

FRENCH QUARTER

Magazine



KÀ:
AN EPIC SHOW
IN LAS VEGAS

FQM interview
CYRIL GÉLY
award-winning scriptwriter

THE MUSEUM OF
CARNIVAL ARTS
a little hidden gem in Paris



THE CENTER
FOR ORAL SURGERY
of Las Vegas



Specializing in Dental Implants

Carlos H. Letelier, M.D., D.M.D., D.D.S



10115 W Twain Ave., Suite 100 Las Vegas, NV 89147
(702) 367 - 6666 / www.lasvegasoms.com



PUBLISHER/EDITOR-IN-CHIEF

Isabelle Karamooz

COMMUNICATIONS & MARKETING ADVISOR

Amel Bédoui

MEDIA & MARKETING

PUBLISHING MEDIA COMPANY

Infinity Business Media Group

DESIGN & LAYOUT

A & D Designs, Inc

CONTRIBUTING PHOTOGRAPHER

Laure Baraton
Samuel Guerrier

WEB MEDIA CONTENT

Alexandre Eggermont

INQUIRIES FOR ADVERTISING:

contact@frenchquartermag.com

French Quarter Magazine © 2017 All Rights Reserved. You may not copy, sell, distribute or disseminate any articles, photos or information contained within without express written permission from the publishing company and/or editor-in-chief of French Quarter Magazine. All requests must be made in writing to French Quarter Magazine 198 Gibson Rd., Henderson, NV 89014. All Articles written are the opinions of the author and do not necessarily represent that of French Quarter Magazine or Infinity Business Media Group. All content is believe to be accurate to the best of our knowledge.

LETTER FROM THE EDITOR

LETTRE DE L'ÉDITRICE



Isabelle Karamooz
Editor-in-Chief

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

www.frenchquartermag.com



www.facebook.com/frenchquartermagazine



twitter.com/French_USA



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

French Quarter Magazine is celebrating six years of quality and excellence through eclectic content, which reflect the epitome of arts, entertainment, history & diplomacy, fashion, travel, culinary, lifestyle, and community through cultural connections shared between France and the United States.

Up until the late 20th century, the term 'circus' carried connotations far different than what it means today. Early circus performances conjure images of traveling families with unusual skills, ringmasters with whips, music from marching bands and wild animals. Sadly, there were occasional examples of animal cruelty. Today, more than 40 countries have placed restrictions or bans on circus animal acts while others are preserving the traditional circus for future generations as part of their heritage. However, in the late 1970's a new type of performance began to emerge around the world, which focused on human physical skill instead of exotic and enigmatic performances. Developed simultaneously in various parts of the world, nouveau cirque manifested itself as an international movement, but it wasn't until the 80's when Cirque du Soleil surfaced that contemporary circus was truly brought to the world's attention.

We feel that a big reason behind Las Vegas' momentum is the city's growing entertainment scene and professional sports scene. Naturally, we wouldn't consider doing this issue, focusing on circus and entertainment, without highlighting Cirque du Soleil. We want to pay homage to its founder, Guy Laliberté who, in his own words, is a man with a knack for creative business. This business leader and many of the fresh-faced, humble heroes and aspiring circus artists have added a new dimension in Las Vegas by planting a flag in new territory in 1993. The artists' unprecedented talents and dynamic entrepreneurs such as Guy Laliberté along with other creative change makers have united the community in unexpected, positive ways. And lucky for me, I met Guy Laliberté at the annual One Night for One Drop philanthropic event in 2017.

With Mystère, Cirque opened its first resident show at Treasure Island in Las Vegas in 1993. Another even more ambitious project was the resident production show O, at the Bellagio in Las Vegas. Later, other resident production shows were opened: Zumanity, KÀ, The Beatles LOVE, Viva Elvis, and Michael Jackson: ONE.

French Quarter Magazine célèbre six ans de qualité et d'excellence à travers un contenu éclectique, qui reflète la quintessence des arts, du divertissement, de l'histoire, de la diplomatie, de la mode, des voyages, de la cuisine, du style de vie et de la communauté grâce à des liens culturels partagés entre la France et les États-Unis.

Jusqu'à la fin du XXe siècle, le terme 'cirque' avait des connotations très différentes de ce qu'il signifie aujourd'hui. Les premiers spectacles de cirque évoquent des images de familles possédant des compétences inhabituelles, des maîtres de pistes avec des fouets, de la musique de fanfares et des animaux sauvages. Malheureusement parfois, des animaux étaient victimes de cruauté. Aujourd'hui, plus de 40 pays ont imposé des restrictions ou des interdictions sur les mauvais traitements d'animaux de cirque tandis que d'autres préservent le cirque traditionnel pour les générations futures dans le cadre de leur patrimoine. Cependant, à la fin des années 1970, un nouveau statut a commencé à émerger dans le monde entier, qui se concentrait sur les compétences physiques humaines au lieu de performances exotiques. Développé simultanément dans différentes parties du monde, le nouveau cirque s'est manifesté comme un mouvement international, mais ce n'est que dans les années 80 que le Cirque du Soleil plus contemporain a été reconnu dans le monde entier.

Nous pensons qu'une des grandes raisons de l'élan de Las Vegas est la scène grandissante du divertissement et de la scène sportive professionnelle de la ville. Naturellement, nous n'envisagerions pas de faire ce magazine concentré sur le cirque et le divertissement, sans mettre en évidence le Cirque du Soleil. Nous voulons rendre hommage à son fondateur, Guy Laliberté qui, selon ses propres mots, est un homme créatif et doué pour les affaires. Ce chef d'entreprise et de nombreux héros d'une grande humilité, ainsi que beaucoup d'artistes de cirque en herbe ont ajouté une nouvelle dimension à Las Vegas en plantant un drapeau sur ce nouveau territoire en 1993. Les talents sans précédent des artistes et des entrepreneurs dynamiques tels que Guy Laliberté et d'autres créateurs de changements ont uni la communauté de manière inattendue et positive. Une chance pour moi, j'ai eu l'honneur de rencontrer Guy Laliberté lors de l'événement philanthropique annuel One Night for One Drop en 2017.

Avec Mystère, le Cirque a débuté son premier spectacle de résident à Treasure Island à Las Vegas en 1993. Un autre projet encore plus ambitieux était le spectacle de production O, au Bellagio à Las Vegas. Plus tard, d'autres spectacles ont été montés : Zumanity, KÀ, The Beatles LOVE, Viva Elvis et Michael Jackson: ONE.

LETTER FROM THE EDITOR

LETTRE DE L'ÉDITRICE

Guy Laliberté's departure from Cirque was the end of an era. TPG Capital, Fosun Industrial Holdings, and Caisse de Dépôt et Placement du Québec (Canada) purchased 90% of Cirque du Soleil. Thankfully, its shows are still running strong. However, with the original founders and creators having moved on, Cirque - now a proud 35 years young - is, like everything around and inside of us, gradually and unavoidably changing... and exploring new directions.

This year's magazine cover features the famous entertainment group Cirque du Soleil that, throughout the years, has expanded and diversified their shows, always building on their core ideals. Molly Montgomery extols the experience of seeing one of the shows in her "KÀ: An Epic Show in Las Vegas," article on pages 23-25. KÀ recently celebrated its 15th anniversary.

Don't miss this issue's feature that gives you a sneak peek into the lives of artists and vibrant entrepreneurs who are earnest, powerful and creative. The 44th International Circus Festival of Monte Carlo, considered to be the world's most famous circus festival brought the best circus performers of our time who competed for the annual "Golden Clown" awards. Costume maker Mine Verges and scriptwriter Cyril Gély reveal their experiences as renowned artists in their fields. Both of these influential individuals have been at the top of their game and are an inspiration to everyone they meet.

In our exclusive interview with Winter Circus' director Sandrine Bouglione, we learn how the modern circus draws its magic and sensationalism from its troupe of artists.

I dedicate this issue to the spectacular individuals who make my job fun as they strive to describe two of the most dynamic cities in the world: Las Vegas and Paris.

French Quarter Magazine welcomes your comments and feedback on our work. We strive to bring out the stories that you will enjoy. Please support our advertisers and business partners when the opportunity arises.

A big thank you to the people who have helped produce this issue, to our tireless translators and editors, and finally, I wish to thank all the authors who submitted articles to this issue of FQM. We are grateful for their creativity and contributions.

We have had to deal with uncertainty and troubling times because of the Coronavirus outbreak while completing the layout of this issue. It is now more important than ever to support one another, both individuals and businesses. We hope the situation has not affected you or your loved ones.

- Isabelle Karamooz, on behalf of the team

Le départ de Guy Laliberté marqua la fin d'une époque. TPG Capital, Fosun Industrial Holdings et la Caisse de dépôt et placement du Québec (Canada) ont acheté 90% du Cirque du Soleil. Heureusement, ses spectacles fonctionnent toujours bien. Cependant, avec la passation du Cirque aux nouveaux gérants, aux fondateurs et autres créateurs - maintenant fiers de 35 années de production - tout est en train de changer progressivement et inévitablement... et nous voyons le Cirque prendre de nouvelles directions.

La couverture du magazine de cette année présente le célèbre groupe de divertissement Cirque du Soleil qui, au fil des ans, a élargi et diversifié ses spectacles, en s'appuyant toujours sur ses idéaux fondamentaux. L'auteur Molly Montgomery nous vante l'expérience d'un des spectacles du Cirque dans son article "KÀ: An Epic Show in Las Vegas," pages 23-25 dans lequel KÀ a récemment célébré son 15e anniversaire.

Ne manquez pas la fonctionnalité de ce numéro qui vous donne un aperçu de la vie des artistes et des entrepreneurs dynamiques, sérieux, éminents et créatifs. Le 44e Festival International du Cirque de Monte-Carlo, considéré comme le festival du cirque le plus célèbre au monde, a réuni les meilleurs artistes de cirque de notre temps qui ont concouru pour le prix annuel "Golden Clown." La costumière Mine Verges et le scénariste Cyril Gély révèlent leurs expériences en tant qu'artistes de renom dans leur domaine. Ces deux personnes influentes ont été au sommet de leur art et sont une source d'inspiration pour tous.

Dans notre interview exclusive avec la directrice du Cirque d'Hiver, Sandrine Bouglione, nous apprenons comment le cirque moderne puise sa magie et son sensationnalisme dans sa troupe d'artistes.

Je dédie ce numéro aux personnes incroyables qui rendent mon travail attrayant alors qu'elles s'efforcent de faire rayonner deux des villes les plus dynamiques du monde : Las Vegas et Paris.

French Quarter Magazine accueille avec grand plaisir vos commentaires et retours sur notre travail. Nous nous efforçons de vous divertir et de vous informer en écrivant des histoires que vous apprécierez. Merci de bien vouloir soutenir nos annonceurs et partenaires commerciaux lorsque l'occasion se présente.

Un grand merci aux personnes qui ont contribué à la réalisation de ce numéro, à nos infatigables traducteurs et éditeurs, et enfin, je tiens à remercier tous les auteurs qui ont soumis des articles à ce numéro de FQM. Avec leur créativité, ils contribuent à la bonne marche du journal et nous leur en sommes très reconnaissants.

Nous avons dû faire face à l'incertitude et à des moments anxieux en raison de l'épidémie de coronavirus tout en achevant la présentation de ce numéro. Il est maintenant plus important que jamais de s'entraider, autant pour les particuliers que pour les entreprises. Nous espérons que la situation ne vous a pas affecté, vous ou vos proches.

- Isabelle Karamooz, au nom de toute l'équipe

FQM CONTRIBUTORS



AMEL BÉDOUI

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

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



JOSHUA CHANIN

Joshua Chanin is a lecturer of history and housing director at Texas A&M University-Commerce. His research interests include the history of Texas, education, women and gender in the American South during the Progressive Era. A frequent contributor for French Quarter Magazine, Chanin's interests include early American history, politics, and the military.

Joshua Chanin est chargé de cours d'histoire et directeur à Texas A&M University-Commerce. Ses intérêts de recherche incluent l'histoire du Texas, l'éducation, les femmes et le genre femmes-hommes dans le Sud américain pendant l'ère progressive. Chanin s'intéresse notamment à l'histoire américaine, à la politique, à l'armée et contribue fréquemment au magazine French Quarter.



CHRISTOPHER CIPOLLINI

Christopher Cipollini is an American born writer. Originally hailing from sunny Southern California his heart and his pen have long belonged in France. He has been immersed in the French culture most of his life and organically draws inspiration from such literary figures as Arthur Rimbaud, Baudelaire, Balzac and Charles Perrault. He finds that the French culture keeps his inspiration alive and his pen moving. He has contributed to such magazines as Downtown Zen and Desert Observer. Cipollini is also the author of three books: "The Musings," "A Secret Kingdom," and "Trifecta- Stories Sojourns and Words of Life."

Christopher Cipollini est un écrivain né aux États-Unis. Originaire de Californie, son cœur et sa plume ont longtemps appartenu à la culture française. Il s'est inspiré de figures littéraires telles qu'Arthur Rimbaud, Baudelaire, Balzac et Charles Perrault. Il constate quotidiennement que la culture française maintient son inspiration et sa plume. Il a contribué à écrire pour les magazines tels que Downtown Zen, Desert Observer. Cipollini est également l'auteur de trois livres : "The Musings," "A Secret Kingdom" et "Trifecta- Stories Sojourns and Words of Life."



ELAINE AND SCOTT HARRIS

Elaine and Scott Harris are journalists based in Las Vegas, Nevada. They each have over a decade of experience producing informative articles and videos about wine, travel and the culinary world. Their work has appeared in regional and national publications, including the DailyMeal Las Vegas, Las Vegas Food and Beverage Magazine, and Luxury Las Vegas. Their credits include over 200 YouTube videos featuring the best in the food and beverage industry.

Elaine and Scott Harris sont des journalistes, basés à Las Vegas (Nevada). Ils ont plus d'une décennie d'articles informatifs et de vidéos sur le vin, les voyages et le monde culinaire, parus dans des publications régionales et nationales : DailyMeal Las Vegas, Las Vegas Food and Beverage Magazine, Luxury Las Vegas et plus de 200 vidéos sur Youtube, mettant en vedette le meilleur de l'industrie alimentaire et des boissons.

FQOM CONTRIBUTORS

KATE SIRLS

Kate Sirls has always had a passion for French literature, music, and art. Having earned both bachelor's and master's degrees in literature and writing, her list of favorite influential authors is long and includes Victor Hugo, Honoré de Balzac, and Arthur Rimbaud. She has also enjoyed studying Simone de Beauvoir and her contributions to modern feminist studies. Her writing credits include fiction, creative and academic nonfiction, and poetry. Kate is also an avid theatrical performer, and is often found acting and singing in her home city of Las Vegas. She considers herself to be a food and wine enthusiast as well -- particularly the French variety!

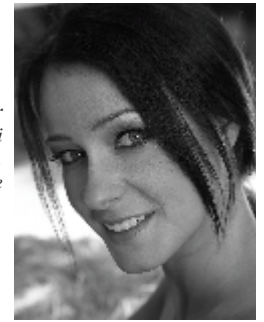
Kate Sirls a toujours eu une passion pour la littérature, la musique et l'art français. Ayant obtenu une licence et une maîtrise en littérature et en écriture, sa liste d'auteurs influents préférés est longue, mais comprend Victor Hugo, Honoré de Balzac et Arthur Rimbaud. Elle a également aimé étudier Simone de Beauvoir et ses contributions aux études féministes modernes. Ses crédits d'écriture incluent la fiction, la non-fiction créative et académique et la poésie. Kate est également une artiste théâtrale passionnée et on la retrouve souvent dans la comédie et le chant dans sa ville natale de Las Vegas. Elle se considère également comme une passionnée de gastronomie et de vin - en particulier tout ce qui est français!



MELISA MARZETT

Melisa Marzett is a freelance guest writer who is currently working for www.smartessayrewriter.com and dreams of to writing a bestselling book. Needless to say that she is a voracious reader and prefers listening to talking. She sees beauty in everything and tries to think positively no matter what.

Melisa Marzett est pigiste et travaille actuellement pour www.smartessayrewriter.com. Melisa rêve d'écrire un livre qui devienne un best-seller. Inutile de dire que c'est une grande lectrice, qu'elle aime plus écouter que parler. Elle voit la beauté en tout et essaie de penser positivement quoi qu'il arrive.



PHILIPPE TRAVERSIAN

Philippe Traversian was born in 1957 in La Varenne, near Paris. In the 1930's La Varenne was known as the Parisian Hollywood. Philippe began his career as a newspaper journalist this district, later joining the Echo Républicain. He was hired by Alain Génestar who was editor in chief of Paris Match for ten years. Philippe was a sportswriter for 5 years in Chartres, then ten in Rambouillet. He became a biographer in 2013. His Armenian origins lead him to study family history. Passionate about cinema, sports, and culture, he also loves America and dreams of touring San Francisco, the state of California, and the East Coast from Boston to Miami (the city of Art Deco).

Philippe Traversian est né en 1957 à La Varenne dans la banlieue parisienne, surnommée le Hollywood parisien dans les années 30. Philippe a commencé sa carrière de journaliste dans le journal de cette commune avant d'entrer à l'Echo Républicain. Il a été engagé par Alain Génestar qui dirigera Paris Match durant dix ans. Il a été journaliste sportif pendant 5 ans à Chartres, puis dix à Rambouillet. Devenu biographe en 2013, ses origines arméniennes le mènent à se passionner pour l'histoire familiale. Passionné de cinéma, de sport et de culture, il est également un amoureux fervent de l'Amérique et rêve de découvrir San Francisco et la Californie, la côte Est de Boston à Miami (la cité de l'Art Déco) qu'il admire.



MOLLY MONTGOMERY

Molly Montgomery is a writer from Oakland, California. She received a B.A. in English and French from UCLA and an M.A. in English with a concentration in Creative Writing from UC Davis. Her work has been featured in Entropy and X-R-A-Y magazines.

Molly Montgomery est un écrivain d'Oakland en Californie. Elle a obtenu une licence en anglais et en français de l'UCLA et une maîtrise en anglais avec une spécialisation en écriture créative de UC Davis. Son travail a été présenté dans les magazines Entropy et X-R-A-Y.



FQM CONTRIBUTORS

continued



PASCAL ORDONNEAU

Pascal Ordonneau has spent 40 years of his career working at several French and British banks. He is the author of several books on economics and banking, a travel book, three novels, an essay on Germany and a book about the Streets of Paris. He writes for newspapers and radio including Les Echos, Le Figaro, Huffington Post and Radio France International.

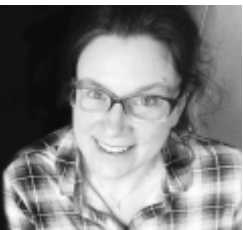
Pascal Ordonneau a passé 40 ans de sa vie professionnelle dans plusieurs banques françaises et anglo-saxonnes. Il est l'auteur de plusieurs livres sur l'économie et la banque, d'un livre de voyage, de trois romans, d'un essai sur l'Allemagne et d'un livre sur les Rues de Paris. Il écrit pour plusieurs journaux dont Les Echos, Le Figaro, Le Huffington Post. Il officie également sur Radio France International.



ANNE-CÉCILE BAER PORTER

Anne-Cécile Baer Porter is a pastor from the Seattle area as is her Native American husband. She loves translating articles from French to English and English to French. She feels she is juggling words from one language to the other. She always finds fascinating facts in the articles she works on, about the most diverse topics. She enjoys comparing life in the U.S. with French and Native American culture in her blog Anne-Cecile News.

Anne-Cécile Baer Porter est Pasteur dans la région de Seattle, ainsi que son mari Natif Américain. Traduire des articles du français à l'anglais et de l'anglais au français est un de ses "hobbies" préférés : elle a l'impression de jongler avec les mots d'une langue à l'autre. Les articles qu'elle traduit lui permettent d'acquérir de nouvelles connaissances dans les domaines les plus variés. Elle raconte ses découvertes sur la culture Native et la vie aux USA dans son blog Anne-Cécile News.



SANDRINE SWEENEY

Sandrine Sweeney grew up in northern France. She earned a professional degree in Tourism as well as a bachelor's degree in Applied Foreign Languages. She enjoys literature, travel, art, history and culture. Currently based in California, she has lived in the U.S. for twenty years, with her American husband and their two sons. Collaborating with French Quarter Magazine is a way for her to mix her love of writing and translating, and to participate in the exploration and exchange of our cultures.

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



JOHN WILMOT

John Wilmot was born and raised in the small mountain town of Leadville, Colorado. After earning his Associate Degree in Applied Science from the Art Institute of Colorado, he went on to work as a pastry chef in various hotels and fine dining restaurants in both Denver and Las Vegas. His vast knowledge of food and his passion for pastries and the culinary arts have inspired his love of French culture. He's currently pursuing his bachelor's degree in French studies at UNLV with plans to someday cook professionally in France.

John Wilmot est né et a grandi dans la petite ville de montagne de Leadville au Colorado. Après avoir obtenu son diplôme en Sciences Appliquées à l'Institut de l'Art du Colorado, il a travaillé comme chef pâtissier dans différents hôtels et restaurants gastronomiques à Denver et à Las Vegas. Sa vaste connaissance de la gastronomie et sa passion pour la pâtisserie et l'art culinaire lui ont inspiré un véritable amour de la culture française. Il poursuit actuellement sa licence de français à l'université de Las Vegas avec le projet de travailler un jour en France.

table of CONTENTS



Photo credit: ©Moulin Rouge

12

BEHIND THE
PASSION OF COSTUME DESIGNER
MINE BARRAL-VERGES

14

LIFE IN THE MIRROR OF THE
METAPHOR: THE WORK OF
VLADIMIR KUSH



Photo credit: © Anthony Mair

16

LE CIRQUE AT THE BELLAGIO RESORT IN
LAS VEGAS CONTINUES TO ELEVATE CLASSIC
FRENCH CUISINE AND SERVICE ON
THE LAS VEGAS STRIP



Photo credit: © Pavillons de Bercy

20

THE MUSEUM OF CARNIVAL ARTS,
A LITTLE HIDDEN GEM IN PARIS

table of CONTENTS

23

KÀ: AN EPIC SHOW IN LAS VEGAS



26

SANDRINE BOUGLIONE,
DIRECTOR OF THE
WINTER CIRCUS



31

THE 44TH MONTE-CARLO CIRCUS FESTIVAL
FEATURED THE "HORSE" WITH
MANY INTERNATIONAL EQUESTRIAN
COMPANIES COMPETING FOR
THE CLOWN D'OR
(GOLDEN CLOWN) AWARD



34



INTERVIEW WITH CYRIL GÉLY,
AWARD-WINNING SCRIPTWRITER

39

GASTON MÉLIÈS AND
FRENCH CINEMA
IN AMERICA

41

THE OPÉRA DE MONTE-CARLO:
FROM ITS ORIGINS INTO ITS FUTURE







Photo credit: © Moulin Rouge - J.Habas



Photo crédit: © Moulin Rouge



Photo credit: © Moulin Rouge - J.Habas

BEHIND THE PASSION OF COSTUME DESIGNER MINE BARRAL-VERGES

MINE BARRAL-VERGES, UNE COSTUMIÈRE PASSIONNÉE

Written by Kate Sirls

Paris is famous for being a city of love, grandeur, and exciting entertainment, all three of which are probably best experienced at the Moulin Rouge. Since the late nineteenth century, audiences have been captivated by the magical, glamorous cabarets produced there.

What spectators do not see, however, is the work that goes into creating such shows, which includes hours of careful costume crafting. Each costume that appears onstage at the Moulin Rouge is hand-sewn with the precision and finesse that the French are known for, and leading this work is costume designer Mine Barral-Verges.

At 85 years old, Barral-Verges has been a costumer for the Moulin Rouge since the 1960's, and participates to this day. The Moulin Rouge is currently staging a review called "Féerie" of which the French Cancan is a part and that features elaborate costumes complete with rhinestones, feathers, sequins, and so much more. Barral-Verges' job is to ensure that audiences experience the magical imagery they've come to expect from performances at the Moulin Rouge, but there's more to that than meets the eye.

Barral-Verges and her team must put careful work into the design and construction of each costume. The costumes must be durable enough to withstand complex choreography and constant quick changes, but also light enough for the dancers to move lithely and gracefully in them.

Paris est célèbre pour être la ville de l'amour, de la grandeur et du divertissement palpitant, trois choses probablement les mieux représentées au Moulin Rouge. Depuis la fin du XIXème siècle, les spectacles magiques et glamour qui y sont produits ont captivé le public.

Ce que les spectateurs ne voient pas, en revanche, c'est le travail requis pour concevoir de tels spectacles, qui incluent des heures de délicates créations de costumes. Chaque pièce qui apparaît sur la scène du Moulin Rouge a été cousue à la main avec le savoir-faire français c'est-à-dire la précision et la finesse, et c'est Mine Barral-Verges qui supervise tout ce travail.

Agée de 85 ans, Barral-Verges a été costumière pour le Moulin Rouge depuis les années 60 et elle continue d'y travailler aujourd'hui. Le Moulin Rouge produit actuellement une revue appelée "Féerie" dont le French Cancan fait partie et qui comporte des tenues élaborées rehaussées de brillants, plumes, paillettes, etc... La responsabilité de Barral-Verges est de faire en sorte que les spectateurs découvrent les images magiques qu'ils attendent des spectacles du Moulin Rouge, ce qui signifie bien plus que ce que les yeux seuls peuvent percevoir.

Barral-Verges et son équipe doivent investir un travail attentif dans la conception et la construction de chaque costume, lequel doit être suffisamment solide pour supporter une chorégraphie complexe et de rapides changements de tenue qui ont lieu constamment, mais qu'il soit aussi assez léger pour que les danseurs puissent se mouvoir avec agilité et grâce en les portant.



Photo credit: ©Moulin Rouge

Continued from page 11

Additionally, the costumes must look exquisite on the dancers and compliment the scenery in order to create a perfect picture. If a costume must be replaced, careful precision is used to ensure the new costume is identical to the old one. The team is precise and meticulous, and the result is the beauty regularly seen on stage.

Barral-Verges has rightfully earned the distinction of being one of the most sought-after costumers in the world. Her work has been seen in shows all over France, including such venues as the Lido, the Folies Bergères, and the Casino de Paris, and in worldwide locations including Las Vegas. Her passion will undoubtedly continue to inspire generations of performers and audiences alike.

De plus, les costumes doivent paraître sublimes sur les danseurs tout en mettant le décor en valeur pour créer un ensemble parfait. Si un costume doit être remplacé, une précision attentive est mise en œuvre pour s'assurer que le nouveau costume est identique à l'ancien. L'équipe est précise et méticuleuse et le résultat se voit par la beauté qui transparaît régulièrement sur la scène.

Barral-Verges a bien mérité la distinction d'être une des costumières les plus recherchées du monde. Son travail apparaît dans des spectacles partout en France, dans des endroits tels que le Lido, les Folies Bergères et le Casino de Paris, et de par le monde, notamment à Las Vegas. Sa passion continuera sans aucun doute à inspirer des générations d'artistes et de spectateurs.



THINK FRENCH, SPEAK FRENCH



French Language & Cultural Center for Adults & Kids

Enroll in Classes Now!

West Los Angeles • Westlake Village • Palm Springs

www.afdela.org | 310.652.0306

LIFE IN THE MIRROR OF THE METAPHOR: THE WORK OF VLADIMIR KUSH

LA VIE DANS LE MIROIR DE LA MÉTAPHORE : L'ŒUVRE DE VLADIMIR KUSH

Written by Christopher Cipollini

Vladimir Kush, the creator of Metaphorical Realism, allows to experience discovery by defining the imperceptible dreams. Metaphor has no limits and his work can't be defined by science, setting a trap through the imperceptible with conventional images. With brush in hand, he manifests Metaphor is the means of communication that we live by.



Vladimir Kush, le créateur du Réalisme Métaphorique, permet de découvrir ce que sont les rêves imperceptibles. La métaphore n'a pas de limites et le travail de l'artiste ne peut être défini par la science, il traque l'imperceptible avec des images conventionnelles. Le pinceau en main, il rend la Métaphore perceptible en utilisant les moyens de communication avec lesquels nous vivons.



Kush, grew up in a family with high cultural values and recognized his gift at an early age, composing detailed sketches with his father "Oleg Kush" a scientist, great inspiration, teacher and friend to him.

Kush says "The American Dream means more than just material prosperity. It allows people to realize their ambitions and dreams, to receive adequate compensation and the recognition they deserve for their talents. That said, I still find myself doing some of my most radiant paintings, bursting with color and daring flights of fantasy, when I go back to Russia, and some of the less dashing stuff emerges against the background of living in a fairy-tale environment in Hawaii. My mission is to find a metaphorical parallel for every side of real life. The element of unexpectedness (the eureka! moment) will shake up the viewer and awaken his or her artistic nature. I believe that the viewer's insight comes at once. It is not about discovering something new."

Following a succession of shows and awards all over the world, Kush then opened his first own gallery in Lahaina, Hawaii: Kush Fine Art Gallery, a one of a kind art gallery in the industry of fine art, featuring the unique collection of original paintings, prints, drawings, jewelry, art, books, bronze and silver sculptures. Nowadays, Kush is one of the few self-sustained artists to own several galleries displaying only his artwork in Las Vegas, Maui and California. People fly from all over the world to visit his galleries and his following only keeps growing with newer generations arising.

Kush Fine Art Galleries are world-recognized and a prestigious and must-see destination for all travelers. The visit to the gallery will be the highlight and ultimate destination for anyone who maintains imagination, intellect, and exquisite taste for all genres of fine art. This luxury and innovative art is the feast for the eyes and the food for the intellect.

What can be said of the work of Vladimir Kush? In contrast, for the first time in art history, he introduced a fresh, positive side of Surrealism, expressed in an unexpected and original form that is in deep harmony with nature. Instead of distortion, common to Surrealism, his work reveals hidden or internal similarities of realistic objects "Unusually" connected. In other words, he attires the romantic side with the surrealist overview of the world. This difference between "traditional" Surrealism and his style, "Metaphorical Realism," is significant. His style implies the possibility of truthful depiction of the material world and combines with it his own vision of cultural world traditions and mythology.

One example is "Cirque du metal." In this painting, the artist is following his metaphorical style with its unexpected comparison of the likeness of things. The performer juggling forks, spoons, and plates, is presented as the metallic object itself, juggling balls. The geometric and metallic structure of the performers is emphasized by sharp knife blades and beams of light. At the same time, the light beams are humanized with the faces of the light projectors and their gazes as they direct the viewer's attention to the stage.

Kush grandit dans une famille pétrie de hautes valeurs culturelles et qui reconnut son don alors qu'il était encore petit, composant des croquis détaillés avec son père, "Oleg Kush," un scientifique, une grande inspiration, un professeur et qui fut aussi son ami.

Kush dit "le Rêve Américain signifie plus que la simple prospérité matérielle. Il permet aux gens de réaliser leurs ambitions et leurs rêves, de recevoir une compensation adéquate et la reconnaissance de leurs talents. Ceci dit, c'est quand je retourne en Russie que je fais mes toiles les plus rayonnantes, pleines de couleurs avec d'audacieuses envolées de fantaisies, et j'ai réalisé mes travaux les moins spectaculaires dans le cadre féerique de Hawaii. Ma mission est de trouver un parallèle métaphorique pour chaque aspect de la vie réelle. L'élément d'inattendu (le moment "eurêka !") va secouer le spectateur et réveiller sa nature artistique. Je crois que la révélation du spectateur apparaît une fois pour toutes. Il ne s'agit pas de découvrir quelque chose de nouveau."

A la suite d'une succession d'expositions et de récompenses autour du monde, Kush finalement ouvrit sa première galerie à Lahaina, Hawaii : Kush Fine Art Gallery, une galerie qui ne ressemble à aucune autre dans l'industrie des beaux arts, dans laquelle on trouve une collection unique de toiles originales, d'impressions, dessins, bijoux, art, livres, sculptures en bronze et en argent. Aujourd'hui, Kush est un des quelques artistes qui vivent de leur art, propriétaire de plusieurs galeries qui exposent uniquement ses œuvres, à Las Vegas, Maui et Californie. Les gens viennent des quatre coins du monde pour visiter ses galeries et son audience ne cesse de grandir à chaque nouvelle génération.

Les Galeries d'Art Kush sont reconnues dans le monde entier et représentent une destination prestigieuse et impérative pour tous les voyageurs. La visite de cette galerie sera le point culminant et la destination ultime de tous ceux qui cultivent un goût parfait empreint d'imagination et d'intellect pour tous les aspects des beaux-arts. Cet art somptueux et innovateur est une célébration pour les yeux et une nourriture pour l'esprit.

Que peut-on dire du travail de Vladimir Kush ? Pour la première fois dans l'histoire de l'art, il a introduit un aspect frais et positif du Surréalisme, exprimé dans une forme originale et inattendue, en profonde harmonie avec la nature. A la place de la distorsion que l'on trouve souvent dans le Surréalisme, son travail révèle les similitudes cachées ou enfouies des objets "Inhabituellement" connectés les uns aux autres. Cette différence entre le Surréalisme "traditionnel" et son style, le "Réalisme Métaphorique" est significative. Son style implique la possibilité d'une description véridique du monde matériel qui se combine avec sa propre vision des traditions culturelles mondiales et de la mythologie.

On en trouve un exemple dans "Cirque du métal." Dans cette toile, l'artiste suit son style métaphorique avec ses comparaisons inattendues sur l'apparence des choses. L'artiste jongle avec des fourchettes, cuillers et assiettes et il est représenté comme un objet en métal lui-même, jonglant avec des balles. La structure géométrique et métallique des artistes est soulignée par des lames acérées de couteaux et des faisceaux de lumière. En même temps, les rayons lumineux prennent forme humaine, les projecteurs ont des visages et leur regard dirige l'attention du spectateur vers la scène.



**LE CIRQUE AT THE BELLAGIO RESORT IN
LAS VEGAS CONTINUES TO ELEVATE CLASSIC
FRENCH CUISINE AND SERVICE ON
THE LAS VEGAS STRIP**

**LE CIRQUE, RESTAURANT DU COMPLEXE BELLAGIO À LAS VEGAS, CONTINUE D'ÉLEVER
LA CUISINE FRANÇAISE DE TRADITION CLASSIQUE**



Photo credit: © Robert Kley

Written by Elaine and Scott Harris

It is no secret that Las Vegas has taken its place amongst the world's elite culinary cities. There are many fine venues to please almost any gastronomic desire in a city teeming with dining choices.

The iconic Le Cirque located in the luxurious Bellagio Resort and Casino has risen to shine as a culinary destination restaurant by integrating the finest in French cuisine while upholding the rigor of restaurant etiquette and elegance.

Le Cirque's reputation is distinguished, featuring exquisite French cuisine that has had the world taking notice by being awarded the prestigious AAA Five Diamond Award as well as achieving the Forbes Travel Guide 5 Star Rating.

Upon entering Le Cirque's opulent yet whimsical cirque-themed dining room, designed by Adam D. Tihany, the mood is set for relaxed, yet sophisticated dining. The service and attention to culinary excellence along with a thoughtful and desirable wine list create exquisite meal memories that will last a lifetime.

Legendary chef Sirio Maccioni and his dedicated staff have continued to uphold Maccioni's determined attention to detail as guests take their seat just beyond the spectacular Bellagio fountains. Each dish presented is as captivating as the mesmerizing water-show beyond the floor to ceiling windows.

Recently, we had the honor to sit down with Le Cirque's Executive Christopher Heisinger and learn what it takes to be at the helm of such an acclaimed restaurant with unmatched reputation.

Ce n'est pas un secret : Las Vegas a sa place parmi les villes à la pointe de l'art culinaire. On y trouve de nombreux restaurants de grande qualité qui peuvent satisfaire presque tous les désirs gastronomiques dans une ville où le choix est abondant quand vient l'heure du dîner.

L'iconique Le Cirque, situé dans le Complexe luxueux du Casino Bellagio, est devenu une destination culinaire stellaire, intégrant ce que la cuisine française a de mieux à la rigueur requise pour maintenir l'élégance et l'étiquette qu'on attend d'un tel restaurant.

Le Cirque se distingue par sa cuisine exquise que le monde remarqua quand il reçut les prestigieux 5 diamants AAA et se vit octroyer les 5 étoiles du guide de voyage Forbes.

C'est Adam D. Tihani qui a décoré la salle à manger du Cirque. Dans ce grand espace agrémenté de pointes de fantaisie inspirées du monde du cirque, l'humeur est à la détente pour un dîner sophistiqué. Le service et l'attention concourent à l'excellence culinaire. Tout cela est accompagné d'une liste bien pensée de vins de grande qualité. Ces repas délicieux laisseront des souvenirs impérissables.

Le légendaire Sirio Maccioni et ses employés dévoués apportent une attention particulière aux détails, tandis que les clients s'installent juste derrière les fontaines spectaculaires du Bellagio. Chaque plat est présenté de façon aussi fascinante que les mouvements des eaux féeriques que l'on voit au travers des baies vitrées.

Récemment, nous avons eu l'honneur de nous asseoir avec le Chef Exécutif du Cirque, Christopher Heisinger, et d'apprendre ce que représente la direction d'un restaurant aussi renommé, à la réputation mondiale.

How long have you been preparing French cuisine?

I have been preparing French cuisine since 2007, when took my first position in a French kitchen at Jean Georges Restaurant in Manhattan. In 2008, I worked under renowned chef Joël Robuchon at Joël Robuchon Restaurant in Las Vegas at MGM Grand, and a few years later, worked at Le Cirque, and now I'm back. I've had the chance to work in many different types of cuisine but have always loved preparing French cuisine.

What are some menu items that will never come off the menu?

Some menu staples at Le Cirque that will never come off the menu include the Sea Bass Paupiette, Rabbit Symphony and Blue Maryland Crab with caviar. They are signature dishes in our Las Vegas location.

What are some signature dishes that garnered Le Cirque's reputation all these years?

It would have to be our Filet de Loup de Mer and the Le Cirque Lobster Salad.



Photo credit: © Anthony Mair

What is the most important advice would you give someone of any age thinking about becoming a chef or attending culinary school?

My best advice for someone thinking of becoming a chef would be to try to absorb as much information as possible, your education is a great steppingstone for your career.

What are the most important attributes that someone needs to succeed at a high level as a chef?

I would say, determination, attention to detail and organization.

How often do you see the same guests? (regulars)

We have many guests who visit us frequently. Whether its visitors who come to Vegas once every few of years, or guests who come a couple times per year, we have a handful of guests that come in and dine with us every time they make it out to Vegas. We also have a good mix of locals that come dine with us.

How much freedom do you have to add new menu selections or make existing ones your own?

Le Cirque is known for many of its classic dishes, but I always try to put my own spin on existing dishes when I can. Each chef has their own techniques or styles, so I always try and put my own flair into menu items at Le Cirque.

For over 40 years, Le Cirque has offered an unparalleled dining experience earning its place on New York's gastronomical radar. Las Vegas' Cirque continues this tradition. Nightly, guests can enjoy a modern-bright room, where the cuisine is just as exciting to the palate as the décor is to the eyes. Known as jewel box in design, Le Cirque is indeed a treasure trove of dining class that will have you returning again and again to the culinary big top.

Depuis combien de temps cuisinez-vous à la française ?

Je cuisine français depuis 2007, date de mon premier poste dans une cuisine française au restaurant Jean Georges à Manhattan. En 2008, j'ai travaillé pour le célèbre chef Joël Robuchon à Las Vegas, au Grand MGM, et quelques années plus tard, je me suis retrouvé au Cirque, où je suis de retour aujourd'hui. J'ai eu la chance de travailler différentes sortes de cuisine mais j'ai toujours adoré préparer de la cuisine française.

Quels sont les plats emblématiques de votre menu ?

Quelques plats de base comme la paupiette de Bar, la Symphonie de Lapin et le crabe bleu du Maryland au caviar. Ce sont des plats emblématiques de notre restaurant à Las Vegas.

Quels sont les plats "phare" qui ont contribué à la réputation du Cirque pendant toutes ces années ?

Ce doit être notre Filet de loup de mer et la salade de homard Le Cirque.

Quel est le conseil le plus important que vous donneriez à quelqu'un, quel que soit son âge, qui souhaite devenir un Chef ou entrer à l'école culinaire ?

Mon meilleur conseil pour qui veut devenir un chef est d'essayer d'absorber le plus de savoir possible, ce que vous apprenez sera le grand tremplin de votre carrière.

Quelle est la qualité la plus importante pour réussir dans ce métier ?

Je dirais : détermination, perfectionnisme et sens de l'organisation.

À quelle fréquence voyez-vous les mêmes clients ?

Nous avons de nombreux clients qui nous rendent visite fréquemment. Qu'il s'agisse de ses visiteurs qui viennent à Las Vegas une fois tous les ans, ou de ses clients qui viennent deux fois par an, nous avons une poignée de clients qui viennent dîner avec nous chaque fois qu'ils se rendent à Las Vegas. Nous avons également un bon mélange de locaux qui viennent dîner avec nous.

Quelle latitude avez-vous d'ajouter de nouveaux menus ?

Le Cirque est connu pour beaucoup de ses plats classiques, mais j'essaie aussi d'ajouter une petite touche personnelle sur des plats existants quand je le peux. Chaque Chef a ses propres techniques ou son style.

Pendant plus de 40 ans, le Cirque s'est rendu digne de figurer dans le top 10 de la gastronomie de New York et de Las Vegas.

Son design est connu sous le nom de boîte à bijoux, et en effet le Cirque est le trésor du dîner classique qui vous fera revenir plus d'une fois pour y savourer le sommet de l'excellence culinaire.



Photo credit: © Anthony Mair



EIFFEL TOWER[®]
restaurant

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

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

THE MUSEUM OF CARNIVAL ARTS, A LITTLE HIDDEN GEM IN PARIS

LE MUSÉE DES ARTS FORAINS, PETIT TRÉSOR CACHÉ À PARIS





Photo credit: © Pavillons de Bercy



Photo credit: © Pavillons de Bercy



Photo credit: © Pavillons de Bercy

“A smile will quickly appear on your face and it won't fade away for the entire duration of your visit.”



Photo credit: © Pavillons de Bercy



Photo credit: © Sébastien Siraudeau

Written by Pascal Ordonneau

Are carnivals a rupture in the space-time continuum that erase everyday places and times? In Paris, a man by the name of Jean-Paul Favand took this question seriously: he created a carnival art museum filled with echoes of laughter and the cries of joy from the past.

Upon entering the museum. A smile will quickly appear on your face and it won't fade away for the entire duration of your visit.

It's irrepensible: you've barely entered this improbable universe, located in buildings where only 40 years ago, Paris wine merchants traded, a smile appears on your face, a smile that comes straight from your childhood. You have entered a world of childhood joys and happy memories, those of a romantic walk, a moment of camaraderie and joking between friends. It's irresistible, you can't help but smile.

In the past, throughout the 19th century, all over Europe, there were artisans, entrepreneurs and even engineers who roamed the roads to install their contraptions to make people laugh and celebrate the good times. Then, as time had passed, the radio, the television, and the movie theaters arrived and the carnivals all but vanished into oblivion. The carnivals, with their world of light, the magical fairies, their beautiful wooden carousel horses, the papier mâché angels, the flashy and often thunderous music was sure to attract and delight the customer!

Jean-Paul Favand didn't know that one day he would build a museum dedicated to the joy of the carnivals and their rides. He had a taste for the unusual, surprising objects, which brought with them countless stories and bursts of laughter. He loved the gigantic celebratory wooden inventions, the distorting mirrors, the strange billiard tables, and the automatons and the music boxes. He brought all of these beautiful objects together with tasteful consideration, allowing them to recount their beautiful stories to us.

One day he heard that this age-old world was asking for refuge. For this world, with its joie de vivre and cheerful wonderment, he created a rupture in the space-time continuum, a museum, to showcase moments that are last for eternity, and joyful memories.

53, rue des terroirs de France
75012 Paris.
www.arts-forains.com

Les fêtes foraines sont-elles des ruptures de l'espace-temps qui effacent les lieux et le temps de tous les jours ? A Paris, un homme, Jean-Paul Favand a pris ce questionnement au sérieux : il a créé un musée des Arts Forains empli d'échos de rires et de cris de joie venus du passé.

Entrez dans le musée. Un sourire viendra à vos lèvres d'un seul coup et ne vous quittera plus de toute la visite.

C'est irrépensible : à peine êtes-vous entré dans cet univers improbable constitué de bâtiments où se réunissaient, il y a à peine 40 ans, les négociants en vin de Paris, un sourire se dessine sur vos lèvres, un sourire qui vient tout droit de l'enfance. Vous êtes entré dans un monde de joies enfantines et de souvenirs heureux, ceux d'une promenade en amoureux, d'un instant de camaraderie et de blagues entre copains. C'est incontrôlable, vous souriez.

Autrefois, tout au long du XIXème siècle, partout en Europe, des artisans, des entrepreneurs et même des ingénieurs sillonnaient les routes pour installer leurs machines à faire rire et à faire la fête. Et puis, le temps a passé, la radio, la télévision, le cinéma sont arrivés et ont plongé dans l'oubli, les fêtes foraines, leur monde de lumière et de féeries, leurs beaux manèges de chevaux de bois, les anges en papier-mâché, la musique clinquante et parfois tonitruante qui attirait le chaland et le ravissait !

Jean-Paul Favand ne savait pas qu'un jour, il bâtirait un musée consacré à la joie des fêtes foraines et des manèges. Il avait le goût de l'insolite, de l'objet surprenant, porteur d'histoires et d'éclats de rire. Il aimait les Victoires en bois, gigantesques et solennelles, les miroirs déformants et les billards étranges, les automates et les boîtes à musique. Il les rassemblait par goût des beaux objets et des histoires qu'ils nous racontent.

Un jour, il a entendu que ce monde ancien lui demandait l'asile. Pour ce monde-là, de gaieté et d'étonnements joyeux, il a créé une rupture dans l'espace-temps, un Musée, pour montrer des instants qui valent des éternités : des sourires.

53, rue des terroirs de France
75012 Paris.
www.arts-forains.com



KÀ: AN EPIC SHOW IN LAS VEGAS

KÀ : UN SPECTACLE ÉPIQUE À LAS VEGAS



Photo credit: © Cirque du Soleil



Photo credit: © Cirque du Soleil

Written by Molly Montgomery

In our current age of short attention spans, it is rare for a show to captivate audiences for 15 minutes, let alone 15 years. Yet the Cirque du Soleil show, KÀ, recently achieved this significant feat, just as impressive as the feats performed by its acrobats on the stage, celebrating its 15th anniversary. To mark this milestone, the show recently added a new act, called the Icarian Games, which stuns audiences with impossibly fast foot juggling.

What makes this long-running favorite stand out among Cirque du Soleil's other shows is its epic storyline, which follows a familial saga of conflict and love that entertains and enchants, even as the show immerses the audience in a fantasy of dazzling physical and pyrotechnical magic.

A notre époque où les capacités d'attention sont limitées, il est rare qu'un spectacle puisse captiver son auditoire pendant 15 minutes, alors imaginez 15 ans ! Pourtant le show KÀ du Cirque du Soleil a récemment accompli cet exploit significatif, aussi impressionnant que les exploits des acrobates sur la scène, célébrant ainsi ce 15eme anniversaire. Pour marquer cette date d'une pierre blanche, le spectacle a récemment ajouté un nouveau numéro, appelé les Jeux d'Icare. Ce sont des jonglages aux pieds d'une incroyable rapidité, qui laissent les spectateurs bouche bée.

Ce qui différencie ce show au succès marathonien des autres spectacles du Cirque du Soleil est son intrigue épique, qui suit une famille le long d'une saga pleine de conflits et d'amour. Les spectateurs, enchantés et amusés sont plongés dans un tourbillon fantastique de magie pyrotechnique éblouissante.

When René Dupéré, composer and arranger of the show, first envisioned the show, his background as a technological innovator led him to design an audio experience to the show that lends itself to a compelling narrative with more visual and technical effects than any previous Cirque du Soleil production. Keeping the show thrilling using cutting-edge technology and pyrotechnics has been the driving force behind its years of success, according to Senior Artistic Director Kathleen Renaud.

"KÀ is truly an over-the-top spectacular that features a stage that rotates 360 degrees, a preshow that launches 120 fireballs 30 feet into the air at temperatures in excess of 1200 degrees Fahrenheit, 110 live arrows shot during each performance, and an epic waterfall of 'sand' that transitions one scene seamlessly into another," Renaud said.

Guests can combine this unforgettable theatrical experience with an equally unforgettable dining experience before the show at L'Atelier de Joël Robuchon next door to the theater. This reknown three-star Michelin restaurant in Las Vegas crafts fine French dining with an artistic flair. Their pre-theater menu, which runs from 5-6 PM, includes an amuse bouche, starter, main course, and dessert for a fixed price of \$85.

For guests who are interested in how KÀ creates its amazing effects, Cirque du Soleil hosts an event called KÀ 360 which explains the history of the show and explores what happens behind the scenes. It is free to the public and takes place on Tuesdays and Saturdays at noon and 12:30 PM at the MGM Grand Theatre.



Quand Rene Dupéré, metteur en scène de ce spectacle, l'a imaginé pour la première fois, son passé d'innovateur technologique lui a permis d'élaborer une expérience audio rendant la narration irrésistible avec plus d'effets visuels et techniques qu'aucun des précédents spectacles du Cirque du Soleil.

Le show reste palpitant de bout en bout avec l'utilisation d'une pyrotechnologie de pointe, qui lui a valu de nombreuses années de succès, selon Kathleen Renaud, Directrice Artistique.

"KÀ est vraiment un spectacle au-delà du possible, avec une scène qui tourne sur 360 degrés, un préambule dans lequel 120 boules de feu d'une température de 600 degrés sont projetées dans les airs à plus de 10 mètres de hauteur, 110 flèches vivantes lancées à chaque performance et une chute d'eau de "sable" qui fait sans accroc la transition d'une scène à l'autre " dit Renaud.

Les convives peuvent combiner cette expérience théâtrale inoubliable avec un dîner avant le spectacle à l'Atelier de Joël Robuchon tout aussi inoubliable. Le restaurant reconnu à Las Vegas, doté de 3 étoiles Michelin, prépare un délicieux dîner français. Un menu spécial pour les spectateurs, servi de 17h à 18h, comprend un amuse-bouche, une entrée, un plat principal et un dessert pour un prix fixé à 85 \$.

Pour ceux qui s'intéressent à la façon dont KÀ crée ses effets spéciaux, le Cirque du Soleil présente un événement appelé KÀ 360 qui explique l'histoire du show et explore ce qui se passe dans les coulisses. C'est gratuit et a lieu les mardi et samedi à midi et midi et demi au grand théâtre MGM.





Photo credit: © Sandrine Bouglione

SANDRINE BOUGLIONE,
DIRECTOR OF THE
WINTER CIRCUS

**“THE CIRCUS IS A
LANGUAGE”**



Written by Philippe Traversian

Is having a permanent circus located in the heart of the capital unique to Paris?

I really believe so! To my knowledge, the Winter Circus is the only one of its kind. This is what gives it its value, its originality. It is up to our troupe to bring it to life, to love it and to make it shine. For the audience, it's a magical place where they can dream, where they can marvel, where they laugh... For us, it is both our home and our office.

Is your clientele cosmopolitan, Parisian, French,

international, young, not so young?

It is all this simultaneously! We have the privilege: to speak to everyone and engage everyone. There are no social barriers or generational conflicts. The circus is multigenerational and that's what makes us sophisticated and eclectic. There is something in it for everyone.

Buffalo Bill Cody, the famous American buffalo hunter has done circus tours, Americans were great fans of his show.

I'm not surprised, he was an extraordinary character. He played, without knowing it, a role in our family. In 1926, Alexandre Bouglione discovered a supply of posters of Buffalo Bill dating from the Wild West Show of 1904. He convinced his father to let him use them and recreated a show loosely inspired by the American epic. He called it the Stadium of Captain Buffalo Bill.

What would you say to the readers to elaborate a little bit about the quality of the Winter Circus?

The acts have consistently improved, becoming ever more spectacular.

Do you do research for the performances?

We keep up with the technological advancements, which makes it possible to present even greater and technically spectacular acts. The audience has access to everything on the Internet. Therefore, they've become very demanding, almost jaded. So it's true, you have to know how to think outside of the box, never let the act become routine or let the déjà vu take hold. We're in the business to provide what's in demand, for what's unexpected and new, and to deliver quality. I would tell them that we concentrate on hiring only the leading acts from all over the world, and that sometimes we have to approach them three or four years in advance to be sure of adding them to our troupe.

Is your troupe international?

It's quite simple, when you walk through our halls, you hear English spoken, Russian, Spanish, German, Italian... It truly is a tour of Babel. The artists come from all countries. In the circus ring, they communicate to the audience silently. The circus is a language.

What would you like to say to our American friends, who come in vast numbers every year to visit Paris, to encourage them want to come and see your shows?

Exactly the same thing that we say to our French audience! You cannot imagine the pride we take in entertaining you, dazzling you, exciting you, and above all surprising you. The adventure of the circus is extraordinary. We share this incredible artistic adventure with circus lovers, wherever they come from. And when we can pass it on to those who aren't fans or don't know it well, then we have accomplished our goal!



Photo credit: © Sandrine Bouglione

SANDRINE BOUGLIONE, DIRECTRICE DU CIRQUE D'HIVER

Le fait de posséder un cirque en dur et permanent au cœur de la capitale, est-ce une exception sur le plan mondial ?

Je crois bien que oui ! A ma connaissance, le Cirque d'Hiver est unique au monde. C'est ce qui en fait sa valeur, son originalité. A nous de le faire vivre, de l'aimer et de le sublimer.

C'est, pour le public, un lieu magique où l'on rêve, où l'on s'émerveille, où l'on rit... Pour nous, c'est à la fois notre maison et notre bureau.

Votre clientèle est-elle cosmopolite, parisienne, française, internationale, jeune, moins jeunes ?

Tout cela à la fois ! Nous avons ce privilège : nous adresser à tous et intéresser tout le monde. Pas de barrières sociales ni de conflits des générations. Le cirque est intergénérationnel et c'est bien ce qui nous oblige à être exigeants et éclectiques. Il faut que tout le monde y trouve son compte.

Buffalo Bill, le célèbre tueur de bisons a fait des tournées de cirque, les Américains sont amateurs de ce spectacle.

Ça ne m'étonne pas, c'était un personnage qui sortait de l'ordinaire. D'ailleurs, il a joué, sans le savoir, un rôle dans notre famille. En 1926, Alexandre Bouglione découvre un stock d'affiches de Buffalo Bill datant du Wild West Show de 1904. Il convainc son père de les utiliser et de recréer un spectacle librement inspiré de l'épopée américaine : le Stade du capitaine Buffalo Bill.

Que leur diriez-vous pour vanter la qualité du Cirque d'Hiver ?

Les numéros se sont considérablement améliorés, devenant toujours plus spectaculaires.

Êtes-vous à la recherche de la performance ?

Ils ont suivi l'évolution technologique qui permet de présenter des numéros techniquement plus spectaculaires. Le public a accès à tout sur Internet. Il est donc très exigeant, presque blasé, alors, c'est vrai, il faut veiller à casser les codes, ne jamais laisser la routine et le déjà-vu s'installer. Nous sommes dans la recherche de l'exigence, de l'inédit et de la qualité. Je leur dirais que nous veillons à n'engager que des numéros leaders, demandés dans le monde entier, et qu'il faut parfois les contacter trois ou quatre ans à l'avance pour être sûr de les avoir.



Photo credit: © French Quarter Magazine



Photo credit:
© French Quarter Magazine



Photo crédit:
© French Quarter Magazine

"LE CIRQUE, C'EST UN LANGAGE"

Votre troupe est-elle internationale?

C'est simple, quand vous vous promenez dans les couloirs, vous entendez parler anglais, russe, espagnol, allemand, italien... C'est une vraie tour de Babel. Les artistes viennent de tous les pays. Sur la piste, ils communiquent avec le public sans parler le français. Le cirque, c'est un langage.

Que souhaitez-vous dire à nos amis américains, qui viennent en nombre visiter Paris chaque année, pour leur donner envie de venir voir vos spectacles ?

Exactement la même chose que ce que nous disons au public français ! Vous n'imaginez pas notre fierté à vous divertir; vous émerveiller; vous émouvoir et surtout vous étonner. L'aventure qu'est le cirque est extraordinaire. Cette aventure artistique inouïe, nous la partageons avec les amoureux du cirque, d'où qu'ils viennent. Et quand nous pouvons la transmettre à ceux qui l'aiment moins ou le connaissent mal, alors là, nous avons tout gagné !



Photo credit: © French Quarter Magazine



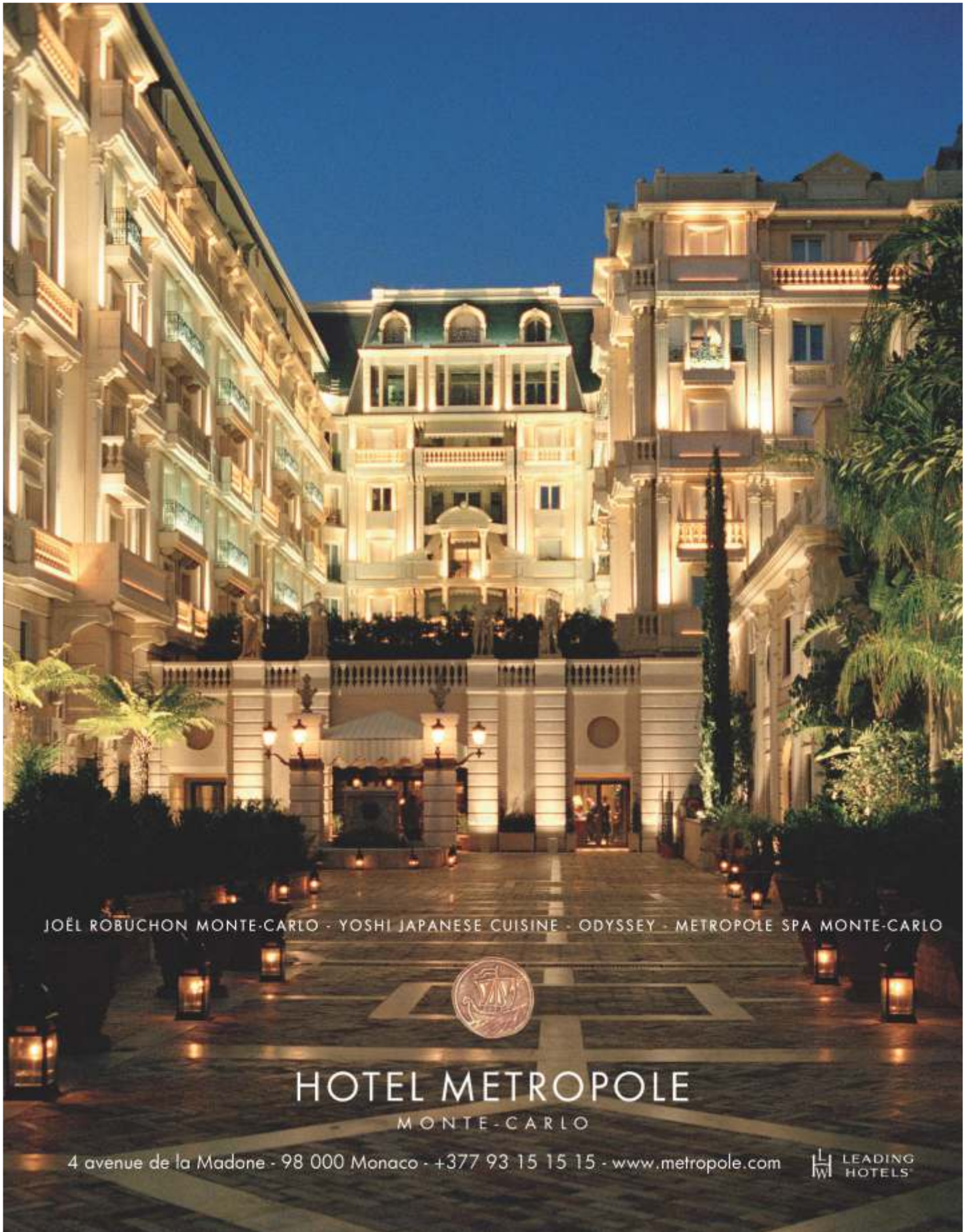
Photo credit: © French Quarter Magazine



Photo credit: © French Quarter Magazine



Photo credit: © French Quarter Magazine




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



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

4 avenue de la Madone - 98 000 Monaco - +377 93 15 15 15 - www.metropole.com

 LEADING
HOTELS

THE 44TH MONTE-CARLO CIRCUS FESTIVAL
FEATURED THE "HORSE" WITH
MANY INTERNATIONAL EQUESTRIAN COMPANIES
COMPETING FOR THE CLOWN D'OR
(GOLDEN CLOWN) AWARD

LE 44ÈME FESTIVAL INTERNATIONAL DU CIRQUE DE MONTE-CARLO A PRÉSENTÉ LE
"CHEVAL" AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUSES SOCIÉTÉS ÉQUESTRES
INTERNATIONALES EN COMPÉTITION POUR LE PRIX CLOWN D'OR (GOLDEN
CLOWN)



Photo credit: © Direction de la Communication du Gouvernement princier

Written by Melisa Marzett

At the beginning of each year, Monaco becomes the world capital of circus art, when artists from around the world come to the International Circus Festival in Monte Carlo. This year, the festival paid tribute to the noblest of animals. The focus was on circus acts with horses, the relationship of man to animals, a part of our heritage. The greatest circus families performed their acts in the circus arena in Fontvieille, the Chapiteau de Fontvieille. It is, without question, the most important event in the Principality of Monaco.

The 44th International Circus Festival of Monte Carlo is considered to be the world's most famous circus festival and promised to be especially interesting this year and so it was.

The International Circus Festival is "based... on the three columns of

Circus Art and its Culture, which are Acrobatics, comedy and animals..." Each specialty was represented [from the festival website: montecarlofestival.mc/en/].

The Logistics Committee, chaired by Her Highness Princess Stéphanie de Monaco, invited the 44th edition of artists who displayed their amazing circus performances from around the world. The best circus performers of our time competed for the "Golden Clown" prize once again.

The team of riders of the Swiss national circus "Knie" presented Arabian horses, Friesians, Spanish and Portuguese stallions. The greatest circus family names were in the ring, including Ivan Knie, Maicol and the Wioris Errani Carousel.

The art of acrobatics, another cornerstone of traditional circus, was widely represented, including the

Chinese team. These amazing performers included an incredible flying plate act, with 16 young ladies balancing 6 poles in each hand, topped with spinning plates.

There were numerous other surprises during the program which was held for eleven days, January 16-26, 2020, so full of emotions and thrills!

Russian artists won two silver and bronze awards at the fest. The prize is informally called the Circus Oscar. One hundred fifty circus artists from eighteen countries of the world demonstrated their art at the prestigious festival. Golden statuettes went to the Japanese-Colombian duo, the international circus troupe, and artists from Switzerland. These awards were presented during the final gala performance, attended by His Serene Highness Prince Albert II of Monaco and his family.



Photo credit: © Direction de la Communication du Gouvernement princier



Photo credit: © Direction de la Communication du Gouvernement princier



Photo credit: © Direction de la Communication du Gouvernement princier



Photo credit: © Direction de la Communication du Gouvernement princier



Photo credit: © Direction de la Communication du Gouvernement princier

Au début de chaque année, Monaco devient la capitale mondiale de l'art du cirque avec la participation d'artistes du monde entier lors du Festival International du Cirque de Monte-Carlo. Cette année, le festival a rendu hommage aux animaux les plus nobles. L'accent était mis sur les numéros de cirque avec chevaux et leur relation avec l'homme. Les plus grandes familles de cirque se sont produites sous le chapiteau du cirque de Fontvieille. C'est, sans conteste, l'événement le plus important de la Principauté de Monaco.

Le 44ème Festival International du Cirque de Monte-Carlo est considéré comme le plus célèbre au monde et promet d'être particulièrement intéressant : ce fut le cas cette année encore.

Le Festival International du Cirque est "basé... sur les trois colonnes de l'Art du Cirque et de sa Culture, qui sont l'acrobatie, la comédie et les animaux... Chaque spécialité était représentée [voir le site du festival : montecarlofestival.mc/].

Le Comité Logistique, présidé par Son Altesse la Princesse Stéphanie de Monaco, a invité la 44ème édition d'artistes qui ont présenté leurs incroyables performances de cirque du monde entier. Les meilleurs artistes de cirque de notre époque ont de nouveau concouru pour le prix "Clown d'Or (Golden Clown)".

L'équipe des cavaliers du cirque national suisse "Knie" a présenté des chevaux arabes, frisons, étalons espagnols et portugais. Les plus grands noms de la famille du cirque se trouvaient sur la piste, dont Ivan Knie, Maicol et le carrousel Wioris Errani.

L'art de l'acrobatie, autre pierre angulaire du cirque traditionnel, était largement représenté, y compris l'équipe chinoise. Ces artistes présentaient un incroyable jeu d'assiettes volantes. Seize jeunes femmes équilibraient 6 pôles dans chaque main, surmontées d'assiettes tournantes.

Il y eut bien d'autres surprises lors du programme qui s'est déroulé sur onze jours, du 16 au 26 janvier 2020, plein d'émotions et de sensations fortes!

Des artistes russes ont remporté deux prix d'argent et de bronze lors du festival. Le prix est officiellement appelé l'Oscar du cirque. Cent cinquante artistes de cirque de dix-huit pays du monde ont présenté leur art lors du prestigieux festival. Des statuettes d'or ont été décernées au duo nippo-colombien, à la troupe internationale de cirque et à des artistes suisses. Ces prix ont été remis lors de la représentation finale du gala, en présence de S.A.S. Le Prince Albert II de Monaco et sa famille.

La célébration s'est poursuivie avec le neuvième carnaval de nouvelle génération, qui a eu lieu les 1er et 2 février 2020 avec de jeunes artistes. C'est une occasion rare pour eux de se produire dans cette arène de cirque légendaire.

Cette célèbre tradition monégasque est distrayante pour toute la famille, réunissant petits et grands pour profiter de la magie du cirque ! Les résidents de la Côte d'Azur et de nombreux invités attendent déjà avec impatience le festival de l'année prochaine, qui a lieu chaque année au Chapiteau de Fontvieille et qui est le summum de l'artisanat du cirque.



INTERVIEW WITH CYRIL GÉLY, AWARD-WINNING SCRIPTWRITER

INTERVIEW AVEC LE SCÉNARISTE CYRIL GÉLY
QUI N'EN EST PAS À SON PREMIER COUP DE MAÎTRE

Written by Isabelle Karamooz

In La Galerie du Plaza Athénée, an emblematic place in Paris, where we meet up with the scriptwriter Cyril Gély. I smile thinking about the fact that I could've chosen the bar at the Meurice Hotel to conduct the interview, the location where the action actually took place in his play *Diplomatie*. Cyril Gély has been nominated several times at the Molières for his plays *Signé Dumas* (Signed Dumas) and *Diplomatie* (Diplomacy). The latter's film adaptation, with director Volker Schlöndorff, earned him a César award for Best Adaptation in 2015.

Then we discuss his work on the script for *Chocolat*, (*Monsieur Chocolat*) released in 2016. A dramatic comedy in which Omar Sy embodies the first famous black artist in France, performing partner of the clown Footit, played by James Thierrée.

It was time to shine a spotlight on Gély, this little known man. His career began with the theater school at La Rue Blanche, in Paris, after attaining a major in business school and a master's degree in financial engineering.

"Which goes to say," he said with a smile, "finance leads to everything!"

C'est dans La Galerie du Plaza Athénée, lieu emblématique de Paris, que nous nous retrouvons avec le scénariste Cyril Gély. Je souligne en riant que j'aurais pu choisir le bar de l'hôtel Meurice, endroit où se situe l'action de la pièce Diplomatie. Cyril Gély a été nommé à de nombreuses reprises aux Molières pour ces pièces Signé Dumas et Diplomatie. L'adaptation au cinéma de cette dernière, avec Volker Schlöndorff à la réalisation, lui vaut le César de la Meilleure adaptation en 2015.

Ensuite, nous parlons de son travail sur le scénario de Chocolat, sorti en 2016. Comédie dramatique où Omar Sy incarne le premier artiste noir célèbre en France, partenaire du clown blanc Footit, interprété par James Thierrée.

Il était temps de mettre en lumière cet homme de l'ombre, pour qui tout a commencé par l'école de théâtre de La Rue Blanche, à Paris, après une grande école de commerce et un master d'ingénierie financière. "Comme quoi, dit-il en souriant, la finance mène à tout !"

Tell us about two of your great successes: the play *Diplomatie* premiered at the Madeleine Theater in 2011 and the film *Chocolat* with Omar Sy and James Thierrée, directed by Roschdy Zem. What are their peculiarities, what led you to write them?

The idea for the play *Diplomatie* came about in 2001 when I saw the two towers of New York collapse. It was released in Paris ten years later in 2011.

The action takes place in August 1944. Hitler ordered General Dietrich Von Choltitz, the governor of Paris, to destroy the capital. Was it necessary to execute this order? I just wondered why Choltitz had given in on that famous night? So I imagined the meeting between this general (played by Niels Arestrup) and the Swedish diplomat, Raoul Nordling (André Dussollier). Between these two men ensues a game of cat and mouse, a confrontation, a negotiation to try to influence Choltitz and make him rethink his decision from destroying Paris to that of sparing this magnificent city.

The idea for the film *Chocolat* came to me after reading an article in a newspaper dating back to 1917, which said: "In the clown *Chocolat*'s lifetime, he made everyone laugh, his death made no one cry." He had so little money at the end of his life, this man who had been immensely wealthy, that he was buried in a paupers' grave.

The story of *Chocolat*, directed by Roschdy Zem, recounts the fate of the first black actor in the French theater scene at the end of the 19th century. At that time, there were practically no blacks in Paris. The clown *Chocolat*, a former slave from Cuba, was brilliant talent: he danced extremely well. One day he got noticed by a very famous French clown, George Footit.

Upon seeing him, Footit imagines that they could form a comic duo. This duo had extraordinary success exploiting the relationship between an authoritarian Footit and a suffering black clown. The comedy of the duo is based on the "slapstick comedy" that *Chocolat* endures, in accordance with the colonial ideas and the racial prejudices of that era.

Quite naturally, one day *Chocolat* decides to be recognized for his talent alone and no longer by the color of his skin. So he decides to abandon Footit and perform independently at the theater... which isn't at all to the audiences liking. They weren't ready to see him perform in anything other than his role of a clown. He suffers tremendously from his loss of popularity.

Playgoers wondered whether or not Nordling had betrayed Choltitz. The film shows quite clearly that Nordling was hung out to dry by Von Choltitz and the movie may be better that respect. After all, these are the natural weapons of diplomats! What do you think?

In fact, my objective was to leave the audience in a state of uncertainty. In the theater, we don't really know if Choltitz was, as you say, "hung out to dry" by Nordling.

In the movie, the ending is less vague and actually gives the impression that Nordling did in fact cheat Choltitz.

This was a frequently asked question when we were doing screenings with Volker Schlöndorff before the film came out. My answer was always the same: diplomacy is the best weapon to avoid war. And in that respect, Nordling is prepared to do anything to prevent Paris from being destroyed.

You have chosen two great actors. First, we have André Dussollier who, apart from his great cinematographic career, has made quite a name for himself in the theatrical world. On the other hand, we have Niels Arestrup, who has also had an important cinematographic and theatrical career. So there's this backstory where these two men meet and then end up clashing. We see the conflict the characters exhibit. Do you think these feelings will dissipate quickly between these two actors?

It's a prerequisite for the theater and for the success of a play. It takes a real understanding, a real desire to connect with one another on the nights that they find themselves on stage together so that it can work. It's an alchemy that the audience, conscious or not, feels, and if you don't have that in the theater, it's not happening. It's very important. I was lucky enough that my play was performed by two great actors who also have an appreciation for one another. *Diplomatie* ran for more than a year in Paris, then we went on tour for another year across France and then even further. Then we made the film. In other words, for almost three years, they had *Diplomatie* running through their heads and found themselves on stage with each other almost every day. Fortunately they appreciated each other!

Now tell us about the movie *Chocolat*, from a real perspective. It recreates the atmosphere of the 19th century circus and the Paris of the Belle Epoque. Again, the film focuses on the relationship between two men, a comical duo with the clown Footit and the clown *Chocolat*, through their rivalry and the ambiguity on which their acts are based. On stage, as in life everything seemed to oppose them. Footit is as taciturn and withdrawn as *Chocolat* is charming and flamboyant. Is this film written as a biopic or as fiction? Have you taken some liberties with historical reality?

In reality, Footit was much more extravagant and he liked to make people laugh. As for *Chocolat*, he was less sure of himself. The one with the most stage presence was always Footit. In the movie, *Chocolat*, who has the title role, had to be more flamboyant, more extroverted!

What interested me was to dig into History, with a capital H, because history offers us subjects that we could not even imagine, they are so incredible! But these subjects must also teach us something about today. This allows us to ask ourselves questions: What qualities of both of these characters contribute to the duo's success? What was moral at the time, is it still moral today? Would *Chocolat* and Footit be as successful today?

Parlez-nous de deux de vos grands succès : la pièce *Diplomatie* jouée au théâtre de la Madeleine en 2011 et le film *Chocolat* avec Omar Sy et James Thierrée, réalisé par Roschdy Zem. Quelles sont leurs particularités, qu'est-ce qui vous a poussé à les écrire ?

L'idée de la pièce *Diplomatie* est née en 2001 quand j'ai vu les deux tours de New York s'effondrer. Elle a été montée à Paris dix ans plus tard en 2011.

L'action se situe en août 1944. Hitler a donné l'ordre au général Dietrich Von Choltitz, gouverneur du grand Paris, de détruire la capitale. Fallait-il exécuter cet ordre ? Je me suis simplement demandé pourquoi Choltitz avait capitulé cette fameuse nuit ? J'ai donc imaginé la rencontre entre ce général (joué par Niels Arestrup) et le diplomate suédois, Raoul Nordling (André Dussollier). Entre ces deux hommes s'engagent un jeu de chat et de souris, un affrontement, une négociation au sommet pour tenter d'influencer Choltitz et le faire passer de la décision certaine de détruire Paris à celle d'épargner cette ville magnifique.

L'idée du film *Chocolat* m'est venue après la lecture d'un article dans un journal qui datait de 1917 et qui disait : "Le clown *Chocolat* de son vivant a fait rire tout le monde, sa mort n'a fait pleurer personne." Il avait si peu d'argent à la fin de sa vie, lui qui avait été immensément riche, qu'il fut enterré dans une fosse commune.

L'histoire de *Chocolat*, réalisé par Roschdy Zem, relate le destin du premier artiste noir de la scène française à la fin du XIX^{ème} siècle. A cette époque-là, il n'y a pratiquement pas de noirs à Paris. Le clown *Chocolat*, un ancien esclave de Cuba, a un talent fou : il danse extrêmement bien. Un jour il se fait remarquer par un clown blanc très connu, George Foottit.

Celui-ci imagine, en le voyant, que tous les deux pourraient former un duo comique. Ce duo va connaître un succès extraordinaire, entre un Foottit autoritaire et un clown noir souffre-douleur. Le comique du couple repose sur la "comédie des claques" que reçoit *Chocolat*, conforme à l'idée coloniale et aux préjugés racistes de l'époque.

Bien entendu, *Chocolat* décide un jour d'être reconnu pour lui-même et non plus à travers la couleur de sa peau. Il décide donc d'abandonner Foottit et de se produire au théâtre... ce qui n'est pas du tout du goût du public, qui n'était pas prêt à voir en lui autre chose qu'un clown. La chute sera rude.

Les spectateurs de la pièce se posaient la question de savoir si Nordling avait ou non trahi Choltitz. Le film, lui, montre assez clairement que Nordling a roulé von Choltitz dans la farine. Et c'est peut-être mieux ainsi. Après tout, ce sont là les armes naturelles des diplomates ! Qu'en pensez-vous ?

En fait, mon objectif était de laisser planer le doute. Au théâtre, nous ne savons pas si Choltitz a été comme vous le dites "roulé dans la farine par Nordling."

Au cinéma, la fin est moins ambiguë et peut effectivement donner l'impression que Nordling a trompé Choltitz.

Lorsque nous avons montré le film en avant-première avec Volker Schlöndorff, c'est une question qui nous a souvent été posée. Ma réponse était toujours la même : la diplomatie est la meilleure arme pour éviter la guerre. Et en ce sens, Nordling est prêt à tout pour éviter que Paris ne soit détruit.

Vous avez choisi deux grands comédiens. D'un côté, André Dussollier qui outre sa grande carrière cinématographique s'est assez largement illustré dans le monde théâtral. Et face à lui, Niels Arestrup, ayant lui aussi une importante carrière cinématographique et théâtrale. Derrière l'histoire, il y a deux hommes qui se rencontrent et qui s'affrontent. Nous sommes dans la dualité des personnages. Pensez-vous que le feeling soit passé rapidement entre ces deux comédiens ?

C'est une condition sine qua non au théâtre et à la réussite d'une pièce. Il faut une véritable entente, un véritable désir de retrouver l'autre le soir sur scène pour que cela puisse marcher. C'est une alchimie que le public, conscient ou non, ressent et si vous n'avez pas cela au théâtre, la mayonnaise ne prend pas. C'était très important. J'ai eu la chance que ma pièce soit jouée par deux comédiens formidables qui en plus s'apprécient. Nous avons joué *Diplomatie* plus d'une année à Paris, puis nous sommes partis en tournée pendant une autre année à travers la France et même plus loin. Ensuite, nous avons réalisé le film. Autrement dit, pendant près de trois ans, ils ont eu *Diplomatie* dans la tête et se sont retrouvés l'un en face de l'autre pratiquement tous les jours. Heureusement qu'ils s'apprécient !

Parlez-nous maintenant du film *Chocolat*, tiré d'une histoire vraie. Il restitue l'atmosphère du cirque du 19^{ème} siècle et du Paris de la Belle époque. Là encore, le film se concentre sur la relation entre deux hommes, un duo comique avec un clown blanc Foottit et un clown noir *Chocolat*, à travers leur rivalité et l'ambiguïté sur laquelle repose leurs numéros. Dans la vie comme sur scène, tout les oppose. Foottit est aussi taciturne et secret que *Chocolat* est charmeur et flambeur. Ce film est-il écrit comme un biopic ou comme une fiction ? Avez-vous pris quelques libertés avec la réalité historique ?

Dans la réalité, Foottit était beaucoup plus extravagant et il aimait faire rire. Quant à *Chocolat*, il était peu sûr de lui. Celui qui était toujours en avant, c'était Foottit. Au cinéma, *Chocolat* qui a le rôle titre se devait d'être plus flamboyant, plus extraverti !

Ce qui m'a intéressé c'était d'aller fouiller dans l'Histoire, avec un grand H, car l'histoire nous offre des sujets que l'on ne pourrait même pas imaginer, tellement ils sont incroyables ! Mais ces sujets doivent aussi nous apprendre quelque chose d'aujourd'hui. Cela nous permet de nous poser des questions : quelle est la part de l'un et de l'autre dans la réussite du duo ? ce qui était moral à l'époque, l'est-il encore aujourd'hui ? *Chocolat* et Foottit auraient-ils autant de succès de nos jours ?



C'est drôle, c'est amusant. Ça décrit également les difficultés d'un monde peu accessible aux personnes de couleur. C'était le message que vous vouliez faire passer, mais est-ce le seul ?

Ce qui m'a toujours intéressé dans le film Chocolat, c'était la façon d'aller au delà des préjugés, qu'ils soient raciaux ou non et aussi la façon de séduire. Si vous regardez le film, il y a un thème qui est plus important que tous les autres : c'est le rire.

Comment séduire une femme : en la faisant rire. Comment gagner sa vie en étant clown : en faisant rire. Comment réussir à se débarrasser d'un gêneur dans la rue qui commence à vous agresser parce que vous êtes noir : en faisant rire, encore une fois. Le film est basé sur ce thème qui n'est pas forcément explicite de prime abord.

Il faut bien comprendre, qu'en définitive, Chocolat a réussi sa vie. Car parti de rien et ancien esclave de Cuba, c'est lui qui va ouvrir la brèche et permettre aux autres acteurs de couleur, à commencer par Joséphine Baker, de percer en France.

"finance leads to everything!"

Cyril Gély

The movie is funny and it is fun. It also demonstrates the difficulties of a world inaccessible to people of color. That was the message you wanted to get across, but was it the only one?

What always interested me in the film Chocolat was the way of going beyond prejudices, whether racial or not and also a way of seducing. If you watch the film, there is one theme that is more important than all the others: laughter.

How to seduce a woman: by making her laugh. How to make a living being a clown: by making people laugh. How to get rid of a troublemaker on the street who starts to attack you because you are black: again by making them laugh. The film is based on this theme which is not necessarily explicit at first.

It must be understood that, ultimately, Chocolat succeeded in life. Because starting from nothing and as a former slave of Cuba, it is he who will open the breach and allow the other actors of color, starting with Joséphine Baker, to break through in France.

GASTON MÉLIÈS AND FRENCH CINEMA IN AMERICA

GASTON MÉLIÈS ET LE CINÉMA FRANÇAIS EN AMÉRIQUE

Written by Joshua Chanin

As a young boy, Gaston Méliès (b. 1852) understood the merits of hard work from working in his family's shoe factory in Paris. Gaston and his elder brother, Henri, tirelessly labored day and night to produce shoes for French soldiers during Napoleon III's empire-building campaign. Although the brothers received a potentially-lucrative contract with the French War Ministry, the price of leather suddenly increased, and they were forced to close the factory after failing to meet their expenses. Thereafter, Gaston worked various trading jobs.

While Gaston was laboring in Paris, his younger brother, Georges, was starting his own career in motion pictures. Georges's first films - which included "Playing Cards" and "A Terrible Night" (both 1896) - were successful among critics and the public. However several American distributors began infringing his work. So in 1902, Georges



By Georges Méliès - screenshot made by divx,
Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5020874>

Gaston to the United States to guard the copyrights. Gaston, who believed that Americans should be introduced to French cinema, took charge of his brother's film distribution and created the American branch of the Star Film Company. Gaston began producing his own French films in 1903, sadly his documentaries did not appeal to the American market.

Following a trip to France in September 1907, where he married Hortense-Louise de Mirmont, Gaston moved his company to San Antonio, Texas, to allow for year-round film production. The Star Film Ranch movie studio, which included 20 acres and a large barn and two-story house, was one of the earliest operating film studios in the Lone Star State.



Méliès, Une nuit terrible (Star Film 26, 1896)

Gaston Méliès, né en 1852, était encore un petit garçon quand il comprit les mérites du travail assidu, alors qu'il travaillait dans l'entreprise familiale de chaussures à Paris. Gaston et son frère aîné, Henri, travaillaient sans relâche jour et nuit pour fabriquer les chaussures des soldats français pendant les campagnes de conquêtes de l'empereur Napoléon III. Bien que les frères aient signé un contrat potentiellement lucratif avec le Ministère de la guerre, le prix du cuir grimpa soudainement, ils furent forcés de fermer la fabrique n'arrivant pas à faire face à leurs dépenses. Par la suite, Gaston exerça différents métiers.

Pendant que Gaston travaillait sur Paris, son petit frère, Georges, débuta sa carrière dans le cinéma. Les premiers films de Georges - parmi lesquels Une "Une Partie de Cartes" et "Une Nuit Terrible" (tous deux sortis en 1896) eurent du succès auprès des critiques et du public. Cependant, plusieurs distributeurs américains commencèrent à copier son travail. Alors, en 1902, Georges envoya Gaston aux Etats-Unis pour protéger ses droits d'auteur. Gaston estimant que les Américains devraient être initiés au cinéma français, prit en charge la distribution des films de son frère et créa une succursale américaine de la compagnie Star Film. Gaston commença à produire ses propres films français en 1903. Malheureusement, ses documentaires ne séduirent pas le marché américain.

Après un séjour en France en septembre 1907 durant lequel il épousa Hortense-Louise de Mirmont, Gaston transféra sa compagnie à San Antonio (Texas), afin de produire des films tout au long de l'année. Le studio de cinéma Star Film Ranch comprenant 20 acres, une grange spacieuse et une maison à étage, était l'un des premiers de l'état de l'Etoile Solitaire (surnom du Texas).

COME *for the beaches*

STAY *for the nightlife*

RIVIERA BEACH®
LUXURY LIFESTYLE MAGAZINE
& EVENT CONCEPT SAINT-TROPEZ



Charles de Hyères

Yann Bernard
Founder

Founder of Riviera Beach®
Magazine & Events

**Yann Bernard &
Charles de Hyères**

*is a top event planner,
specializing in events*



Office du Tourisme of St Tropez.

FRENCH RIVIERA, ST TROPEZ AND MONACO.

Riviera Beach® Event | Office +33(0)6.52.23.83.08 | www.RivieraBeachMagazine.com

Riviera Beach® Event VIP Magazine bp 183 83990 Saint Tropez

Continued from page 39

To appease the neighbors, Gaston hired local ranchers as actors and began directing Westerns. One of his first films in Texas depicted the 1836 Battle of the Alamo - "The Immortal Alamo" (1911) starred Francis Ford and students from Peacock Military Academy. The film was a commercial success.

Although he would later be dismissed from the Star Film Company after losing footage of exotic subjects he filmed in Southeast Asia and the Pacific (worth \$50,000 in 1913 or about \$1.2 million in today's dollars), Gaston Méliès was a pioneer in the French and Texas film industries, flawlessly blending romanticism and the spirit of the American West.

For more information on Gaston Méliès:
Marvellous Méliès by Paul Hammond (1974)
Texas Hollywood: Filmmaking in San Antonio Since 1910 by Frank Thompson (2002)
The Star Film Ranch: Texas' First Picture Show by Frank Thompson (1996)

Pour apaiser ses voisins, Gaston engagea des cowboys locaux pour jouer dans ses films et commença à mettre des Westerns en scène. Un de ses premiers films au Texas "l'Immortel Alamo" (1911) décrivait le siège de Fort Alamo de 1836, avec Francis Ford dans le rôle principal entouré des étudiants de l'Académie Militaire Peacock. Le film fut un succès commercial.

Gaston Méliès fut finalement renvoyé de la Compagnie Star Film pour avoir perdu la pellicule des tournages exotiques qu'il effectua en Asie du Sud Est et dans le Pacifique (d'une valeur de 50 000 dollars en 1913, soit 1,2 million en dollars actuels) mais il n'en reste pas moins un pionnier dans l'industrie du cinéma français et texan, conjuguant à la perfection romantisme et esprit de l'Ouest américain.

*Pour en savoir plus sur Gaston Méliès :
Marvellous Méliès de Paul Hammond (1974)
Texas Hollywood: Filmmaking in San Antonio Since 1910 de Frank Thompson (2002)
The Star Film Ranch: Texas' First Picture Show de Frank Thompson (1996)*



THE OPÉRA DE MONTE-CARLO: FROM ITS ORIGINS INTO ITS FUTURE

L'OPÉRA DE MONTE-CARLO : DE SES ORIGINES À SON AVENIR

Written by Isabelle Karamooz

Jean-Louis Grinda will give up his seat as director to Cecilia Bartoli in 2023 and she "will thus become the first woman to manage the Opéra de Monte-Carlo."

This year's programming will allow us, once again, to discover and rediscover the biggest stars, from singers to conductors, many talents of today, in this wonderful place, a temple of music and creation for more than a century. These biggest names are the pride of the Opéra de Monte-Carlo, which welcomes them every year.

- The singers: Aleksandra Kurzak, Anita Rachvelishvili, Anna Maria Chiuri, Anna Pirozzi, Annick Massis, Barbara Fritolli, Bryn Terfel, Cecilia Bartoli, Celso Albelo, Christophe Dumaux, Diana Damrau, Elina Garanca, Ermonela Jaho, Georges Petean, Gregory Kunde, Ildar Abdrazakov, Jean-François Borrás, Jean-François Lapointe, José Cura, José Van Dam, Joyce DiDonato, Juan Diego Floréz, Kathryn Lewek, Leo Nucci, Ludovic Tézier, Marcelo Alvarez, Maria Agresta, Megan Miller, Misha Didiyk, Natalie Dessay, Nathalie Stuzmann, Nicola Alaimo, Patricia Racette, Plácido Domingo, Renée Fleming, Roberto Alagna, Rolando Villazón, Sonya Yoncheva, Sophie Koch and Plácido Domingo.

- The conductors: Antonino Fogliani, Daniele Calligari, Gianluca Gelmetti, Giuseppe Finzi, Gustavo Dudamel, Jacques Lacombe, Kazuki Yamada, Laurent Campellone, Lawrence Foster, Marco Armiliato, Maurizio Benini, Pinchas Steinberg and Plácido Domingo.



Photo credit: © MONTE-CARLO Société des Bains de Mer - Karim Sami



Photo credit: © Gilles Leimdorfer

Jean-Louis Grinda cède sa place de directeur à Cecilia Bartoli en 2023 qui "deviendra ainsi la première femme à diriger l'Opéra de Monte-Carlo"

La programmation permettra, cette année encore, de découvrir et redécouvrir les plus grandes stars, des chanteurs aux chefs d'orchestre, de nombreux talents d'aujourd'hui, dans ce lieu merveilleux, temple de la musique et de la création depuis plus d'un siècle. Ces plus grands noms sont la fierté de l'Opéra de Monte-Carlo qui les accueille tous les ans.

- Les chanteurs : Aleksandra Kurzak, Anita Rachvelishvili, Anna Maria Chiuri, Anna Pirozzi, Annick Massis, Barbara Fritolli, Bryn Terfel, Cecilia Bartoli, Celso Albelo, Christophe Dumaux, Diana Damrau, Elina Garanca, Ermonela Jaho, Georges Petean, Gregory Kunde, Ildar Abdrazakov, Jean-François Borrás, Jean-François Lapointe, José Cura, José Van Dam, Joyce DiDonato, Juan Diego Floréz, Kathryn Lewek, Leo Nucci, Ludovic Tézier, Marcelo Alvarez, Maria Agresta, Megan Miller, Misha Didiyk, Natalie Dessay, Nathalie Stuzmann, Nicola Alaimo, Patricia Racette, Plácido Domingo, Renée Fleming, Roberto Alagna, Rolando Villazón, Sonya Yoncheva, Sophie Koch et Plácido Domingo.

- Les chefs d'orchestre : Antonino Fogliani, Daniele Calligari, Gianluca Gelmetti, Giuseppe Finzi, Gustavo Dudamel, Jacques Lacombe, Kazuki Yamada, Laurent Campellone, Lawrence Foster, Marco Armiliato, Maurizio Benini, Pinchas Steinberg et Plácido Domingo.



Photo credit: © MONTE-CARLO Société des Bains de Mer

Can you tell us about the history of the Opéra de Monte-Carlo in January 1879?

The Opéra de Monte-Carlo or Salle Garnier is an auditorium adjoining the casino. It was inaugurated on January 25, 1879 and was completed in a record time of just over 8 months.

The casino existed before the opera house created from an initiative by Prince Charles III, who preceded Albert I, and the businessman, François Blanc was the first president and founder of the SBM (Société des Bains de Mer).

Blanc quickly realized that in order to bring visitors to the casino, it was also necessary to plan on entertaining them. Very quickly, they decided to build a modest concert hall and bring in an orchestra, which swiftly proved to be unsuitable for the wealthy aristocratic and elegant clientele who were in search of new forms of musical expression. It was necessary to create a repertoire of operas. It was the universal genre in essence with the great operas by Verdi, Bellini and everything that was in demand at that time. The Opéra de Monte-Carlo became the home of the Monte-Carlo Philharmonic Orchestra, the Monte-Carlo Opera troupe and the Monte-Carlo Ballet Company today.

The story is interesting because the architect they chose happened to be the master of this genre, Charles Garnier, who had been asked by Emperor Napoleon III to create the new Paris Opera House which largely inspired the design of the Opéra de Monte-Carlo.

The ramifications of the war of 1870, left France defeated and in debt. The state's treasury was depleted, leaving zero funds to complete the work of the Paris Opera and it is, I believe, the Principality of Monaco which had advanced a portion of the funds so that we could finish the Paris Opera. Conversely, Charles Garnier could no longer refuse to make a nice gesture towards the Principality, creating an opera house in Monte-Carlo which became an extraordinary adventure.

Very quickly, however, time constraints forced us to organize an around the clock construction site. In order to illuminate it, a steam engine was

brought in via the railroad from Paris to Monaco, producing the necessary electricity needed to light up the site at night.

This is how the Opéra de Monte-Carlo was born and very quickly there were several ambitious directors who succeeded one another. The most ambitious and exceptional of all of them was Raoul Gainsbourg, who became the director during the 1892-93 season and who remained the director for almost 60 years.

He created the greatest shows, brought in the greatest artists, the greatest music conductors, and the greatest opera singers, including the operatic tenor, Enrico Caruso and the operatic bass, Fiodor Chaliapine, etc... So, today we are the proud heirs of this legacy.

Does this hot spot of the "Elites of the Bourgeoisie" now aim to "democratize" lyrical art while ensuring that the Opéra is more open in order to broaden its audience?

We are in a very particular configuration. The creation of the Opéra de Monte-Carlo aimed to amuse visitors who came to play at the casino with the same level of artistic quality that we found in Saint Petersburg, Baden Baden, Paris, London, and Venice. We therefore had to offer them the same choices and the same quality. The democratic goal was never the objective of the Opéra de Monte-Carlo since it was intended for an elite crowd who came in to have fun, play and be entertained.

Today, we no longer adopt the same vision, of course, since the Opéra de Monte-Carlo gained its acclaim throughout the 20th century. It's no longer an opera house for the wealthy, but an opera house like all the others whose splendor of the building is, it is true, completely unique. It's a special place that stands proudly in the international chessboard of lyric art today. We are trying to have an accessibility policy but we are limited to 531 seats so we still have some difficulties in democratizing.

Our patrons have been loyal for years. They come from all horizons, sometimes from far away, from Paris,

Milan, Turin, etc. The price of seats is not particularly high, the problem is the number of seats available. Today, we are fortunate to have two other theaters: the Rainier III Auditorium with a thousand seats which is a concert hall where the Monte-Carlo Philharmonic Orchestra performs; and the Grimaldi Forum consisting of a large hall with two thousand seats built where we can accommodate even more spectators. However, we only offer seats in these two rooms once a year. We mustn't forget that we are a small town of only forty thousand inhabitants, world-renowned of course, but we are in a French and Italian region, close to 20 km from France, where there are other operas.

Was it a logical continuation for you to take up the post as director after your father?

Yes, it is not be a coincidence because I was born in Monaco. I am Monegasque, my parents were Monegasque, my grandparents were Monegasque, my great grandparents too. It turns out that my father, baritone Guy Grinda, started in Monte-Carlo in 1947 where he sang for several years before directing the Reims and Toulon operas and was in charge of the programming of the Opéra de Monte-Carlo and went on to become its director. There is therefore no divine right in Monaco, to follow in his father's footsteps, aside from the Prince and the princely family.

Do you have eclectic tastes when it comes to selecting the artists who are scheduled to perform at the Opéra?

Yes, primarily because, first of all, we don't offer a German-language opera. We offer operas such as a Bel Canto opera, a Verdi or a Puccini, so we're forced to have tastes that are similar and that go well with the works with which we wish to present. This is what's important. However, we have our preferences, our style... There's that moment where my work reflects who I am and it's for this reason that I think directors shouldn't remain in their position forever. This is why, after 15 years, I had made the decision to leave the Opéra de Monte-Carlo on December 31, 2022 and to arrange for my successor Cecilia Bartoli who will then have three years to prepare for her first

season. I actually came to her and asked her to be my replacement, once she agreed, I was able to recommend her name to H.S.H, the Sovereign Prince, and also to HSH Princess Caroline of Hanover who's the president of the Opera Board of Directors. At first they were a little surprised by my decision to quit but at the same time, they were

a fantastic Salzburg Festival production: Ariodante by Georg Friedrich Haendel, directed by Christof Loy and Cecilia Bartoli. It's a new performance that owes itself to the past but to which the audience reacted wonderfully. It was a huge success every night. I also created "La Marquise d'O" by Heinrich von Kleist and, once

For an opera house that runs on an international level such as ours it normally takes three years. We can, of course, always schedule a show urgently from one year to the next, but if we want to work in peace and tranquility by really building serious projects, I think we have to anticipate a lot, and three years is ideal. This is a



Photo credit: © MONTE-CARLO Société des Bains de Mer

happy with the exciting proposal I made to them because it's excellent and moreover, Cecilia Bartoli will be the first woman director of the Opéra de Monte-Carlo.

How are the new performances received by the audience?

Before the creation of the "Musicians of the Prince," we didn't play a baroque repertoire, but thanks to the audience, we do one now. Last year, we produced

again, the audience gave it a very warm welcome. We continue to present new works, and as director of the opera, I often compare myself to a librarian. I invite you to reread the masterpieces, and from time to time, I discover one such author or another. Voilà, my job is to give spectators what they might like and not necessarily what they expect.

How long does it take to plan a show at the Opéra?

very good question because we must also consider the singers as well. A singer might not have a particular role mastered in his repertoire today but by offering it to him a year or two in advance, he'll then have the maturity to tackle slightly different roles in his life, this is also what's so interesting in this profession.

Pouvez-vous nous rappeler l'historique de l'inauguration de l'Opéra de Monte-Carlo en janvier 1879 ?

L'Opéra de Monte-Carlo ou Salle Garnier est une salle de spectacle attenante au Casino. Elle a été inaugurée le 25 janvier 1879 et s'est achevée en un délai record de 8 mois et quelques jours. Le Casino existait alors avant l'Opéra à l'initiative du prince Charles III qui précédait Albert 1er, mais l'homme d'affaires François Blanc, le premier président directeur et fondateur de la SBM (Société des Bains de Mer), s'est vite rendu compte que pour faire venir les visiteurs au Casino, il fallait également prévoir de les distraire. Très vite, ils décidèrent de construire une modeste salle de concert et de créer un orchestre qui s'avèrent très vite inadaptés à une clientèle aristocratique et fortunée à la recherche de nouvelles formes d'expression musicales. Il faut créer un répertoire d'opéras. C'était le genre universel par essence avec les grands opéras de Verdi, de Bellini et de tout ce qu'on jouait à l'époque. Ainsi l'Opéra de Monte-Carlo va devenir aujourd'hui l'écrin de l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo, de la troupe de l'Opéra de Monte-Carlo et des Ballets de Monte-Carlo.

L'histoire est intéressante parce que le choix de l'architecte se porte sur le maître du genre, Charles Garnier, qui avait été sollicité par l'empereur Napoléon III pour concevoir le nouvel Opéra de Paris dont il s'inspire largement pour l'Opéra de Monte-Carlo. Avec les conséquences de la guerre de 1870, la France est vaincue et doit beaucoup d'argent. Les caisses de l'état sont vides pour terminer les travaux de l'Opéra de Paris et c'est, je crois, la Principauté de Monaco qui en a avancé une partie pour que l'on puisse finir l'Opéra de Paris. Réciproquement, Charles Garnier ne pouvant plus refuser de faire un geste envers la Principauté, créa un Opéra à Monte-Carlo qui deviendra une aventure extraordinaire.

Très vite, cependant, les contraintes de temps vont obliger à organiser un chantier ouvert jour et nuit. Pour l'éclairer, une machine à vapeur est amenée par chemin de fer de Paris à

Monaco, produisant l'électricité nécessaire à l'éclairage nocturne du chantier.

C'est ainsi qu'est né l'Opéra de Monte-Carlo et très rapidement il y eut plusieurs directeurs ambitieux qui s'y sont succédés. Le plus ambitieux et le plus exceptionnel de tous fut Raoul Gainsbourg qui est devenu directeur en 1892-93 et qui est resté directeur pendant presque 60 ans.

Il a créé les plus grands spectacles, fait venir les plus grands artistes, les plus grands chefs d'orchestre, les plus grands chanteurs d'Opéra comme le ténor Enrico Caruso, la basse Fiodor Chaliapine, etc... Ainsi, nous sommes aujourd'hui les fiers héritiers de cet Opéra.

Ce haut lieu des "élites de la Bourgeoisie" a-t-il pour objectif maintenant de "démocratiser" l'art lyrique en veillant à ce que l'Opéra soit plus ouvert afin d'élargir son public?

Nous sommes dans une configuration très particulière. La création de l'Opéra de Monte-Carlo avait pour objectif de distraire les visiteurs qui venaient jouer au Casino avec le même niveau de qualité artistique que nous trouvions à Saint Petersburg, à Baden Baden, à Paris, à Londres, et à Venise. Nous devions de ce fait leur offrir les mêmes choix et la même qualité. Le but démocratique n'a jamais été l'objectif de l'Opéra de Monte-Carlo puisqu'il était destiné à une élite qui venait s'amuser, jouer et se divertir. Aujourd'hui, nous n'adoptons plus la même vision évidemment puisque l'Opéra de Monte-Carlo a gagné ses lettres de noblesse tout au long du XXème siècle. Il n'est plus un Opéra pour les riches mais un Opéra comme tous les autres dont la splendeur du bâtiment est, c'est vrai, tout à fait inhabituel. C'est un lieu important qui compte dans l'échiquier international de l'art lyrique aujourd'hui. Nous essayons d'avoir une politique d'accessibilité mais nous sommes restreints à 531 places donc nous avons quand même quelques difficultés à démocratiser. Nos abonnés sont fidèles depuis des années. Ils viennent de tout horizon, parfois de très loin, de Paris, de Milan, de Turin, etc... Le prix des places n'est

pas spécialement élevé, le problème est le nombre de places disponibles. Aujourd'hui, nous avons la chance d'avoir deux autres salles de spectacle : l'auditorium Rainier III avec mille places qui est une salle de concert où se produit l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo et le Grimaldi Forum avec une grande salle de deux mille places construite sous la mer et dans laquelle nous pouvons accueillir davantage de spectateurs.

Nous offrons des places dans ces deux salles qu'une seule fois par an cependant. Il ne faut pas oublier que nous sommes une petite ville de quarante mille habitants, de renommée mondiale certes, mais nous sommes dans une région française et italienne, voisine de 20 km de la France, où il y a d'autres opéras.

Est-ce une suite logique que de reprendre le poste de directeur après votre père?

Non pas du tout. Cela ne peut pas être le hasard évidemment parce que je suis né à Monaco. Je suis monégasque ainsi que mes parents, mes grands-parents et mes arrière-grands-parents. Il se trouve que mon père, le baryton Guy Grinda, a débuté à Monte-Carlo en 1947 où il a chanté pendant plusieurs années avant de diriger les Opéras de Reims et de Toulon. Il fut en charge de la programmation de l'Opéra de Monte-Carlo et en deviendra le directeur. Il n'y a donc pas le droit divin à Monaco, de succession paternel, mis à part le Prince et la famille princière.

Avez-vous des goûts éclectiques dans le choix des artistes qui sont programmés à l'opéra ?

Oui, forcément parce que d'abord nous ne distribuons pas un opéra de langue allemande comme nous distribuons un opéra de Bel Canto, un Verdi ou un Puccini donc nous sommes forcés d'avoir des goûts qui s'apparentent et qui s'accordent bien avec les œuvres que nous souhaitons présenter. C'est cela qui est important. Cependant, nous avons nos préférences, notre style... il y a un moment où mon travail me ressemble et c'est pour cette raison que je pense qu'un directeur où qu'il soit ne peut pas rester indéfiniment à son poste. C'est pour cela que j'ai choisi au bout de

ma succession avec Cecilia Bartoli qui a donc trois ans pour préparer sa première saison. C'est à elle que j'ai demandé de me succéder et, une fois qu'elle était d'accord, j'ai pu suggérer son nom au S.A.S. le Prince Souverain et aussi à S.A.S. la Princesse Caroline de Hanovre qui est la présidente du Conseil d'Administration de l'Opéra. Au début, ils ont été un peu surpris de

répertoire baroque mais grâce à eux, nous le faisons désormais. L'année dernière, nous avons réalisé une fantastique production du Festival de Salzbourg : Ariodante de Georg Friedrich Haendel mise en scène par Christof Loy et Cecilia Bartoli. C'est une œuvre nouvelle qui appartient au passé mais à laquelle le public a merveilleusement bien réagi. Tous les

Combien de temps demande la programmation d'un spectacle à l'Opéra ?

Il faut normalement trois ans pour une maison de niveau international comme la nôtre. Nous pouvons, bien entendu, toujours programmer un spectacle dans l'urgence d'une année sur l'autre mais si nous voulons travailler dans la



Photo credit: © MONTE-CARLO Société des Bains de Mer

cette décision de m'arrêter mais, en même temps, ils étaient contents de la proposition passionnante que je leur ai faite parce qu'elle est excellente et de plus, Cecilia Bartoli sera la première femme à diriger l'Opéra de Monte-Carlo.

Comment le public accueille-t-il des œuvres nouvelles ?

Avant la création des "Musiciens du Prince," nous ne jouions pas de

soirs, c'était un triomphe. J'ai aussi créé "La Marquise d'O" d'après Heinrich von Kleist et, là encore, le public lui a réservé un très belle accueil. Nous continuons à présenter de nouvelles œuvres, et en tant que directeur de l'Opéra, je me compare souvent à un bibliothécaire. J'invite à relire des chefs d'œuvre, et de temps en temps, je fais découvrir tel auteur, telle œuvre. Voilà, mon métier est de donner aux spectateurs ce qu'ils pourraient aimer et non pas forcément ce qu'ils aiment.

tranquillité et la sérénité en bâtissant vraiment des projets sérieux, je pense qu'il faut beaucoup anticiper et trois ans, c'est l'idéal. C'est une très bonne question parce qu'il faut aussi penser aux chanteurs. Aujourd'hui un chanteur peut très bien ne pas avoir un rôle à son répertoire, mais nous pouvons le lui proposer dans deux ans, il aura alors la maturité pour aborder des rôles un peu différents dans sa vie, c'est aussi cela l'intérêt de ce métier.

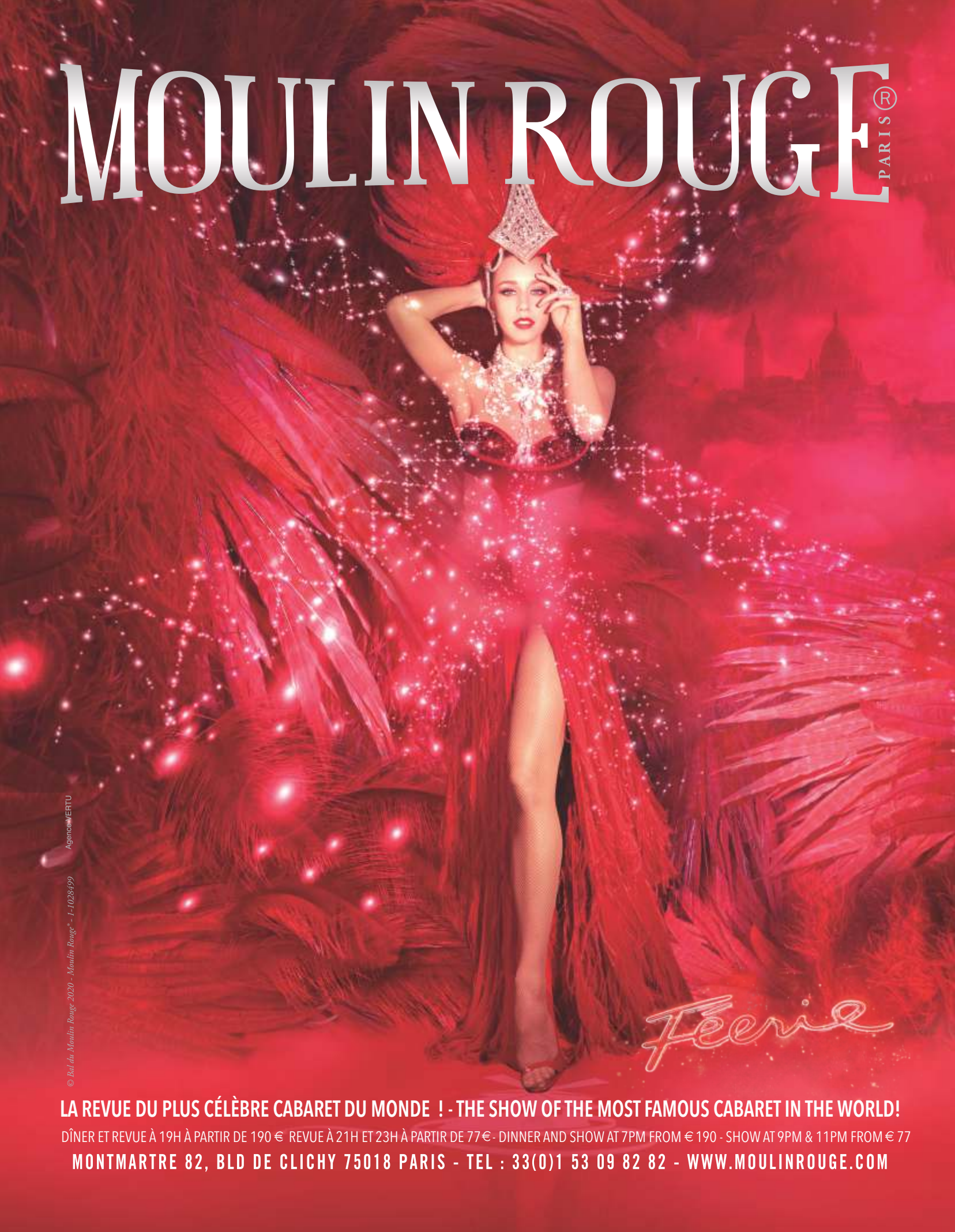


GORDON RAMSAY AU TRIANON • LA VERANDA BY GORDON RAMSAY • BAR GALERIE • SPA GUERLAIN


TRIANON PALACE
VERSAILLES
A WALDORF ASTORIA HOTEL

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

MOULIN ROUGE® PARIS



Agence VERTU

© Bal du Moulin Rouge 2020 - Moulin Rouge® - J-1028499

Féerie

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE CABARET DU MONDE ! - THE SHOW OF THE MOST FAMOUS CABARET IN THE WORLD!

DÎNER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 190 € REVUE À 21H ET 23H À PARTIR DE 77€ - DINNER AND SHOW AT 7PM FROM € 190 - SHOW AT 9PM & 11PM FROM € 77

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