

Revivez Versailles au temps des Rois

Recréer la vie de la cour, c'est avant tout s'imprégner de l'atmosphère de l'époque. Voici quelques idées pour voyager dans le temps !



1 Collection inspirée de l'atmosphère des pièces du Château. 2 Série exclusive pour célébrer l'art de la table de l'époque. 3 Odorama et ateliers sur mesure. 4 Eau de parfum pour s'inventer Reine.

Historienne et experte du parfum, Élisabeth de Feydeau, créatrice de la marque Arty Fragrances, a imaginé des parfums d'ambiance qui racontent la vie à la cour, déclinés sous forme de bougies, diffuseurs et home spray.

On peut ainsi jouer les courtisans avec la fragrance "Fleur du Roy" à la fleur d'oranger, parfum beaucoup porté à la

cour car Louis XIV l'adorait. On redécouvre les rituels d'amour de l'époque avec la bougie de massage parfumée au chocolat des Libertins, que Louis XV aimait boire en compagnie de Madame de Pompadour.

On s'imagine enfin en Marie-Antoinette, avec l'eau de parfum "Rêve de la Reine", son flacon or et blanc (ses couleurs favorites) et son vaporisateur à poire. Ce bouquet flo-

ral autour de la rose a été créé à partir d'écrits de Jean-Louis Fargeon, parfumeur de la Reine, à qui cette dernière avait demandé « **Trianon dans un flacon** ».

Arty Fragrances propose également de déambuler dans la cité royale grâce à l'Odorama, un parcours olfactif où l'on croise de nombreux personnages mythiques et durant lequel on découvre les matières pre-

mières emblématiques de l'époque, au travers d'anecdotes historiques et sensorielles. Transformer notre appartement en château, c'est possible ! Le Château de Versailles propose une collection de bougies créée par la société Made in Paris.

Un voyage dans le temps

Réalisées en collaboration avec historiens et grands nez parisiens et coulées à la main dans la tradition des ciriers français, dix fragrances nous transportent ainsi à travers les pièces du Château, de la galerie des glaces au boudoir de la Reine, en passant par la grande écurie.

Rien de tel que de travailler à la lueur de la bougie "Bureau de Louis XV", pour l'atmosphère studieuse d'un bureau au parquet ciré et d'écouter un opéra de Verdi à la lueur d'"Opéra Royal" dont les notes boisées et l'encens nous transportent aux premières loges !

Côté déco, des assiettes réalisées à la main par la Faïencerie de Gien et représentant Marie-Antoinette ainsi que des vues du domaine de Versailles d'après des gravures du XVIII^e siècle de Jacques Rigaud permettent de dresser une table digne de l'époque.

Pauline du Chatelle

Coup de projecteur

Mademoiselle Saint-Germain : des cosmétiques inspirés d'antan

Créée par un couple de pharmaciens de Versailles, la marque Mademoiselle Saint Germain propose les premiers produits cosmétiques inspirés des secrets de beauté de la cour du Château de Versailles.

Les produits sont réalisés avec des ingrédients français et issus de plantes cultivées au Potager du Roi de. Les for-

mules des produits de beauté auxquels recouraient les dames de la cour ont été actualisées avec les connaissances pharmaceutiques de notre époque pour créer la gamme Éclat, un soin à base du romarin du Potager du Roi (cultivé sans engrais, sans pesticide et sans désherbant). Équilibre, éclat et action antioxydante : la crème, le baume et la lotion

d'Éclat à l'Eau de la Reine de Hongrie apportent à la peau un soin complet.

Mademoiselle Saint Germain travaille également avec le Potager du Roi à la réintroduction de plantes historiques pour la réalisation des cosmétiques.

Pauline du Chatelle

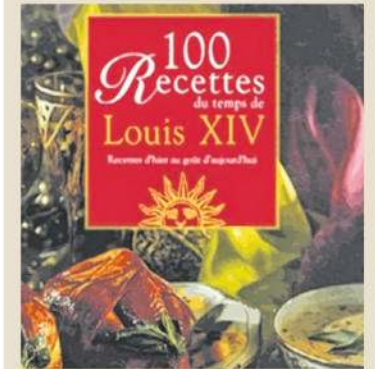
➤ Plus d'infos : www.mademoiselle-saintgermain.com



Gamme de produits Mademoiselle Saint Germain.

En savoir plus

Passez à table comme à Versailles !



Voyager dans le temps passe aussi par la cuisine. À travers leur ouvrage *100 recettes du temps de Louis XIV* (éditions Archives et Culture), Anne de Bergh et Joyce Briand nous emmènent à la table du Roi Soleil, avec de véritables menus servis à la cour.

Pour chaque recette, le texte d'origine est accompagné d'une version modernisée.

L'asperge étant l'un des mets préférés de Louis XIV, vous pouvez par exemple servir en entrée une omelette d'asperges, d'après la recette de Pierre de Lune, cuisinier du duc de Rohan puis de la duchesse d'Orléans : « **Coupez l'asperge en pois et les fricasser au beurre avec fines herbes, ciboule, sel, poivre, muscade et les mêler avec une douzaine d'œufs et un pot de crème, et faites cuire le tout dans une tourtière avec beurre et à petit feu. Mettez le jus de citron en servant.** »

Pour le plat, optez pour la carpe, le chevreuil, ou encore le canard aux huîtres, accompagnés d'artichauts fricassés ou de petits pois au lard.

En dessert, découvrez le Cotignac d'Orléans, la compote à la Dauphine ou le biscuit à la Reyne.

Bon appétit !

Pas envie de cuisiner ?

Le restaurant ReminiSens (20 rue Baillet-Latour à Versailles) propose des dîners théâtraux dans un décor baroque, avec des menus gastronomiques aux recettes d'époque.

Pour de grands dîners

Comme au temps du Roi, choisissez le restaurant Ore-Ducasse, au château.

Pauline du Chatelle

Plus d'infos :

www.arty-fragrance.com ;
www.boutiques-chateauversailles.fr ;
www.lfmadeinparis.com