-dedans. J'avais aussi été bercé par la montagne. Je suis savoyard, j'ai eu la chance d'être élevé au milieu de produits sains et simples, les produits de saison, les champignons... Jeune adulte, je ne savais pas cuisiner, mais je savais manger ! Tout ça a bercé ma jeunesse, je me suis nourri de bonnes choses. Après, quand j'ai dû apprendre à faire les recettes, je voyais ce qui était bon et ce que je loupais. Au début, c'était besogneux, puis j'ai pris la direction des cuisines au château de Coudray et tout s'est enchaîné très vite. Je n'avais aucun plan de carrière.

Mais vous n'avez pas été « écrasé » comme vous l'aviez été par Clapton ?

Clapton, c'était du direct, je me suis braqué à l'époque, mais pour moi la vie n'est pas une course effrénée par rapport à mes confrères. La réussite des autres n'est pas un poids. Et puis, à mes débuts en cuisine, je n'étais pas confronté à un autre chef, j'avais librement. Dès l'âge de 23 ans, j'ai travaillé dans des lieux où il pouvait y avoir le poids de l'histoire, mais ça ne m'a pas empêché d'avancer.

Le quotidien Libération vous désignait comme un « irrégulier » de la gastronomie. Vous cultivez votre différence ?

Je trace simplement mon chemin. Ce qui m'intéresse, c'est d'arriver à fédérer, à créer des concepts. Pour moi, l'important, quel que que soit le métier, c'est de s'éclater dans ce qu'on fait. Une vie, c'est rapide. On doit faire des concessions parfois, mais est-ce qu'on vit son rêve ? C'est la seule chose qui compte.

Quels points communs voyez-vous entre votre métier et celui de Parmigiani ?

Je pense que nous avons en commun cette même rigueur du travail bien fait, du bon geste, de la précision, du bon produit. De même que nous sommes précis dans nos cuissons, dans nos assaisonnements. Ce sont deux métiers assez similaires. Il faut y ajouter l'importance donnée à l'humain dans nos professions respectives, un élément capital à mes yeux.

Vous partagez aussi un rapport particulier au temps

C'est vrai. Dans notre métier, le temps revêt plusieurs significations, comme le temps de cuisson, par exemple, qui doit être archiprécis. Et, puis il nous faut aussi savoir durer dans le temps : nos métiers, c'est 40, parfois 50 ans de carrière.

Vous avez également en commun le goût de la transmission. Jusqu'à quel point ?

Il n'y a rien à cacher, au contraire. Il faut montrer aux jeunes le bon geste et après, rien n'est figé dans le temps. La cuisine que je fais, c'est mon ressenti, ce sont des plats qui me font vibrer, mais après, c'est aux jeunes que l'on forme de s'approprier les choses, savoir transformer la matière, le produit en fonction de leur propre sensibilité. La transmission est essentielle. Je m'attache à former des apprentis pour leur donner l'amour de ce métier, au-delà du geste. Cela doit être la première motivation pour eux.

Vous avez co-écrit un ouvrage avec votre père. Que vous a-t-il transmis, lui ?

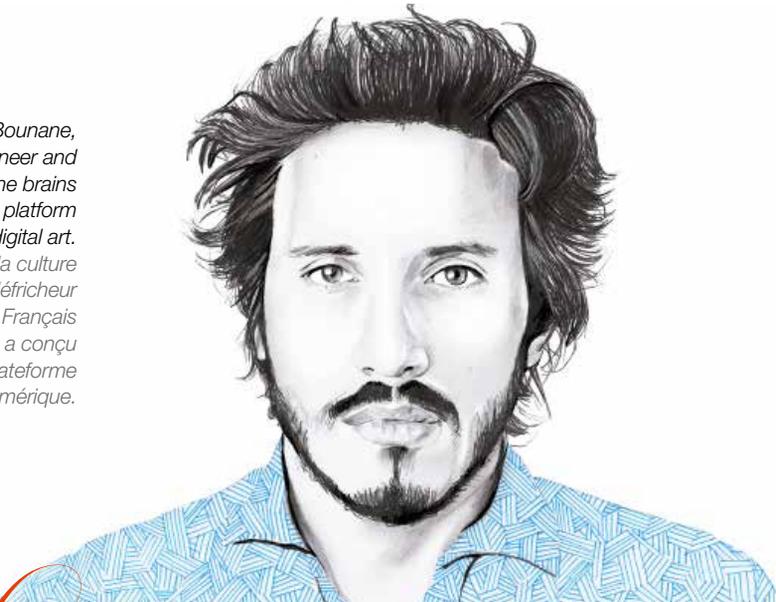
La rigueur. Mes grands-parents paternels avaient une toute petite exploitation de montagne, je les ai vus peiner à la tâche, c'est toute cette éducation et les conditions difficiles de la montagne qui aident à relativiser, à voir les belles choses... Quand je regardais mon père cuisiner, il y avait beaucoup de rigueur, mais aussi de l'amour et du plaisir. Boire un bon vin, manger un bon plat, partager des choses simples, c'est tout cela qui a baigné mon enfance.

Vous avez eu un restaurant au Japon. Quelle influence ont les voyages sur votre cuisine ?

Primordiale. Les voyages, c'est l'ouverture aux autres, comprendre leurs différences, s'adapter. Au Japon, il y a beaucoup de choses inspirantes : la montagne, tout ce côté minéral, avec les jardins zen, les temples, la philosophie associée... Ça m'a aidé, peut-être, à simplifier des recettes, mais aussi à voir la vie différemment.

Frenchman Abdel Bounane, a digital-culture pioneer and trendsetter, is the brains behind Bright, a platform dedicated to digital art.

Pionnier de la culture numérique et défricheur de tendances, le Français Abdel Bounane a conçu Bright, une plateforme dédiée à l'art numérique.



Abdel Bounane Digital- minded

With his bedhead-style coif and dandyish chic, Abdel Bounane unabashedly embraces the look of the Silicon Valley geek. After studying international law, this hard-core product of Generation Y, who can slither effortlessly from one screen to another and carry on a conversation while tapping on his keyboards (plural), threw himself into digital, body and soul. His first love? Video games. *"For me, it's far from being a mere distraction, disconnected from the cultural sphere. It's an entire medium in and of itself, inventing its own narrative and grammar, with codes that are devouring those of other art forms, like movies."* To train the spotlight on the effervescent inventiveness of that world, he founded a quarterly lifestyle magazine, *Amusement*, in 2008. Not content with merely commenting on new releases, like other videogame magazines, the high-end publication features cutting-edge analysis of, and reflection on, digital art as a global phenomenon. Motion design, interactive creations or data art using as raw material the veritable torrents of data produced by the world: Abdel is passionate about the immense potential of the digital revolution. *"Social and corporate cultures are being shaped by a new sensitivity born of dematerialised uses, and which can only be explored by works of this kind."* But he realises that this new-fangled art does not always have the means to take shape. *"Digital artists have plenty of ideas, but they struggle to disseminate their creations based on algorithms, computer projections, binary code strings – without any tangible reality."*

In 2014, he introduced Bright, a platform connecting digital Picassos with potential buyers and advertisers. Subscribers – private enterprises, public entities or simply interested individuals –

have access to a real-time catalogue of more than 500 works, from which they can augment their own artistic installations. Beyond this connection, Bright provides technological solutions that let the works be screen-displayed in real time, so exhibiting them in public spaces is feasible and immediate. It seems that 21st-century art will be digital... or will be no longer.

Cheveux sagement rebelles, Abdel Bounane arbore le look dandy chic qu'affectionnent les geeks de la Silicon Valley. Après des études de droit international, ce produit de la génération Y, qui passe sans transition d'un écran à un autre et mène une conversation tout en pianotant sur ses claviers, s'est lancé dans le numérique. Son premier amour? Le jeu vidéo. *«Pour moi, c'est loin d'être une distraction déconnectée de la sphère culturelle. C'est un média total, qui invente sa narration, sa grammaire, et dont les codes dévorent ceux d'autres formes d'art comme le cinéma.»* Pour mettre en lumière l'inventivité bouillonnante de cet univers, il fonde, en 2008, le trimestriel *Amusement*. Plutôt que de se contenter, comme d'autres magazines vidéo-ludiques, de commenter les nouvelles sorties, la revue haut de gamme propose une réflexion novatrice sur l'art digital comme phénomène global. Motion design, créations interactives, data art utilisant comme matière les masses de données produites par nos sociétés: Abdel Bounane se passionne pour l'immense potentiel que porte en elle la révolution numérique. *«Nos sociétés sont travaillées par une sensibilité nouvelle, née de la dématérialisation des usages, et que seules des œuvres de ce type sont à même d'explorer.»* Mais il se rend compte que cet art nouveau n'a pas toujours les moyens de prendre forme. *«Les artistes digitaux ont plein d'idées, mais peinent à diffuser leurs créations fondées sur des algorithmes, des projections informatiques, des suites de 0 et de 1, sans réalité tangible.»*

En 2014, il lance Bright, une plateforme qui met en relation les Picasso du numérique avec des acheteurs et annonceurs potentiels. Les abonnés – entreprises privées, acteurs publics ou simples particuliers – ont accès à un catalogue en temps réel de plus de 500 œuvres, dans lequel ils peuvent piocher pour alimenter leurs installations artistiques. En plus de créer ce lien, Bright offre des solutions technologiques, qui permettront aux œuvres de s'afficher en temps réel sur les écrans. Et donc, d'investir l'espace public. Avec cette intuition: l'art du XXI^e siècle sera numérique ou ne sera plus.

Clément Imbert

Soon, **Time to time**

4,550,000,000 years

is the age of Planet Earth c'est l'âge de la Terre

4 550 000 000 ans

1275

date the
mechanical clock
was invented

date de création
de la première
horloge mécanique

The Golden Ratio,
used as
a measurement,
particularly in
watch design, is:

Le nombre d'or, utilisé
comme une mesure
notamment dans le design
des montres, équivaut à :

1.618

In a lifetime, we spend
Dans une vie, on passe

115 days laughing
jours à rire

25 years sleeping
ans à dormir

97,464
hours working / 97 464 heures à travailler

4 billion: the average number of
times a heart beats in a lifetime
milliards, c'est le nombre
de fois qu'un cœur bat en
moyenne dans une vie

In the next
Dans les prochaines

60
seconds seconds

the earth will quake
la Terre va trembler **5** times
fois

1,800 stars will explode
1 800 étoiles
vont exploser

250 babies
will be born

bébés vont naître

16 million text messages will be sent
millions de SMS seront échangés