

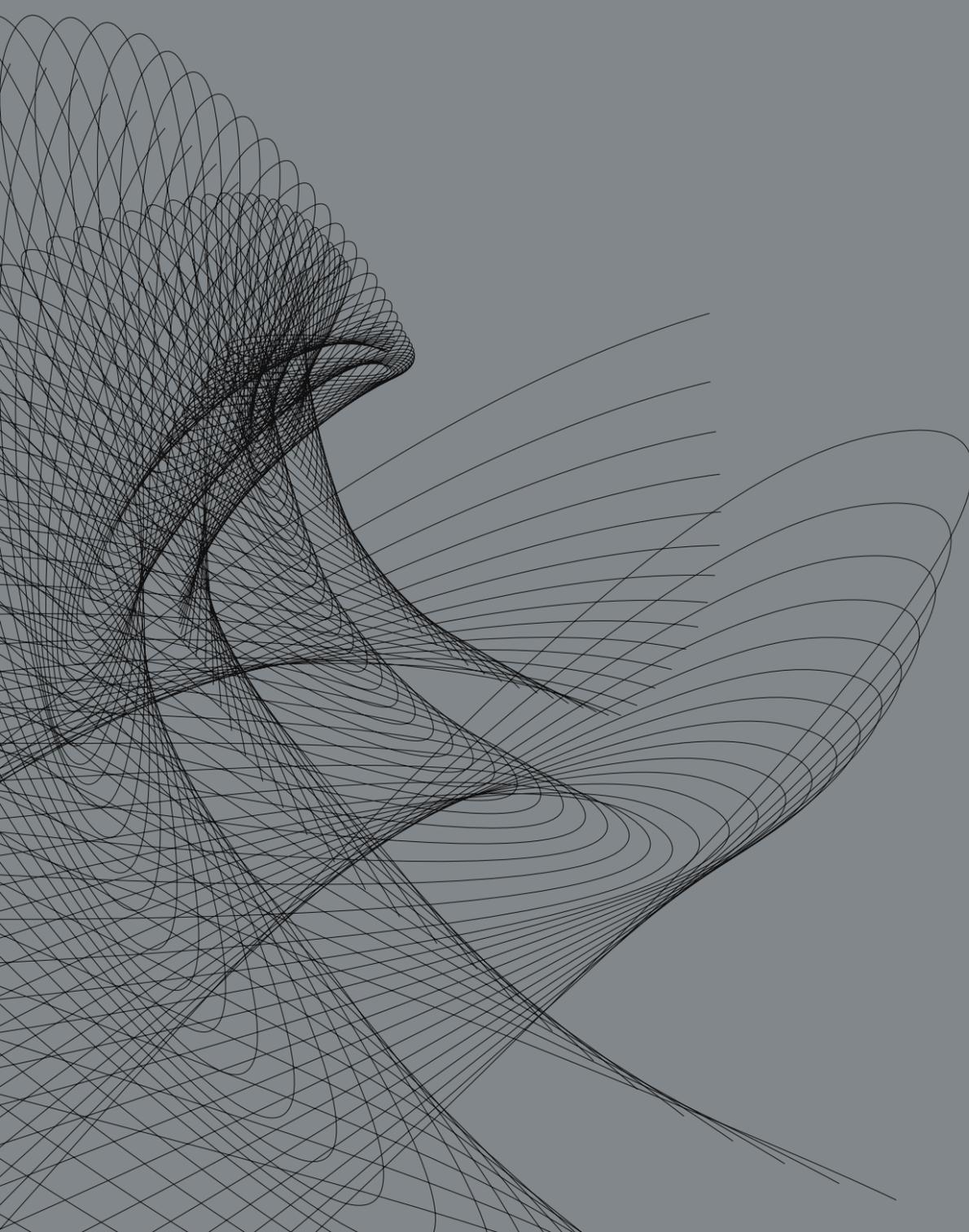
MAGAZINE

VISA PLATINUM

NUMÉRO 20 - ÉTÉ 2021



*CROISEMENT
DES GENRES*



EDITO

CROISEMENT DES GENRES

Dans la période de transition actuelle vers un paradigme dont on ignore encore les contours, les modèles que nous connaissons se transforment. Dans la gastronomie, l'énergie, la mode, le sport... l'heure est à l'hybridation ; ou plutôt, aux hybridations. En 2021, les solutions uniques ne sont plus. C'est au contraire en associant les modes et méthodes que l'on essaie de mieux répondre aux modes de vie contemporains, d'anticiper les mouvements futurs, et ce autour d'un même enjeu : un meilleur respect de l'humain et du vivant dans leur globalité. Les hybridations questionnent, réinventent, mais avant tout, proposent de revenir à l'essentiel, liant souvent technologies modernes et méthodes ancestrales. Car aujourd'hui, rien n'est plus important que l'équilibre. Dans le quotidien, le travail, les loisirs, mais aussi dans notre rapport avec la nature, il est un graal que beaucoup recherchent en inventant de nouvelles manières de vivre. Si l'automobile est l'une des premières hybridations énergétiques à séduire un large public, le concept va bien au-delà aujourd'hui et investit d'autres territoires. Mais alors, quelles formes prend-elle et que dit-elle du futur que nous dessinons ?

Cet été, votre Assistant vous propose un tour d'horizon de la tendance hybridation. **Le dossier principal questionne les modes de vie contemporains** où villes, campagnes, travail et vacances se confondent pour créer des modèles inédits (p.8-11). Découvrez des innovations passionnantes en matière de **design** (p.12-13 et 25), de **textile** (p.20) et de **mobilité** (p.21). Explorez une gastronomie plus hybride dans la **viticulture** (p.14-15), la **restauration** (p.16) et **rencontrez des chefs qui réinventent leur métier** (p.22-24).

Le Service Visa Platinum et son équipe d'experts continuent d'accompagner votre quotidien en vous proposant des inspirations shopping, nouvelles tendances et événements à venir dans votre région.

Votre équipe Visa Platinum

VOTRE MAGAZINE VISA PLATINUM FÊTE SON 20^{ÈME} NUMERO !

- Près de **200 000** lecteurs en 2021
- Des **INTERVIEWS AVEC DE GRANDS NOMS** : Thierry Marx, Mike Horn, Alain Passard...
- Plus de **100 OFFRES** négociées spécialement pour vous auprès de nos partenaires depuis 2011
- Une **EMPREINTE ÉCOLOGIQUE** réduite certifiée par les labels PEFC, ECOLABEL et IMPRIM'VERT

SOMMAIRE

CROISEMENT DES GENRES

08 DOSSIER : À LA CROISÉE DES MODES DE VIE

Entre villes et campagnes, travail et vacances... Les frontières s'abattent au profit de modes de vie plus souples et résolument contemporains. Analyse de ce mouvement de société.

12 ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR : LE BUREAU DE DEMAIN

Complètement remis en question par le télétravail, le bureau du futur se veut plus flexible et humain. Espaces, design et mobiliers sont repensés pour s'adapter aux nouveaux enjeux.

14 VINS : FUSIONS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Souvent méconnue, l'histoire des vignes est celle des fusions. Pour garantir la qualité des vins, mais aussi leur écoresponsabilité, certains vigneron reviennent à des méthodes ancestrales.

MODE : DES VÊTEMENTS QUI NOUS VEULENT DU BIEN

Au-delà de l'esthétique, la tendance est à l'usage du vêtement, vers plus de confort. Certaines innovations promettent même de soigner par le textile.

INTERVIEWS : CHEFS & JARDINIERS

Ils ont pris la clé des champs pour se rapprocher de leurs ingrédients et réinventer leur métier. Rencontre avec les chefs-jardiniers des restaurants Aponem (Hérault) et Le Garde-Champpêtre (Aube).

PORTRAIT : JEAN-MICHEL POLICAR, DESIGNER DU SENS

Découvrez l'univers d'un designer français amateur d'hybridations. Jean-Michel Policar crée des pièces simples et pratiques, qui enchantent le quotidien.



©Amélie Darvas, Gaby Benicio ©Sayaka Sawaguchi, Gil Noqueira ©Socialfood ©RebelMeat



RÉCRÉATIONS

18 SHOPPING HYBRIDE

Nos experts ont sélectionné pour vous le meilleur de la tendance hybridation.

26 AGENDA

Découvrez notre sélection d'événements, adresses et activités de la saison, partout en France.

30 TENDANCES : HYBRIDATIONS DANS L'ASSIETTE

6 découvertes gastronomiques inédites !

LE SERVICE VISA PLATINUM

LE SERVICE VISA PLATINUM EN QUESTIONS 34

Rencontrez un autre porteur Visa Platinum, faites connaissance avec votre Assistant et découvrez les nouvelles fonctionnalités de votre application.

LES PARTENAIRES VISA PLATINUM 38

(Re)découvrez les offres des partenaires Visa Platinum.

LA NEWSLETTER VISA PLATINUM 40

Abonnez-vous à votre rendez-vous mensuel tendance !



Retrouvez votre magazine Visa Platinum sur www.visaplatinum.fr et rendez-vous sur votre application mobile pour découvrir tous les services de la carte Visa Platinum.

DÉCOUVREZ VOTRE APPLICATION VISA PLATINUM PAGE 36.



Disponible sur App Store

&

Disponible sur Google play



CROISEMENT DES GENRES

"Croisement entre deux variétés, deux races d'une même espèce ou entre deux espèces différentes", ainsi l'hybridation est-elle définie*. À la croisée des possibles, du passé, du présent et du futur, elle est un outil foisonnant pour reconsidérer nos schémas et répondre aux enjeux d'aujourd'hui: inventer un monde plus vertueux et plus humain.

Cet été, partez à la découverte des hybridations d'aujourd'hui et de demain dans votre magazine Visa Platinum. Designers, sportifs, vigneron, chefs, réinventent leurs domaines et donnent une autre vision du monde ; plus vertueuse et contemporaine, avec l'humain au cœur. Bonne lecture !



DOSSIER : À LA CROISÉE DES MODES DE VIE

Depuis un an, la vie urbaine connaît une remise en question sans précédent. Il faut dire que les confinements successifs ont questionné la qualité de vie de nombreux citadins. S'ils sont quelques 10 % à avoir envisagé de déménager en 2020¹, seuls les « happy few »², dont le métier le permet, ont réellement mis les voiles, quitte à devenir nomades et à voyager jusqu'au bout du monde. En parallèle, d'autres mouvements, plus hybrides, s'installent progressivement pour répondre aux exigences contemporaines : « navetteurs », « staycationers »... Quels sont ces nouveaux modes de vie entre ville et campagne, travail et vacances, et que disent-ils de notre société ?

FUIR LA VILLE, UNE UTOPIE ?

Bruit, pollution et petits espaces sont le lot de nombreux métropolitains qui choisissent bien souvent leur cadre de vie en fonction de leur emploi. Le manque de calme et de nature pousse beaucoup d'entre eux à remettre en question leur mode de vie : on estime que près de 800 000 personnes ont quitté les espaces métropolitains entre 2015 et 2018. Une transition accélérée en 2020, où les métros des grandes villes ont vu apparaître des affiches publicitaires incitant à l'exode : "Manque d'espace ?", "Habiter à 15 minutes de la plage"... En diffusant de tels messages, les territoires ruraux trouvent un créneau inédit. Pour le géographe Guillaume Faburel, « le confinement n'aura été qu'un accélérateur (...) ».

Depuis une trentaine d'années, il y a un désir croissant de refaire corps avec la nature, avec le vivant ».³

Si beaucoup ont été séduits lors du « test » de 2020, la mise en œuvre au long terme n'est pas toujours évidente : reprise du travail en présentiel, impossibilité d'occuper son poste dans une autre ville ou de changer de métier... D'autres, moins enthousiastes, ont vu leurs idéaux bucoliques se heurter à la réalité : accès réduits à certains services, vie sociale différente. La plupart des « néoruraux » de 2020 ont donc dû abandonner ou remettre leurs souhaits de campagne à plus tard. Mais d'autres ont décidé de ne pas choisir et d'inventer des modes de vie différents.

ENTRE DEUX VI(LL)ES

Quitter le tumulte urbain sans pour autant renoncer à son émulation culturelle ? C'est le choix qu'ont fait certains « néoruraux » depuis quelques mois. Thael, cadre à Paris, a choisi d'y rester alors que son compagnon acceptait un poste important à Nice. « Au départ on m'a dit : "Ça alors, tu ne vas pas rejoindre ton mari ?" Ou alors les gens ne comprenaient pas que je ne quitte pas Paris. Mais moi je suis très bien à Paris ! J'y ai une offre culturelle que je n'aurais jamais ailleurs ». Thael se satisfait des allers-retours à Nice les week-ends : « J'aime vivre dans ces deux villes, sachant en plus qu'à Nice, on a vite l'impression d'être en vacances ». Une vie équilibrée entre ville et campagne, mais non sans contraintes : « Bien sûr, c'est source de fatigue, c'est cher, ça demande une sacrée logistique ».⁴

C'est également une autre conception de couple qui se dessine : séparés la semaine, Thael et son compagnon sont heureux de se retrouver le weekend. Pour le sociologue Jean Viard, « les modèles ne sont plus ce qu'ils étaient hier. On peut avoir deux vies sociales, deux logements dans le même couple et dans la même semaine ». Selon lui, « on entre dans une civilisation où la deuxième maison n'est pas la simple résidence secondaire ».⁴ De nouveaux comportements rendus possibles par le TGV et le haut débit qui investissent le territoire.

Autre option, celle adoptée par les « navetteurs » : habiter non loin d'une grande ville et faire les trajets chaque jour en train, parfois doublé du vélo. Un choix plus fatigant, mais plus adapté aux familles avec enfants. « J'avais un peu peur de

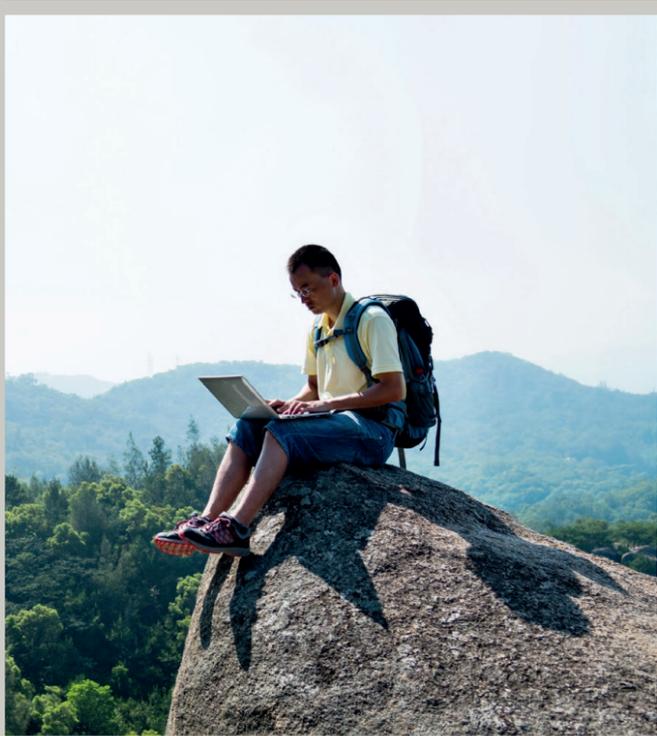


« Navetteur » jusqu'à la ville la semaine

l'isolement en m'installant à Cély-en-Bière », raconte Estelle, journaliste à Paris et récemment installée dans cette petite ville de Seine-et-Marne avec son compagnon et ses enfants. « Mais paradoxalement, ici, on voit plus de monde (...) parce qu'on dispose de plus grands espaces à la campagne, on peut



Le grand air en famille le week-end



s'inviter plus facilement ». Fatigants, les trajets en train vers le travail sont aussi sources de lien social : « *On se fait des amis dans le train qui va à Paris, on papote ou on travaille* ». Charlotte, journaliste aussi et installée à Fontainebleau quelques années avant la crise sanitaire, apprécie « *le silence, le fait de moins consommer, la solidarité* » qu'elle y trouve.³

Ces modes de vie sont appréciés des villes de taille moyenne pour les revenus qu'ils y apportent – comme Angers, Chartres, Dijon – qui retrouvent un dynamisme immobilier³, mais aussi des zones plus rurales qui voient leurs ventes de biens augmenter sensiblement depuis mai 2020. Certains départements semblent particulièrement privilégiés : la Haute-Loire, l'Alsace et La Creuse, qui a enregistré une hausse de 200 % de ventes immobilières!⁵ L'arrivée des « néoruraux » permet souvent d'accélérer le développement de services et commerces (fibre, boutiques, services à la personne...). Mais certains sociologues alertent : « *la campagne ne peut pas être perçue juste comme un cadre de vie, un territoire à consommer pour sa joliesse et son calme, il faut s'y investir réellement pour contribuer à la vie locale et associative* », précise Claire Desmares-Poirier, autrice de *L'Exode urbain*, manifeste pour une ruralité positive (2020).³ Autre risque pour les nouveaux territoires convoités, celui d'une gentrification des campagnes due à une hausse des prix de l'immobilier.

La Creuse a enregistré une hausse de 200 % de ventes immobilières en 2020.

UNE AUTRE IDÉE DES VACANCES

Pour d'autres, la question entre ville et campagne ne se pose pas ; ils ont choisi d'être mobiles, un mode de vie rendu possible par le télétravail. Ces « *digital nomads* »⁶ vont de lieu en lieu et expérimentent le récent concept de « *workation* », contraction entre travail et vacances. Ils voyagent en fonction des contraintes sanitaires, personnelles et professionnelles ; en France, en Europe où les espaces de travail se multiplient (dans les fermes, les auberges de jeunesse voire même les abbayes comme celle du Valasse en Normandie, aménagée en espace de coworking début 2021). Quelquefois, ce nouveau nomadisme les mène jusqu'au bout du monde.

Les îles paradisiaques de la Barbade, de Maurice ou des Seychelles proposent des visas spéciaux pour ce type de travailleurs, qui ont la défense d'entrer sur le marché du travail local pour ne pas faire concurrence aux résidents. En échange, ces destinations offrent des « *safe zones* »⁷ au sein desquelles l'épidémie est peu présente, grâce à de solides contrôles aux frontières et des conditions limitées d'entrée sur le territoire : pour séjourner à l'île Maurice, il faut présenter un test PCR négatif et se contraindre à une quarantaine de quatorze jours dans un hôtel avant de profiter de l'île. Le programme « *Welcome Stamp* » de la Barbade a reçu plus de mille demandes une semaine après son lancement en juillet 2020. Un soutien économique non négligeable alors que le tourisme, véritable

Espace de coworking à l'Abbaye du Valasse



Expérience Staycation au Domaine des Vanneaux (Oise)

manne pour ces îles, est en berne (il représente 20 % du PIB à Maurice). L'avantage pour les nomades : travailler la journée et pouvoir découvrir leur lieu de villégiature les soirs et le weekend.⁸

Un rêve sur lequel capitalisent déjà les groupes hôteliers en proposant des offres spécialement packagées : chambres avec bureau spacieux, espaces de travail aménagés parfois en pleine nature, programmes combinant travail, bien-être et visites de la région... Là aussi, l'hôtellerie trouve une opportunité pour combler le manque à gagner, dans un contexte de marasme touristique. La journée de travail peut s'articuler de façon souple, quitte à placer un moment spa sur sa pause déjeuner ! Inspirant pour certains qui trouvent un réel équilibre dans ces « *escapades télétravail* » ; risqué pour d'autres. Le psychologue Christophe Nguyen met en garde sur la confusion entre travail et plaisir : « *notre cerveau n'est pas fait pour être tout le temps à l'affût, il faut s'imposer des règles* ».⁹

Autre tendance, les « staycation », contraction entre le fait de rester près de chez soi, et les vacances. Deux termes difficilement associables pour les amateurs de grandes évasions ; mais le concept est en plein développement, pour répondre aux exigences à la fois écologiques – certains choisissent de ne plus prendre l'avion – et sanitaires, lorsque les voyages sont limités au pays voire à la région de résidence.

Mathieu Dugast, cofondateur de la startup française Staycation, se réjouit de cette tendance. Son site Internet propose des formules dans de beaux hôtels de villes françaises : on peut choisir de passer « *une bulle spatio-temporelle de 24 heures* » dans un hôtel 5 étoiles, incluant nuit et services exclusifs : privatisation de spa, dîner et cocktail en chambre... Le tout pour une somme abordable. L'idée de Mathieu et de ses associés : « *faire un break tout près de chez soi, à portée de métro, de vélo, de VTC... L'objectif était de lancer un nouveau format d'évasion qui soit à la fois instantané et clé en main, à destination des urbains* ». Des « *minivacances* » consacrées à la découverte d'un nouveau quartier près de chez soi, « *ultralocales* » et axées autour de l'expérience, « *comme peut l'être un club de vacances* », en démocratisant l'hôtellerie de luxe auprès d'une cible nouvelle. Un moyen efficace de répondre à une demande d'évasion toute nouvelle – principalement trustée par les actifs trentenaires en recherche expérientielle ; mais aussi de pallier les pertes financières des hôtels : Staycation remplit 60 à 70 % des établissements partenaires chaque weekend.⁵

Du « navetting » aux « staycation », les concepts s'hybrident de plus en plus et prouvent la capacité de résilience et de créativité à la fois des travailleurs – privilégiés, mais aussi du secteur du tourisme. Tous questionnent et réinventent nos manières de vivre, dans l'air du temps.

³ Propos et données issus d'une publication de *ELLE*, par E. Covo et P. Williams, novembre 2020.

⁵ *L'ADN*, *Livre des tendances*, 2021. ⁶ Nomades connectés. ⁷ Zones sécurisées.

⁸ Données issues d'une publication de *LEMONDE.FR*, par R. Richardot, novembre 2020.

⁹ Propos et données issus d'une publication de *L'EXPRESS.FR*, par M. Boquen, octobre 2020.

ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR: LE BUREAU DE DEMAIN

14 % des actifs en télétravail complet, 10 % en alternance entre présentiel et distanciel¹ : il est évident que les modes de travail évoluent vers des formes plus flexibles. Autrefois circonscrite aux activités familiales et personnelles, la maison devient un lieu de travail à part entière et de plus en plus de télétravailleurs aménagent leur intérieur en conséquence. Délaissée, l'entreprise se retrouve face à ses limites : parfois bruyante, pas assez humaine... L'open space² ne séduit plus ; on aspire au calme, et surtout à plus d'humain. Découvrez les tendances du bureau de demain, résolument hybride.

LA MAISON : UNE SALLE, DEUX AMBIANCES

Au début de la vague télétravail en 2020, beaucoup se sont retrouvés à travailler sur le bureau de leur enfant, sur leur lit... Ces bureaux de fortune ont fait leur temps et donné envie de repenser son intérieur. Depuis, le désir de pièces hybrides est une tendance phare de l'architecture. Sur Pinterest, par exemple, les recherches relatives à l'aménagement de bureau dans un placard ont doublé par rapport à l'année précédente. Une même pièce se retrouve alors à combiner plusieurs fonctions ; un nouveau défi pour les designers, qui créent du mobilier de plus en plus hybride : lit-bibliothèque-bureau, canapé-bureau... L'objectif est d'optimiser l'espace au maximum, les télétravailleurs étant pour la majorité urbains (à Paris, la proportion d'actifs travaillant chez eux est doublée par rapport à la moyenne nationale), donc résidant dans des espaces restreints où l'aménagement d'un bureau à part entière est compromis.



Bureau-bibliothèque, Muller Van Severen



Bureau Rewrite de GamFratesi, insonorisé et connecté

UN BUREAU À SOI

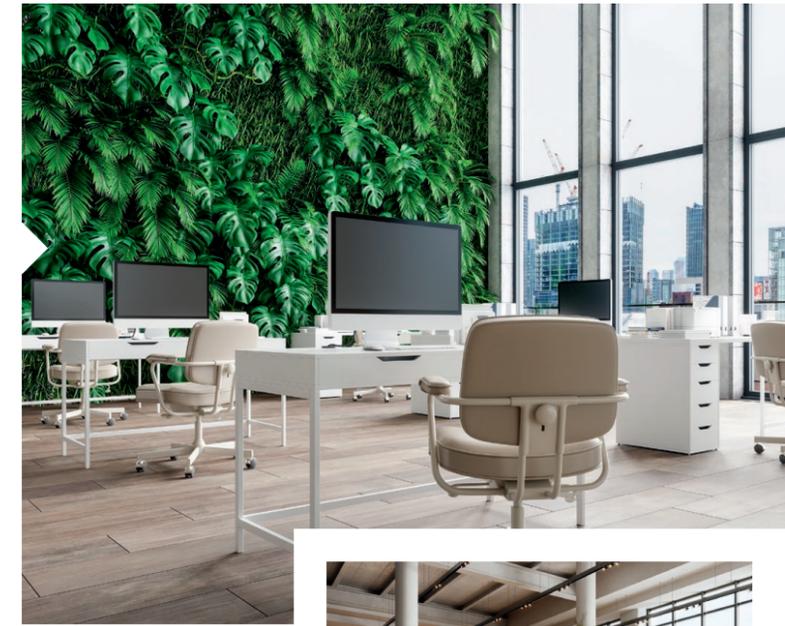
Calme et confort sont les maîtres mots du télétravail, pour ceux qui ont parfois dû partager leur espace de travail avec leur conjoint et leurs enfants pour la première fois. On recherche désormais à travailler dans des conditions optimales. Ainsi les Français ou leurs employeurs ont-ils investi massivement dans des sièges de bureau. La start-up Emprunte un bureau a vu tripler ses ventes depuis 2019 : elle propose en effet le prêt ou la vente de mobilier de bureau à prix réduits. Côté designers, la tendance est aux micro-espaces de travail. Conçus comme des bulles – parfois insonorisées, ils s'insèrent dans la pièce dédiée au travail pour permettre de se couper visuellement et auditivement des autres habitants. Car la séparation entre vie personnelle et professionnelle est un des enjeux majeurs du télétravail ; un challenge pour les architectes qui tendent à repenser les intérieurs de sorte à ce que la décoration et le mobilier d'un espace soient circonscrits au travail.



©GamFratesi ©Muller Van Severen, ©Julie-Ansiau

L'ENTREPRISE : ALLIÉE BIEN-ÊTRE

L'ère de l'open space² est-elle révolue ? En tout cas, les salariés aspirent à plus de liberté et de flexibilité, dans la logique de l'évolution des modes de travail vers des espaces divers (maison, entreprise, coworking et « microworking »³, lieux de « workation »⁴...). La tendance du flex office⁵ est à la hausse ; on assigne de moins en moins un salarié à une place définie. En conséquence, les architectes de bureaux conçoivent des ambiances différentes où chacun peut travailler à sa guise (canapés, sièges hauts, bulles créatives...). Aussi les collaborateurs sont-ils en demande de plus de bien-être en entreprise et on voit fleurir des espaces de détente – voire de sieste, mais également des environnements de travail plus sains : éclairages, couleurs et décoration plus doux. La présence de végétaux s'accroît : fleurs fraîches, murs végétaux, plantes bienfaitantes... Dans un objectif d'agrément, de bien-être (purification de l'air) mais aussi d'écoresponsabilité.



Flex office⁵ végétalisé



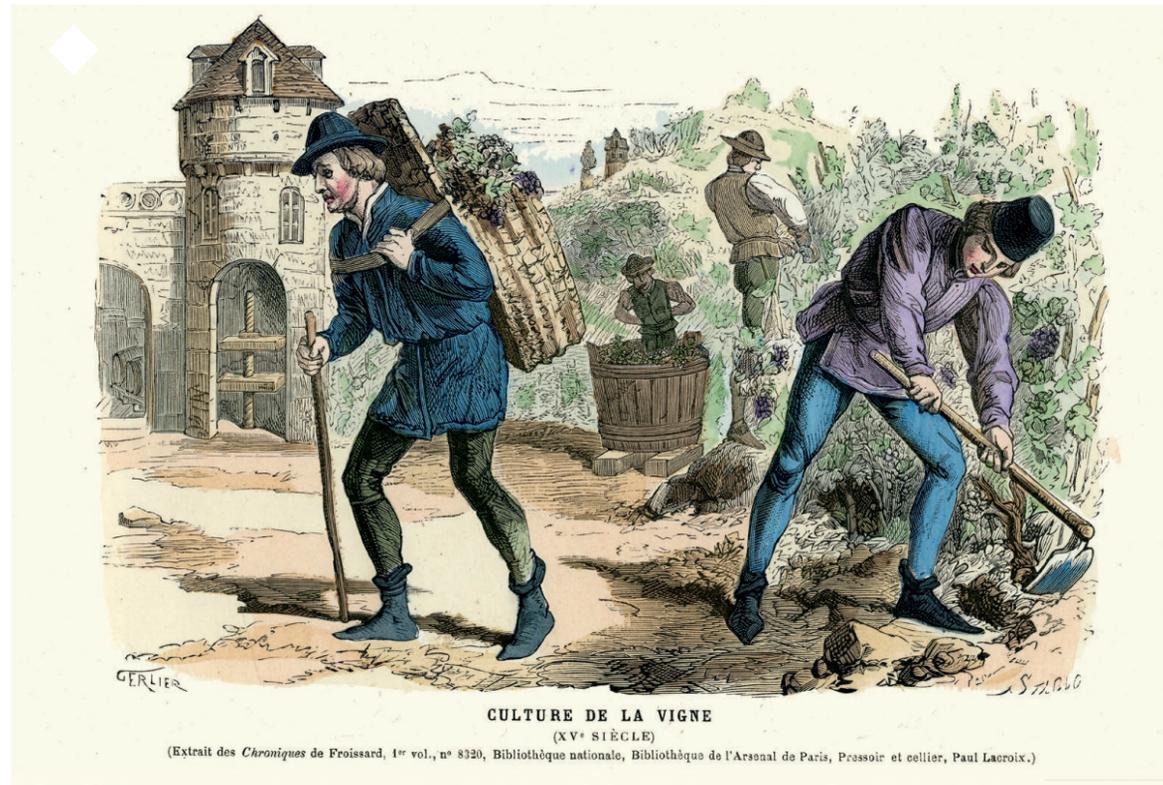
Cabine téléphonique revisitée pour passer ses appels au calme / Espace de convivialité design

L'HUMAIN AVANT TOUT

La flexibilité permise par les modes de travail hybrides, entre présentiel et distanciel, amène à repenser le temps passé en entreprise vers plus d'humain et d'échanges. « Lorsqu'on va venir au bureau maintenant, on va venir chercher autre chose : la rencontre, l'échange avec les collaborateurs... Ce qu'on n'a pas à la maison », précise Marie Deroudilhe, cofondatrice de Way of Work, une agence d'architecture spécialisée dans la création d'espaces pour le secteur tertiaire⁶. L'aménagement des bureaux se retrouve dès lors impacté par cette tendance : les salariés demandent des espaces de convivialité plus grands et plus nombreux, mais aussi plus de salles de réunion, notamment des pièces réduites où passer leurs appels avec leurs collègues télétravaillant au même moment. Pour Marie Deroudilhe, l'heure est à la « démultiplication des espaces où on peut se rencontrer », dans un objectif de convivialité, mais aussi de productivité, en favorisant la cohésion d'équipe et la créativité collective au sein d'espaces dédiés.

VINS : FUSIONS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Soumise aux parasites et maladies, la vigne a connu une histoire tumultueuse depuis la naissance de la viticulture. Pour contourner ces menaces, nos ancêtres ont alterné différentes méthodes faisant la part belle aux mélanges, conçus pour optimiser les rendements. L'histoire de la vigne est donc celle des fusions. Aujourd'hui, dans un souci d'écoresponsabilité, les méthodes anciennes sont remises en question ; elles font place à d'autres, plus ancestrales encore. Certains vigneron y puisent pour respecter davantage le vivant. Pierre Trapet, vigneron récoltant en biodynamie, nous accueille dans son domaine familial à Riquewihr, en Alsace, pour nous éclairer.



UNE HISTOIRE DU PIED DE VIGNE

Aux origines : deux méthodes de plant

La vigne (*vitis vinifera*) peut être plantée de deux manières : en « franc de pied », c'est-à-dire seule, ou greffée sur une autre espèce (*vitis vitifera*). Utilisée depuis toujours en agriculture pour les arbres fruitiers, la greffe accélère la mise en fruits et permet à l'arbre de donner des fruits plus gros. Cette technique ancestrale était peu utilisée en viticulture car la vigne, sorte de liane, se prête difficilement à la greffe. « Les Romains avaient tenté l'expérience dans l'Antiquité, mais sans succès », précise Pierre Trapet. Ainsi, l'immense majorité des vignes furent plantées en franc de pied jusqu'au dix-neuvième siècle.

Dix-neuvième siècle : l'apparition des maladies...

L'ouverture sur le nouveau monde et les échanges avec les Amériques amenèrent des maladies aux vignes françaises, le

mildiou et l'oidium, champignons attaquant feuilles, raisins et fleurs. Une véritable menace, explique Pierre : « Non traitées, ces affections sont difficiles à combattre ; or elles surviennent quasi-systématiquement ».

La découverte des Amériques permit, parallèlement, de découvrir une résistance accrue des vignes américaines à ces maladies. On importa donc ces vignes en Europe, mais on apporta avec elles un second problème : le phylloxera, un puceron particulièrement nocif qui gagna le continent entier et décima 99 % des vignes du Vieux Monde.

... et le développement de la greffe

La technique de la greffe fut donc réexploitée pour rétablir le patrimoine viticole : on planta des racines américaines et

on greffa par-dessus des vignes françaises. « Aujourd'hui, 99 % des vignes européennes sont greffées sur la base de vignes américaines », ajoute notre vigneron.

Mais il tempère : « les vignes greffées vieillissent plus rapidement, car en faisant plus de rendements, la plante s'abîme ». Plus encore, ces greffes ont accru la sensibilité des vignes françaises aux maladies, en les privant des nutriments nécessaires à leur plein développement. « C'est l'appât du rendement qui a poussé les anciens à préférer les vignes greffées, ils ont même arraché les quelques francs de pieds résistants ! », déplore Pierre, « en faisant cela, ils n'ont pas laissé la chance à la vigne française de s'adapter au phylloxera ».



Plantations de vignes en franc de pied au Domaine Trapet

INNOVER AVEC L'ANCIEN

La résurgence du franc de pied

Depuis quelques temps, une solution plus naturelle se développe chez quelques rares agriculteurs pour lutter contre le phylloxera : planter en franc de pied sur des sols sablonneux. C'est le cas de Pierre Trapet, qui nous montre ses essais : « Depuis l'année dernière, je le fais et ça fonctionne. Mais attention, précise-t-il, c'est une démarche de plus long terme car il faut

compter une dizaine d'années pour avoir des vignes productives, contre 4 ans pour les vignes greffées ». Le vigneron vante les mérites de ce retour au franc de pied : « On essaie de travailler avec le vivant, sans le forcer. J'ai bon espoir dans la capacité de la vigne française à se défendre du phylloxera en la faisant s'adapter petit à petit, comme avec un vaccin. La nature est merveilleuse et s'adapte toujours aux agressions extérieures ».

L'hybridation : retour dans le futur

Autre technique développée pour échapper au mildiou et à l'oidium : celle de l'hybridation. Elle vise à marier la variété *vitis vinifera* (utilisée pour la viticulture) avec d'autres espèces de vignes plus sauvages et plus résistantes aux maladies. Des essais eurent lieu dans les années 1900, donnant naissance à de nouveaux cépages, largement plantés au début du dix-neuvième siècle mais de piètre qualité et souvent dangereux pour l'homme, donc rapidement proscrits. « L'interdiction portait sur le goût de vins qui étaient trop grossiers, ainsi que sur le trop haut taux de méthanol, comme pour l'absinthe », ajoute Pierre.

Depuis les années 1980, des chercheurs se repenchant sur l'hybridation des cépages pour ses propriétés résistantes contre certaines maladies de la vigne. L'INRA est récemment entré en phase finale des essais sur de nouveaux cépages résistants aux maladies. « Cela permettrait de ne plus traiter, donc écologiquement très intéressant. Un sujet d'avenir ! », s'enthousiasme le vigneron. Mais il nuance : « Le problème avec l'hybridation est que les raisins, plus sauvages, moins raffinés par l'homme, font des vins plus rudes et moins élégants. Il va donc falloir trouver un équilibre pour avoir de bons vins tout en préservant encore plus la planète ».

Domaine Trapet, 14 Rue des Prés, 68340 Riquewihr



Trapet Père et Fils

GASTRONOMIE : BIEN PLUS QUE DES RESTAURANTS

L'hybridation dans l'assiette est tendance depuis plusieurs années déjà, celle que l'on appelle « cuisine fusion », souvent franco-asiatique. Mais cela fait quelques temps que l'hybridation se joue dans les concepts mêmes des restaurants, qui deviennent des lieux de vie aux vocations diverses, avec un même enjeu : proposer de nouvelles expériences et coller aux modes de consommation contemporains.

RESTAURANTS-CONCEPTS

À l'instar des **concept-stores** désormais bien installés, les **restaurants-concepts font bouger les conventions**. Citons Folderol, le premier glacier-caviste parisien installé en début d'année ; les propriétaires y vendent des glaces artisanales ainsi que des vins naturels. La boucherie-restaurant Persillé, à Paris, propose aussi bien d'acheter sa viande que de la goûter sans plus attendre en s'attablant sur place. À Lille, la Wilderie, café-fleuriste, se définit avant tout comme un « lieu de vie, façon jungle urbaine ».

Suivant une tendance déjà présente à l'étranger, les **restaurateurs cultivent une singularité recherchée par de plus en plus d'urbains**. Depuis 2020, nombre ont dû s'adapter en outre aux changements de contexte et mobiliser leur créativité pour repenser leurs modes de commercialisation. Autre motif, plus économique : la nécessité d'optimiser les espaces, là où la grande ville en offre peu. En diversifiant leurs produits ou activités, ces commerçants élargissent leur clientèle et s'assurent un chiffre d'affaires maximisé. Mais certains alertent sur le danger du concept en tant que tel, avec le risque de perdre en authenticité mais aussi en qualité.

DU RESTAURANT AU « FESTAURANT »

Depuis quelques mois, les **fonctions se mêlent** et on peut désormais danser, boire des cocktails, manger des planches de fromage et écouter de la bonne musique au restaurant. La Casbah, « bistrosouk » parisien, propose des « Couscous-party » tous les mercredis. Chez Bambino, on se délecte de mets et vins en profitant des choix musicaux très sûrs du chef, vibrant sur platine et maxi-enceintes. Le besoin de fête et de lien social se fait sentir, et le restaurant semble être un lieu finalement adéquat, notamment dans les métropoles où les trajets, parfois longs jusqu'aux boîtes de nuit, peuvent décourager. Aussi, affectés par la crise sanitaire, de nombreux DJs étendent leurs projets et se rapprocher de restaurateurs représente désormais une nouvelle opportunité.



Folderol, glacier-caviste à Paris

Julien Sebbag, chef du restaurant attenant à l'historique discothèque Bus Palladium, s'explique : « Le resto de demain est un théâtre. Ce qui est sûr c'est que dans la restauration, plus que jamais, il y a une place énorme dans l'expérience client. » S'ajoute à cela l'avènement de la starification des chefs – notamment avec le concours télévisé Top chef – qui crée un besoin, chez les consommateurs, d'expérimenter eux-aussi un show en se rendant au restaurant². Ce phénomène s'inscrit, selon le restaurateur Aurélien Delaeter, dans la continuité des guinguettes, cabarets et piano-bars d'antan où l'on pouvait associer gastronomie et fête³; mais aussi dans la lignée d'une tendance nous venant là encore de l'étranger (Londres, Tel-Aviv), où les catégorisations sont plus souples et les concepts plus fantasques, là où la restauration française reste particulièrement codifiée.

À noter aussi, la récente tendance des « dark kitchens », ces cuisines sans salle où les chefs préparent collectivement des plats destinés à être livrés – un apport de 30 %³ de chiffres d'affaires pour les restaurants traditionnels restreints par les contraintes sanitaires cette dernière année. Survivront-elles à la tendance opposée du "Festaurent" ? A suivre !



VOUS ÊTES TENTÉ PAR UN DE CES RESTAURANTS ?

Votre Assistant se renseigne sur les créneaux de réservation, les horaires d'ouvertures et la possibilité de livraison ou de click-and-collect. Faites appel à lui : composez le numéro au dos de votre carte, envoyez-lui un mail : serviceplatinum@visaplatinum.fr ou rendez vous sur votre application mobile !

SPORTS : HYBRIDATIONS SANS LIMITE

Le sport se chimérise à l'envi pour satisfaire des urbains pressés dont le temps est précieux. Ainsi naissent des pratiques inédites, créées en compressant de plus anciennes, pour optimiser les séances sportives et multiplier les bienfaits : se muscler et se relaxer, danser et pratiquer le yoga, transpirer et se recentrer... Découvrez le top 5 de ces sports extravagants.

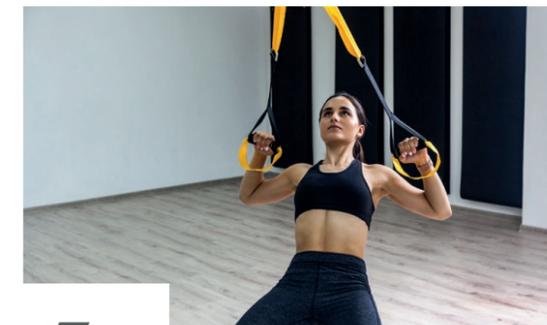


1. HUMBLE-WARRIOR : YOGA & HIP-HOP

Ce yoga Vinyasa – un yoga dynamique – se pratique sur fond de musique hip-hop pour alléger son esprit en rythme. Idéal pour se défouler et profiter du moment présent, sans recherche de performance.

2. BOKWASTEP-UP : BOXE & KWAITO, DANSE RITUELLE AFRICAINE

Salutaire pour se défouler et s'amuser, le Bowka se compose de dizaines de mouvements qui s'enchaînent pour créer une chorégraphie. À la clé : jusqu'à 1200 calories brûlées par séance.



4. PILATES & ROWING : PILATES & AVIRON

Les amateurs de Pilates et de cardio apprécieront cette pratique, plus dynamique car associée à des exercices de rameur. Une alternance toutes les 30 minutes promettant d'évacuer les toxines et de se muscler.

3. PILOXING : PILATES, BOXE & DANSE

Le principe : du Pilates pour la musculature, de la boxe pour le cardio et de la danse pour la souplesse. Un enchaînement ludique et hyper-dynamique inventé par la star du fitness Viveca Jensen.



5. POSTURAL BALL : GYMNASTIQUE, STRETCHING & MUSCULATION

Renforcer la musculature tout en prenant soin du dos et des articulations : telle est la promesse de cette activité, pratiquée avec l'aide d'un ballon de gymnastique et de respiration profonde.



VOUS AVEZ ENVIE DE TESTER UN DE CES SPORTS ?

Votre Assistant repère les cours en ligne et en présentiel dans votre région. Pour le contacter, composez le numéro au dos de votre carte, envoyez-lui un mail : serviceplatinum@visaplatinum.fr ou rendez-vous sur votre application mobile !

SHOPPING HYBRIDE



Laurent
Expert Shopping
Visa Platinum

a sélectionné pour vous le meilleur de la tendance hybridation pour cet été.



BIEN-ÊTRE CONNECTÉ

Vous êtes motivés pour améliorer votre qualité de vie ? Fittrack propose une expérience de bien-être intelligente avec deux outils phares : la montre Atria et la balance Dara. Connectées à votre smartphone, elles analysent les données relatives à votre santé et vous proposent des conseils personnalisés : performances sportives, sommeil...

FitTrack – à partir de 149,90 €

🎁 -30% de réduction*

sur la boutique en ligne avec le code VIPFIT



LOOKS ARTY

Vous avez envie de dénicher des pièces audacieuses ? YOOX est la boutique lifestyle en ligne leader dans le monde entier. Mode, design et art, pour une expérience d'achat unique ! Un voyage sous le signe du style, à travers les marques les plus prestigieuses pour homme, femme et enfant. Découvrez chaque semaine des nouveautés et profitez d'incroyables promotions.

Yoox – à partir de 10 €

🎁 -20% de réduction à partir de 250 € d'achat et livraison standard (4-6 jours ouvrés) offerte en France Métropolitaine et en Corse*

sur la boutique en ligne yoox.com avec le code YOOXVISA2021



À BICYCLETTE

Vous recherchez un moyen simple et rapide de louer des vélos sur votre lieu de vacances ? Ouibike propose un service tout compris, de la réservation à la livraison des vélos sur le lieu de votre choix (près de 20 000 communes en livraisons et 300 points de location).

Ouibike – à partir de 10 €

🎁 -10% de réduction*

sur le site ouibike.net grâce au code obvisa10



MOBILIER HYBRIDE

Votre magazine vous a donné envie de renouveler votre mobilier avec des pièces plus hybrides ? Retrouvez une sélection de mobilier, décoration mais aussi de mode et d'accessoires dans vos boutiques Printemps partout en France ; une référence de style et de qualité !

Printemps – à partir de 50 €

🎁 -10% de réduction*

dans les magasins Printemps avec un code-barre à retrouver sur votre espace membre ou votre application



CONDUITE HYBRIDE

Limitez votre impact carbone en choisissant une location de véhicule hybride. Toujours soucieux de vous proposer les dernières innovations du marché de l'automobile, tout en prenant une part active aux changements de demain, Avis vous propose cette année une nouvelle offre écoresponsable : la catégorie K, dédiée aux compactes et SUV hybrides.

Avis

🎁 -10 à -25% de réduction*

sur vos locations de véhicules sur un site web dédié à retrouver depuis votre espace membre ou votre application Visa Platinum



TEXTILES BIENVEILLANTS

Vous êtes sensible à votre bien-être au quotidien ? Emotis a imaginé et mis au point un concept innovant de textile bien-être intégrant la thérapie florale des fleurs de Bach, reconnues pour leurs propriétés bienfaitrices. Foulards, étoles, bijoux, textiles... Découvrez des accessoires de mode qui sublimeront vos tenues en vous faisant sentir zen.

Emotis – à partir de 47 €

🎁 -15% de réduction*

sur le site www.emotis.fr avec le code JHFP8A7Q



« WORKATIONNEZ¹ ! »

Vous avez envie de tester le concept de « workation¹ » ? Combinez travail et plaisir en séjournant dans les établissements Hôtels & Préférence. Hôtels de charme et boutiques hôtels vous accueillent pour des séjours sous le signe du confort... « Luxe, calme et volupté² » au rendez-vous !

Hôtels & Préférence – à partir de 100 € la nuit

🎁 -10% de réduction*

sur le tarif flexible du jour de l'hôtel et autres avantages exclusifs, depuis un site web dédié à retrouver sur votre espace membre ou votre application

... RETROUVEZ DE NOMBREUX AUTRES AVANTAGES PAGES 36 À 40 !

¹ Contraction entre travail et vacances. ² Charles Baudelaire, *Les Fleurs du Mal*, 1857.

En raison du contexte sanitaire dû à la pandémie de Covid-19 et des mesures que les autorités nationales ou européennes peuvent être amenées à prendre pour en limiter la propagation, Visa se réserve la possibilité de modifier, adapter, repousser ou annuler le contenu des offres visées aux présentes. Visa espère vous faire bénéficier de ces offres, sous réserve de leur maintien par ses partenaires et de toutes décisions qu'ils pourraient prendre affectant les conditions de ces offres, ou par principe de précaution. Chaque partenaire garantit le respect des mesures barrières telles que préconisées par les autorités locales, européennes ou par l'Organisation mondiale de la santé.



MODE : DES VÊTEMENTS QUI NOUS VEULENT DU BIEN

La tendance est à la fonction du vêtement plus qu'à son esthétique, à une période où le bien-être prime. A travers différentes techniques, les textiles se réinventent et s'hybrident pour proposer plus qu'un habit : un soin adapté aux besoins de chacun.

DE LA PRÉVENTION...

Maison, montres, portefeuilles... Les objets connectés se multiplient et envahissent notre quotidien. Leur but : faciliter la vie, faire gagner du temps, mais aussi et de plus en plus, nous accompagner dans la gestion de notre santé. À l'aide de capteurs et d'électrodes, les t-shirts Cardioskin et Nexkin collectent des données essentielles : rythme respiratoire, température, activité cardiaque et cérébrale... que l'utilisateur peut ensuite retrouver sur son smartphone. Les données seront automatiquement transmises au médecin traitant. Le but : le diagnostic et le suivi d'éventuels risques relatifs à des pathologies comme le diabète, et plus encore, la détection d'anomalies qu'un examen de routine aurait pu manquer. La mise en place de tels outils adaptés à l'activité urinaire ou à la grossesse seraient à l'étude.

...AUX SOINS

De nouveaux textiles, bioactifs, proposent la diffusion de médicaments pour soigner le corps : antalgiques, anti-inflammatoires, antibiotiques, vitamines... Dans le but de soigner notamment la douleur, les affections cutanées ou le surpoids. Le cannabidiol, molécule extraite du chanvre mais sans effet stupéfiant ni dépendance, fait son apparition dans les vêtements de sport de la marque Acabada. Très à la mode, cette substance est appréciée pour réduire la douleur,

l'inflammation et le stress ; son intégration dans le textile est une véritable innovation, notamment dans le cadre d'activités sportives, pour soulager les muscles.

Le futur est à la conception de tissus cicatrisants. Pour l'horizon 2022, la start-up française Grapheal met en place un concept de pansement intelligent, conçu comme « assistant de cicatrisation », permettant de suivre à distance l'évolution des lésions. Également à l'étude, la conception d'un textile diffusant de la lumière bleue pour traiter les plaies grâce à la luminothérapie.

Enfin, c'est la conception même du vêtement qui permet aussi de traiter ; les matériaux, la technologie utilisée et les actions déployées ayant un impact sur le maintien et la santé du dos. Développé par des ostéopathes, le t-shirt PERCKO a vocation à réduire les maux de dos en redressant les postures, au moyen de pressions au niveau des épaules et du bas du dos.



ENVIE D'ESSAYER LE T-SHIRT BIENFAISANT LYNE UP DE PERCKO ?

Profitez de 15 € de réduction** sur votre commande avec le code PERCKO-VISA.



©Aigars Lauzis ©Université de Tokyo ©Radical Innovation Awards

INNOVATION : CHIMÈRES MOBILES

Ville et nature, rapidité et flexibilité, tourisme et écologie... Autant de contradictions hier, qui se concrétisent aujourd'hui. La mobilité est un enjeu crucial à l'heure où la saturation urbaine, l'écoresponsabilité et la transition des usages nous mènent vers plus de souplesse. Ainsi naissent des innovations qui combinent les usages et les envies pour faire s'accorder la mobilité au présent.

Z-TRITON, MONSTRE À TROIS TÊTES

Motivé par la frustration de ne pas pouvoir s'échapper facilement de la ville, le designer letton Aigars Lauzis a mis au point **Z-Triton**. Ce **tricycle augmenté** combine les fonctions de vélo électrique, bateau et micro-habitation. Conçu pour faciliter les escapades en pleine nature, y compris dans les lieux difficiles d'accès, cet OVNI célèbre la liberté, rêve de tout urbain : s'évader où l'on souhaite, passer la nuit sous les étoiles... Dans un espace de 3,60 m de long pour 1,20 m de large, avec coin cuisine et mini-potager sur le toit.



AUTONOMOUS TRAVEL SUITE, HÔTEL « VOLANT »

Les voyages d'affaires laissent en général peu de possibilité pour découvrir sa destination. Mais **la suite mobile du designer américain Steve Lee** promet d'allonger le temps. À l'intérieur, on y retrouve les éléments classiques d'une chambre d'hôtel – lit, salle de bain ; mais cette suite propose en sus une expérience inédite, celle de visiter sa destination en son sein même, puisqu'elle s'y déplace de manière autonome. Finies les pertes de temps à l'aéroport : la suite à moteur électrique y récupère le voyageur et le mène à travers son lieu de voyage, avec une autonomie de dix heures, jusqu'à son hôtel définitif : maison-mère plus classique comportant spa, restaurant, salle de sport...

POIMO, SCOOTER POIS PLUME

Ne plus perdre de temps à s'inquiéter pour son scooter ou à le garer : tel est le projet d'une organisation de chercheurs tokyoïtes qui a donné naissance au prototype **Poimo**, un **scooter électrique gonflable à ranger dans son sac à dos**. Une démarche qui s'inscrit dans la tendance de la « soft mobility », qui renvoie aux moyens de transports légers et faciles à transporter. Fabriqué à base de polyuréthane thermoplastique, la matière présente dans les matelas gonflables, Poimo pèse moins de 8 kilos et se gonfle en 70 secondes. Vers le futur et au-delà !



Sources : Modeintextile.fr, Femina.fr

** Offre soumise aux conditions des offres Visa Platinum et aux conditions générales des partenaires Visa Platinum, sous réserve de paiement par carte Visa Platinum. Certaines ont une durée de validité limitée. Détails et conditions des offres auprès de votre Assistant Visa Platinum ou sur www.visaplatinum.fr. Prix en vigueur à la date de publication du magazine et communiqués à titre indicatif.

INTERVIEWS : CHEFS & JARDINIERS

Comme d'autres de leurs pairs, ils ont fui la ville pour embrasser la campagne et ouvrir leur restaurant-potager. Mais au-delà d'une tendance sociétale, c'est un projet résolument personnel et viscéral qui les anime, celui de faire une cuisine respectueuse du vivant, en s'en rapprochant autant que possible. La cheffe Amélie Darvas et la sommelière Gaby Benicio officiaient à Paris avant de tomber sous le charme d'un ancien presbytère héraultais, qui deviendra Äponem, étoilé six mois après son ouverture. Les chefs Sayaka Sawaguchi et Gil Nogueira se sont aussi rencontrés dans la capitale pour finalement créer leur espace de restauration et de vie dans l'Aube, le Garde-champêtre, au nom évocateur et auréolé d'une étoile verte Michelin en début d'année. Rencontre avec ces chefs-jardiniers qui font évoluer leur métier.



AMÉLIE DARVAS & GABY BENICIO « ÄPONEM » AU RYTHME DES SAISONS

Visa Platinum : Quelle est votre histoire ?

Amélie Darvas et Gaby Benicio : Notre histoire est celle d'un duo. Nous avons notre restaurant près du Canal Saint-Martin à Paris pendant quatre ans et nous rêvions de quitter la ville. Un jour, pendant les vacances, nous sommes allées manger dans un petit restaurant, installé dans un ancien presbytère dans la campagne près de Montpellier. Nous avons eu un coup de cœur absolu pour ce petit village d'une centaine d'habitants, et avons été absolument charmées par son environnement. Nous avons appris pendant le repas que le lieu était en vente et avons décidé immédiatement de l'acheter, cela a été radical !

C'est comme cela que votre projet est né ?

À ce moment-là, on se projetait dans Paris, on rêvait de partir mais c'est lors de nos vacances, par pur hasard, que nos rêves se sont réalisés. On ne pensait pas que ce serait aussi simple ; il faut dire que l'endroit nous a fait gagner beaucoup de temps. On s'est projetées dans ce cadre et surtout, la possibilité d'avoir notre potager nous a fait délirer ! On a commencé avec une parcelle et aujourd'hui nous en avons sept avec une jardinière à plein temps. Nous avons un projet d'autosuffisance à plus long terme.

Pourquoi avoir pris la clé des champs ?

On rêvait d'un environnement où on peut voir l'horizon, toucher la terre, être plus "vrai" à notre sens à nous. À Paris, on a tout ce qu'on veut ; ici, il a fallu sourcer davantage et se creuser la tête. Mais finalement, quand on n'a pas le produit



Chèvre gratiné et huile de feuille de figuier

qu'on veut, on a moins de mal à s'en passer ; on s'adapte à l'environnement. On est plus près de la terre, on travaille avec moins de protéines, mais ça fait évoluer notre projet de départ. C'est ça l'avenir. Ça change tout de faire la cueillette et de sortir le produit de la terre sans aucun intermédiaire. C'est un modèle parfait où tout prend tout son sens : on travaille la terre en respectant les produits, du début à la fin de la chaîne.

Quel accueil a reçu votre restaurant à son ouverture ?

Il a bien marché dès le début car les gens étaient étonnés que deux parisiennes viennent ouvrir un resto dans un petit village perdu, la presse était curieuse aussi ! On est venu nous voir par curiosité, puis le projet a pris et ces gens sont devenus de vrais habitués. Dans la région, les gens cultivent beaucoup la terre, c'est très commun. Ils ont été contents de voir qu'on a pu s'intégrer à notre tour en faisant de même. On se disait « ça va être dur de partir de la grande ville », mais en fait, on s'y fait très facilement. On est plus proches des gens, c'est

"Ça change tout de faire la cueillette et de sortir le produit de la terre sans aucun intermédiaire"

plus cordial, les gens se rendent service plus facilement et de façon plus naturelle.

Comment composez-vous votre menu ?

Il change tous les jours voire toutes les heures. Rien n'est figé. On s'adapte aux saisons, à ce qu'on a dans le jardin, aux volailles qu'on va recevoir. C'est ça qui nous inspire, le fait de pouvoir se renouveler. Notre cuisine est une cuisine d'instinct, de ressenti. Les clients vont nous inspirer aussi par leurs retours, leurs émotions sur un plat.

Comment allier modernité, tradition et éthique ?

On vit vraiment au rythme des saisons, par exemple on sait que dans quelques semaines on va voir les premières asperges sauvages sortir de terre, le thym va fleurir... On vit dans notre temps, avec une conscience énorme des écosystèmes, du locavore, de l'écologie, c'est une évidence. Passer à côté des saisons, c'est ne rien comprendre ! Mais la technologie est aussi là pour nous aider, nous sommes présents sur les réseaux sociaux, ils nous apportent une visibilité. Même si chez nous, le téléphone portable ne passe pas (*rires*). Les clients sont souvent surpris au départ mais ils profitent vraiment du moment présent !

Comment voyez-vous vous l'avenir de la gastronomie française ?

Nous pensons qu'il faut rebondir après la crise tout en repensant la place de l'humain dans notre métier. De notre côté, nous ne sommes pas dans une optique de croissance mais plutôt de décroissance à l'échelle de l'humain, sans quête de profit, de volume. Ce métier est précaire donc à nous de réinventer ce modèle, cette économie. Le monde de demain doit être pensé aujourd'hui.

Äponem, L'Auberge du Presbytère, 1 Rue de l'Eglise, 34320 Vailhan

Äponem



SAYAKA SAWAGUCHI & GIL NOGUEIRA « LE GARDE-CHAMPÊTRE » L'ÉTHIQUE POUR LA COMMUNAUTÉ

Visa Platinum : Comment votre projet, le Garde-Champêtre, est-il né ?

Sayaka Sawaguchi et Gil Nogueira : Nous sommes respectivement originaires du Japon et du Portugal. Nous sommes venus à Paris pour approfondir nos connaissances en cuisine, c'est là où nous nous sommes rencontrés. Notre projet initial était d'ouvrir un restaurant-potager à côté de la mer au Portugal car nous avons chacun grandi près de l'eau. L'envie de nous rapprocher de la nature et de travailler dans des horaires plus adaptés à la vie de famille nous a poussés à nous installer finalement dans la campagne champenoise.

Pourquoi avoir pris la clé des champs ?

Au niveau personnel, cela permet un meilleur équilibre entre travail et vie de famille. Même si nous travaillons beaucoup, nous sommes plus flexibles car le Garde-Champêtre est grand, notre fille peut venir avec nous au restaurant ; il y règne une ambiance familiale. Aussi, nous aspirions à un grand espace avec un potager pour travailler plus près de nos produits, les sélectionner, suivre leur évolution... C'est la nature qui choisit le menu, pas nous ! Il change tout le temps, selon ce qui est disponible. 80 % de nos ingrédients viennent de moins de 50 kilomètres, à l'exception des produits de la mer.

Votre restaurant est-il dans l'air du temps ?

Notre projet s'est construit naturellement, sans volonté de tendance. Nous avons chacun grandi à la campagne, près des produits de la ferme. Mais c'est vrai que c'est une tendance et c'est une bonne chose. On a besoin de repenser comment on mange, chacun à son échelle, pas seulement les chefs.



Sayaka Sawaguchi au jardin

Notre rôle est d'aider à changer le monde, en respectant les saisons, les animaux, en adoptant des pratiques plus éthiques. Nous devons protéger la planète pour les prochaines générations. Nous ne sommes pas végétariens mais travaillons avec une base importante de légumes. Nous refusons de cuisiner des animaux jeunes et ne faisons appel qu'à des producteurs qui élèvent leurs animaux en extérieur. Notre viande est maturée donc elle respecte davantage l'animal, qui est plus âgé ; cela permet d'ailleurs d'affiner son goût et sa tendresse.



Poissons au feu de bois

Sur votre site Internet, vous mettez en avant l'accueil de « toute la communauté » dans votre restaurant qui est décrit comme un lieu de vie. Pourquoi ?

Dans notre région en Champagne, il y a peu d'endroits conviviaux pour la communauté. Notre restaurant est un espace ouvert à tous, tout le monde peut venir et circuler dedans, dehors. Nous voulions une atmosphère conviviale

" C'est la nature qui choisit le menu, pas nous ! "

et familiale, où chacun se sente bien. Un tel lieu de vie permet aussi d'être le plus proche possible des ingrédients grâce au potager. Nous sommes plus indépendants des producteurs et plus proches de la communauté du village, de la région.

Comment allier modernité, tradition et éthique dans la gastronomie ?

Nous procédons essentiellement avec une cuisson au feu, en mélangeant les cultures japonaise et portugaise, avec beaucoup de fermentation des aliments pour les préserver. Par exemple, nous conservons nos tomates pour pouvoir les utiliser toute l'année. Nous travaillons aussi avec une nouvelle génération de vignerons en Champagne bio, nature, biodynamique.

Comment voyez-vous l'avenir de la gastronomie française ?

On va vers un retour à la nature. On repense nos modèles et le développement d'établissements dans des régions plus rurales se fait de plus en plus. Quand vous êtes isolé, vous pensez autrement. À Paris, il y a tellement de concurrence, c'est la guerre. Ici, on n'a pas de concurrent direct donc on est plus proches de nos produits et de nos valeurs. Il y a plus de solidarité entre les professionnels de la restauration, mais aussi avec les habitants des villages environnants. Nous sommes là pour la communauté et elle l'est pour nous en retour : après le premier confinement, on pensait que personne ne viendrait, mais tout le monde est venu nous soutenir !

Le Garde-Champêtre, Route des Riceys, 10250 Gyé-sur-Seine



Dessert pêche et foin

PORTRAIT : JEAN-MICHEL POLICAR, DESIGNER DU DOUBLE SENS

C'est en rencontrant Philippe Starck que la carrière de Jean-Michel Policar a démarré. Designer pour des appareils électroniques, puis des cuisines et des salles de bains, il est passionné par l'usage des objets. « Ce qui m'intéresse, c'est le sens, ce qui sert ». Ainsi s'amuse-t-il des usages pour proposer des créations simples et pratiques, comme son fameux fauteuil « Reposoir » composé d'un tuyau d'arrosage.



MON FAUTEUIL « REPOSOIR »

Cette création est issue d'un accident : en observant un tuyau d'arrosage dans un jardin, j'ai cherché à lui donner une autre fonction, efficace et économe, mettant en scène ses usagers.



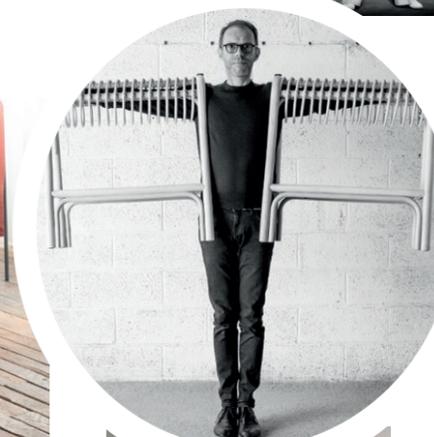
MES SOURCES D'INSPIRATION

En premier, le cinéaste Jacques Tati pour son univers décalé. Ensuite, l'économie des moyens : j'aime faire avec peu, détourner des usages. Sinon, les gens en général ; je prends plaisir à regarder autour de moi, cela m'inspire beaucoup.



MA DERNIÈRE CRÉATION

Avec le designer Nicolas Profit, j'ai créé la chaise « Mue » qui répond à deux usages : l'assise et le portant. Nous sommes partis d'une question sur un geste quotidien : s'asseoir et pouvoir déposer un vêtement sur sa chaise sans en froisser le col.



MON OBJET FÉTICHE

J'ai toujours sur moi un mètre-enrouleur, un criterium et un carnet Moleskine pour pouvoir prendre des mesures, des notes et dessiner. Sinon, j'ai le goût des objets astucieux comme mon moulin à légumes en acier.



MA DÉMARCHE CRÉATIVE

J'aime les objets qui sont aussi des espaces. Je suis fier du meuble de salle de bain « Image d'O » que j'ai créé : il cumule différentes fonctions dans une synthèse maximale, avec derrière lui un espace, une respiration.

©Jean-Michel Policar ©Wikimedia Commons

©Peter Lippmann ©Socialfood



JEAN-MICHEL POLICAR

Rendez-vous sur la page Instagram du designer pour découvrir ses créations et son univers qui célèbre la poésie du quotidien à travers ses photos, peintures et dessins : jardins, natures mortes de repas, instants de nature volés au détour d'une flaque d'eau ou d'insectes butinant...

@jeanmichelpolicar

AGENDA

En raison du contexte sanitaire dû à la pandémie de Covid-19 et des mesures que les autorités nationales ou européennes peuvent être amenées à prendre pour en limiter la propagation, Visa se réserve la possibilité de modifier, adapter, repousser ou annuler le contenu des offres visées aux présentes. Visa espère vous faire bénéficier de ces offres, sous réserve de leur maintien par ses partenaires et de toutes décisions qu'ils pourraient prendre affectant les conditions de ces offres, ou par principe de précaution. Chaque partenaire garantit le respect des mesures barrières telles que préconisées par les autorités locales, européennes ou par l'Organisation mondiale de la santé.



Solène
Experte Culture
Visa Platinum

a sélectionné pour vous les lieux incontournables de la saison.

TOUTE L'ANNÉE

DES CONCEPT-STORES¹ HYBRIDES PRÈS DE CHEZ VOUS

MARSEILLE



01 Joyeuse maison

Maison Montgrand, 35 rue Montgrand
Cet hôtel particulier de 300 m² propose des chambres, une boutique *Made in France²*, un salon de thé, des événements et des expositions. Le cadre est sublime (bâtisse du dix-neuvième siècle avec jardin) et les activités diverses pour le jeune public.

LYON



02 Pop in Lyon

Pop & Shoes, 6 rue Chavanne
À la fois boutique, bar et salon de coiffure, Pop & Shoes est un lieu atypique à l'atmosphère cosy. Vous y retrouverez des pièces vintage chinées avec soin et une sélection de mode pointue.
E-shop : www.popandshoes.com

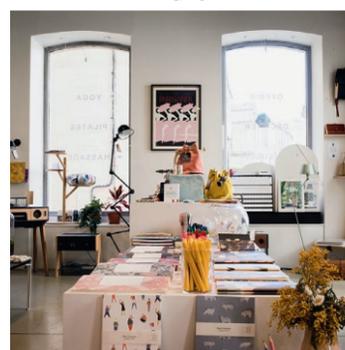
PARIS



03 Des courses & une expo

Galleria Continua, 87 rue du Temple
Concept unique et déjà présent dans d'autres capitales mondiales, la Galleria Continua parisienne a été inaugurée début 2021 par l'artiste JR. On y trouve au même endroit de l'art contemporain et une épicerie fine.

AVIGNON



04 Yogis curieux

Le Nid, 7 rue des Trois Faucons
En plein cœur de la Cité des Papes, Le Nid célèbre la « *slow life*³ » à travers des tendances modes et déco, une cantine « *healthy*⁴ », mais aussi un studio de yoga et des ateliers créatifs.
E-shop : www.cqfd-avignon.fr

NIORT



05 Librairie studieuse

L'Ombre du Vent, 28 rue Saint-Jean
Dans cette librairie atypique, dénicher des lectures, attablez-vous pour un café... et attardez-vous plus longtemps pour travailler dans les espaces dédiés ou les salles de réunion !
E-shop : www.asso.librairies-nouvelleaquitaine.com

BIARRITZ



06 Esprit surf

EQ Concept-store, 21 rue Gambetta
C'est dans le berceau du surf européen que se niche le *concept-store*¹ de la marque EQ, temple du bien-être. On y retrouve des cosmétiques éco-conçus et inspirés du surf ainsi que des articles zen.
E-shop : www.eq-love.com

CET ÉTÉ

DÉPAYSEMENTS FRANÇAIS

PAS-DE-CALAIS



07 Comme aux Pays-Bas

Marais Audomarois
Le dernier marais maraîcher de France s'explore en bateau à travers ses 700 kilomètres de canaux, comme aux Pays-Bas. Moulins, maisonnettes et prairies emmènent vers l'ailleurs et ramènent dans le temps !

MORBIHAN



08 L'Islande bretonne

Île de Groix
Avec son Port-Trudy authentique et coloré, cette île emplie de charme fait penser aux villages islandais. Faites le tour de l'île à vélo pour découvrir ses richesses naturelles : roches, landes et plages.

PAYS BASQUE



09 Presque l'Irlande

Forêt d'Iraty
Plus grande hêtraie d'Europe, la forêt d'Iraty mène presque en Irlande à travers ses paysages verdoyants, ses bergers et ses troupeaux. Elle promet des randonnées magiques, au frais.

PYRÉNÉES ORIENTALES



10 Un air du Cappadoce

Orgues d'Ille-sur-Têt
À l'image du Cappadoce turc, ces formations géologiques paraissent irréelles et semblent transporter sur la lune. Prévoyez votre visite au coucher de soleil pour un effet époustouflant.

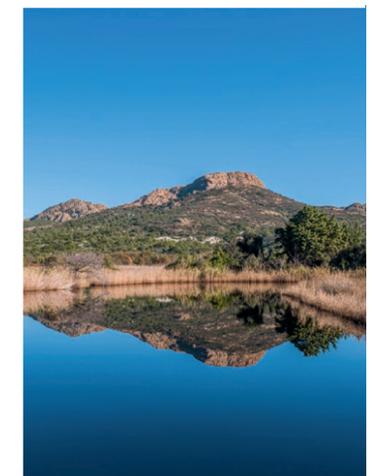
FINISTÈRE



11 Les Maldives ?

Archipel des Glénan
Ce bleu lagon, qu'on pourrait croire venir des îles les plus lointaines, est celui du très préservé archipel des Glénan. Découvrez ses sept îles en bateau et laissez-vous envoûter !

CORSE



12 Paysages australiens

Balagne
Au Nord-Ouest de la Corse, la Balagne offre une multitude de paysages dignes de l'Australie. Délectez-vous de ses plages paradisiaques, parcourez ses villages et rafraîchissez-vous en forêt.

©Maison Montgrand ©Pop&Shoes ©CQFD Avignon ©Galleria Continua ©L'Ombre du vent ©Niort ©EQ

ÉTÉ-AUTOMNE

LES PLUS BELLES VISITES EN FRANCE

CREUSE



13 De châteaux en châteaux

Les châteaux de la Creuse

Moins illustres que les châteaux de la Loire, ceux de la Creuse offrent aussi de belles découvertes : Boussac, Villemonteix ou encore Chezotte attendent les passionnés d'Histoire !

PLEUGUENEUC



14 Visite en famille

Domaine de la Bourbansais

Ce lieu d'exception est riche en surprises : château du seizième siècle, jardin zoologique, spectacles d'oiseaux, jardin potager... Faites plaisir à l'ensemble de la famille !

Offre : visite guidée du château et des jardins offerte pour tout visiteur prenant un billet plein tarif du Domaine sur présentation de la carte Visa Platinum sur place.

PARIS



15 Bain de culture

Cité de l'architecture & du patrimoine

À deux pas de la tour Eiffel, plongez en immersion dans un siècle d'histoire de l'architecture du Moyen-Age à nos jours. Votre Assistant vous offre 2 invitations pour visiter la Cité gratuitement, profitez-en !

Offre : 2 invitations pour la visite des collections permanentes du musée, à récupérer auprès de votre Assistant.

PARIS



16 Désir d'humanité.

Les univers de Barthélémy Toguo

Musée du quai Branly - Jacques Chirac

Le musée du quai Branly accueille jusqu'au 5 décembre l'exposition "Désir d'humanité. Les univers de Barthélémy Toguo" qui met à l'honneur l'artiste camerounais Barthélémy Toguo. Un art sensible qui questionne le monde actuel en puisant dans les cultures d'Afrique. Découvrez-le grâce à votre Assistant !

Offre : 2 invitations offertes pour l'exposition "Désir d'humanité", à récupérer auprès de votre Assistant.

AIX-EN-PROVENCE



17 Art en Provence

Hôtel de Caumont - Centre d'Art

À quelques pas du Cours Mirabeau, un nouveau Centre d'Art a ouvert ses portes dans l'Hôtel de Caumont, hôtel particulier du XVIII^e siècle entièrement restauré. Découvrez-le cet été !

BORDEAUX



18 En immersion

Bassins de Lumières

Vivez l'expérience plurisensorielle des Bassins de Lumières de Bordeaux dans une ancienne base sous-marine ! Entrez dans des tableaux de maîtres et découvrez leurs œuvres dans les détails les plus précis.

COGNAC



19 « Convergences heureuses »

Fondation d'Entreprise Martell

Lieu de « convergences heureuses » (sic), la Fondation d'Entreprise Martell accueille les visiteurs curieux en quête d'évasion. Elle fait la part belle à la création contemporaine à travers des œuvres-expériences insolites.

NICE

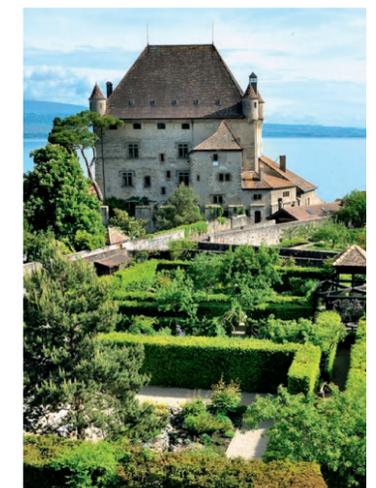


20 Couleurs modernes

MAMAC

Plongez dans les collections du Musée d'Art Moderne et d'Art Contemporain de Nice, des années 1950 à nos jours. Parcourez les salles dédiées à Yves Klein, à Nikki de Saint-Phalle et au POP art international.

YVOIRE - LAC LÉMAN

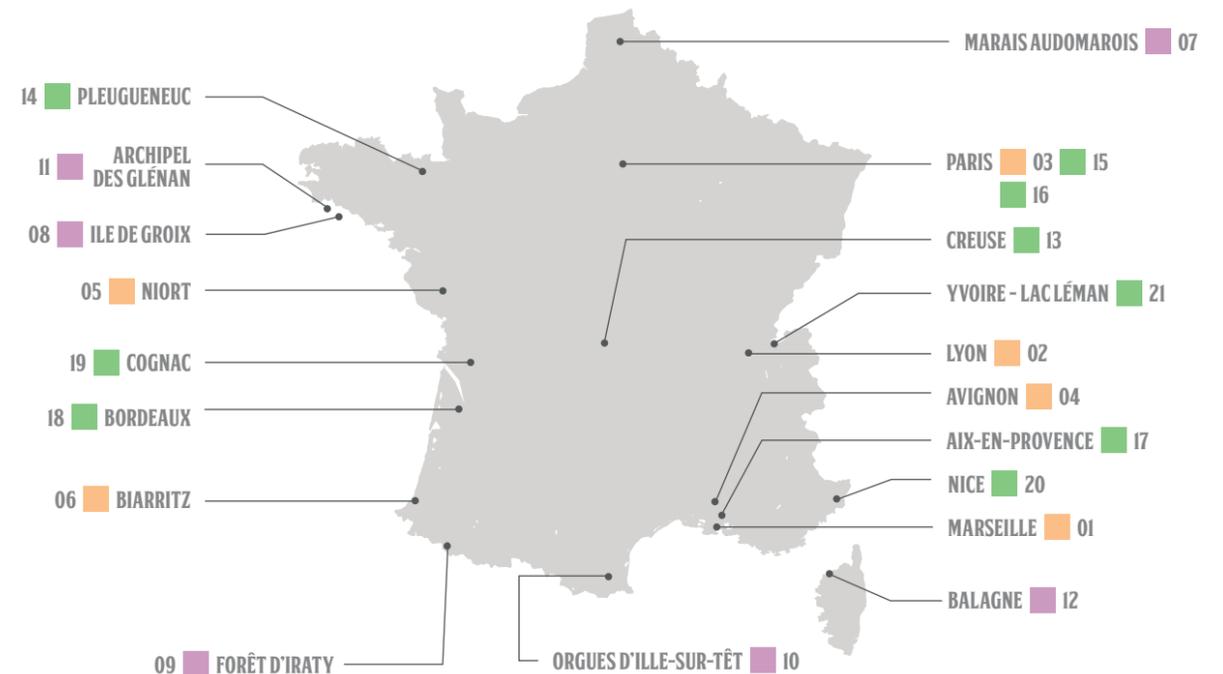


21 Promenade sensorielle

Jardin des Cinq Sens

Dans un cadre exceptionnel au bord du Lac Léman, le Jardin des Cinq Sens propose une visite inédite autour de chacun des sens humains, à la découverte du monde végétal.

©tourisme-creuse.com ©jardinscinqsens.net ©fondationdentreprisemartell.com ©www.bassins-lumieres.com ©www.caumont-centredart.com - Niki de Saint Phalle, Nana noire upside down, 1965-1966, collection MAMAC, Nice. Donation de l'artiste en 2001, © Niki Charitable Art Foundation / Adagp, Paris, 2020



Pour plus de détails, contactez votre Assistant par mail à l'adresse serviceplatinum@visaplatinum.fr ou par téléphone au numéro indiqué au dos de votre carte.

TENDANCES : HYBRIDATIONS DANS L'ASSIETTE



1. AFRIQUE OU JAPON ?

Mory Sacko, chef du restaurant parisien **Mosuke**, a obtenu une étoile au Guide Michelin en début d'année 2021. Une première pour un restaurant d'inspiration africaine. Mory Sacko propose une cuisine fusionnant les deux cultures, dans un concept alliant *street-food*¹ et assiettes gastronomiques. À la carte (entre autres) : Sole en feuille de bananier, Homard et miso à la tomate ou Ananas shiso et bissap.

www.mosuke-restaurant.com

2. THÉ OU CHOCOLAT ?

Pour séduire une cible plus jeune, la maison de thé anglaise **Offblak** réinvente le packaging classique. Ses sachets sont proposés dans une tablette qu'on jurerait contenir du chocolat, aux saveurs acidulées et couleurs pastel. L'objectif : commercialiser un produit à l'esthétique pop pour donner aux plus jeunes l'envie de le partager sur les réseaux sociaux.

www.offblak.com

3. BOUCHERIE OU POTAGER ?

Depuis quelques temps, la tendance *food* végétale emprunte les codes marketing de l'alimentation animale. Découvrez ainsi **L'Abattoir Végétal**, bistrot végan installé dans une ancienne charcuterie parisienne; la Boucherie végétale du grand magasin londonien **Harrod's**; ou encore la **Bouche-B**, première boucherie végétale de Bruxelles, qui propose des préparations à l'instar de "merguez" de haricots rouges à l'aspect bluffant !

www.harrods.com
www.abattoirvegetal.com
www.bouche-b.be

4. STEAK OU LÉGUMES ?

Plus besoin de choisir entre steaks de viande ou végétaux : la **viande hybride** propose de partager la poire en deux. 50 % carné, 50 % végétal, ce nouveau concept alimentaire vise les flexitariens en quête de réduction de leur consommation de viande. Avis aux curieux ! Découvrez par exemple le steak hybride de la start-up autrichienne Rebel Meat : 50 % bœuf, 50 % végétaux (pleurotes et millet).

www.rebelmeat.com

5. BOUILLON OU BOTOX ?

En 2021, le bouillon de volaille se boit comme un smoothie et il est même sexy ! Chez Atelier Nubio, la portion de 30 cl de "**bouillon-botox**" contient 11 g de collagène naturel, directement assimilable par le corps (contrairement aux poudres et gélules). La marque prône une fabrication française et un "miracle" pour la peau. Une véritable innovation !

www.ateliernubio.fr

6. CRÈME FRAÎCHE OU HYDRATANTE ?

Le Dr Alkatis, célèbre cosmétologue, formulait en 1996 : « *Si vous ne pouvez pas le manger, ne l'appliquez pas sur votre peau* ». Face à l'émergence des soins faits maison à partir d'aliments (cacao, miel, huile d'olive...), plusieurs marques de cosmétiques ont pris ce pli et proposent des « **cosmestibles** », soins digestes : fard à paupière, gommage, masques... À déguster !

www.alkaitis.fr - www.odylique.fr

¹Cuisine traditionnelle de rue.

ORGANISEZ VOTRE ÉTÉ AVEC LE SERVICE PLATINUM !



Assistant
Visa Platinum

Je réponds à vos demandes estivales :

- **En amont de votre séjour :** idées, réservation d'activités et suggestion de planning pour occuper toute la famille (excursions, vues panoramiques à découvrir, sorties à la rencontre d'animaux...);
- **Sur place, à la dernière minute :** location de surf ou char à voile, billets de bus ou de bateau pour se rendre d'une destination à une autre, baby-sitting sur plusieurs jours...

Contactez-moi sans plus attendre, toute l'équipe Platinum est à votre disposition !

Gorges du Verdon, à l'aube

01 | POURQUOI ? "LE SERVICE PLATINUM ME FAIT GAGNER DU TEMPS!"

ORGANISER LES « TEMPS MORTS » DE MES VOYAGES

Je quittais un club de vacances et j'avais quelques heures pour occuper mes enfants avant notre train. L'Assistant m'a fait **2 propositions super sympas et originales** : un bar à chats et un escape-game !



RÉSERVER UN TAXI EN AVANCE SELON LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES

J'utilise énormément le service pour **les taxis et VTC**, pour fluidifier mes déplacements depuis la gare ou l'aéroport. L'été dernier, au Portugal, la loi limitait à 2 personnes par taxi mais nous étions 4. Faire appel à l'Assistant m'a permis de le savoir en avance et de pouvoir commander un van : **pas de perte de temps !**



TROUVER UNE CONSIGNE À BAGAGES PROCHE DE LA GARE

Pour une correspondance de quelques heures entre 2 trains, l'Assistant avait vérifié en avance que la gare n'avait pas de consigne et m'avait trouvé des adresses à proximité pour déposer mes bagages. **Cela m'a évité une mauvaise surprise et je n'ai pas été encombré !**



JORGE, 44 ANS, PARIS

3 enfants
Porteur de la carte Visa Platinum depuis 4 ans
Utilisateur des services Platinum Pratique et Voyage



TROUVER DES ADRESSES ADAPTÉES À LA MOBILITÉ RÉDUITE

En raison d'une mobilité réduite temporaire et d'une voiture en réparation au même moment, j'ai dû revoir complètement l'organisation de mes vacances. J'ai demandé à l'Assistant de trouver de **nouvelles activités adaptées à ce champ d'action réduit**, avec un budget transport raisonnable : un restaurant typique, un circuit de karting pour les enfants...



IDENTIFIER LE BABY-SITTER DE CONFIANCE

Je devais faire garder mes enfants sur mon lieu de vacances (maison de location), je ne connaissais personne et ne savais pas où chercher. L'Assistant m'a facilité la tâche en trouvant des **références de baby-sitters qualifiés dans la région**.



VOUS AUSSI, FAITES APPEL À L'ASSISTANT VISA PLATINUM !

Pour le contacter, composez le **numéro au dos de votre carte**, envoyez-lui un mail : serviceplatinum@visaplatinum.fr ou rendez-vous sur votre **application mobile !**

02 | QUI ? FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE ASSISTANT

Ils s'appellent Alexandra, François, Antoine, Solène, Alimatou, Damien, Margaux, Juliette, Laurent, Jade et ce sont les Assistants qui traitent vos demandes du lundi au samedi de 9 h à 21 h, hors jours fériés. Découvrez Jade, votre Experte Pratique Visa Platinum.

Jade, Experte Pratique Visa Platinum

Mon expérience :
Je crée des expériences premium depuis 8 ans et suis Experte Visa Platinum plus particulièrement depuis 3 ans.

Mes missions :
Je suis spécialisée dans les services pratiques. Ma mission est de **répondre aux problématiques logistiques de votre quotidien**. Cet été, je peux par exemple réserver un service de ménage ou un coursier sur votre lieu de vacances, faire traduire pour vous des documents administratifs si vous êtes à l'étranger...

Mes recommandations pour cet été :
Je recommande deux services pratiques à réaliser dans deux lieux dépaysants grâce au Service Platinum.
Visiter les Gorges du Verdon en kayak à l'Aube : le cadre est idyllique, on se croirait à l'étranger ! Mais attention, c'est un lieu prisé. Nous pouvons vous réserver une excursion privilégiée en kayak, à l'aube, pour admirer les gorges encore désertes !
Découvrir la Côte Fleurie et ses villas atypiques : Honfleur, Etretat... Nous vous organisons des visites hors des sentiers battus avec un guide privé, et dénichons une activité qui plaira à vos enfants pendant votre visite.

Mes conseils pratiques :
Vous avez un animal ? Nous vous **trouvons un chenil** dans lequel il se sentira bien. Vous vous rendez sur une plage prisée ? Nous vous réservons **un transat en avance**. Vous visitez un lieu très touristique ? Nous réservons **votre place de parking en avance**.

TOUTE L'ÉQUIPE VISA PLATINUM EST À VOTRE DISPOSITION : CONTACTEZ-NOUS !

→ Composez le numéro au dos de votre carte, envoyez-lui un mail : serviceplatinum@visaplatinum.fr ou rendez-vous sur votre application mobile !

pet-sitting
bagages
parking

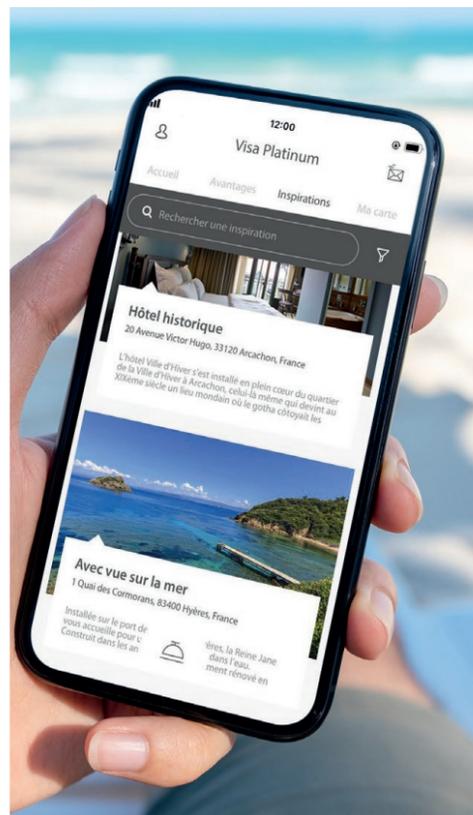
Verdon

Etretat

En raison du contexte sanitaire dû à la pandémie de Covid-19 et des mesures que les autorités nationales ou européennes peuvent être amenées à prendre pour en limiter la propagation, Visa se réserve la possibilité de modifier, adapter, repousser ou annuler le contenu des offres visées aux présentes. Visa espère vous faire bénéficier de ces offres, sous réserve de leur maintien par ses partenaires et de toutes décisions qu'ils pourraient prendre affectant les conditions de ces offres, ou par principe de précaution. Chaque partenaire garantit le respect des mesures barrières telles que préconisées par les autorités locales, européennes ou par l'Organisation mondiale de la santé.

03 | COMMENT ? L'APPLICATION VISA PLATINUM À VOS CÔTÉS POUR TOUTES LES VACANCES

Besoin d'un taxi, d'un billet de train ou d'une voiture de location ? Envie de gagner du temps à l'aéroport en sollicitant un voiturier qui garera votre véhicule pour vous dans un parking longue durée ? En quête d'un city-guide qui répertorie les adresses et activités insolites de votre lieu de vacances ? Grâce à votre application Visa Platinum, faites appel à l'Assistant, accédez à ses bons plans et à ses adresses. C'est parti pour un été serein et facilité !



RETROUVEZ EN QUELQUES CLICS :



VOS AVANTAGES*

-10 % sur vos séjours Weekendsk, -15 % sur votre parking avec Onepark... Retrouvez plus de 60 offres par an, négociées spécialement pour vous et adaptées à chaque saison de l'année.



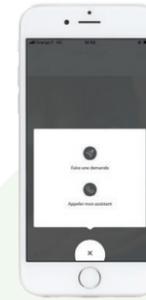
VOS INSPIRATIONS

Adresses insolites : Origines, guinguette locavore rennaise ; Alaena, spa ressourçant à Biarritz... Mais aussi **tendances de la saison :** les musées maritimes incontournables ; la babka, brioche levantine en vogue... L'Assistant vous donne accès à toutes ses recommandations !



LES INFORMATIONS SUR VOTRE CARTE

Assistance médicale, assurances (voyage, véhicule de location...) : retrouvez en quelques secondes les services de votre carte dans **la rubrique "Ma carte"** en haut à droite de votre écran.



L'ASSISTANT PARTOUT AVEC MOI !

« JE CHERCHE UN CLUB POUR FAIRE DU YOGA-PADDLE ENTRE AMIS »

Je clique sur la cloche en bas de mon écran et effectue ma demande depuis mon application. L'Assistant revient vers moi avec un club proche de notre villa dans un **tarif qui correspond parfaitement à notre budget.**



« JE SOUHAITE ACHETER UN ÉQUIPEMENT DE SNORKELING »

Je fais une recherche dans l'onglet « Avantages » en filtrant la catégorie « Shopping ». Je retrouve mon offre exclusive de **-15 % dans les magasins Go Sport participants** : je n'ai plus qu'à acheter masques, palmes, tuba...



« J'AI BESOIN D'UNE ADRESSE DE RESTAURANT BISTRONOMIQUE PRÈS DE HYÈRES »

Je parcours les suggestions de l'Assistant dans la rubrique « Trouver l'inspiration ». Je trouve le restaurant idéal parmi les propositions : Le Bistronome à Toulon.



« J'AI PERDU MA CARTE ET J'AI BESOIN D'AIDE »

J'accède immédiatement à la rubrique « Mon compte » / **En cas d'urgence :** carte perdue ou volée. Je retrouve le numéro d'urgence pour faire opposition à ma carte.



TÉLÉCHARGEZ SANS ATTENDRE VOTRE APPLICATION VISA PLATINUM !

N'hésitez pas à contacter l'Assistant si vous avez besoin d'aide.



UNE DEMANDE = 1 CLIC !

Réservez un taxi, une nuit d'hôtel ou une table sur votre lieu de vacances : faites appel à l'Assistant en **cliquant sur la cloche en bas de votre écran**. Retrouvez ensuite l'historique de vos demandes en cliquant sur le pictogramme "enveloppe" en haut à droite.



L'APPLICATION
VISA PLATINUM EN ÉTÉ =
45 % DES DEMANDES
DE L'ANNÉE !

*En raison du contexte sanitaire dû à la pandémie de Covid-19 et des mesures que les autorités nationales ou européennes peuvent être amenées à prendre pour en limiter la propagation, Visa se réserve la possibilité de modifier, adapter, repousser ou annuler le contenu des offres visées aux présentes. Visa espère vous faire bénéficier de ces offres, sous réserve de leur maintien par ses partenaires et de toutes décisions qu'ils pourraient prendre affectant les conditions de ces offres, ou par principe de précaution. Chaque partenaire garantit le respect des mesures barrières telles que préconisées par les autorités locales, européennes ou par l'Organisation mondiale de la santé.

¹Randonnée palmée.

TEMPS GAGNÉ + ARGENT ÉCONOMISÉ =

LES MEILLEURS PARTENAIRES POUR DES VACANCES SPORTIVES EN BORD DE MER

Benoît et Mickaël se préparent pour des vacances sportives avec leurs enfants sur la côte Atlantique. Leur Assistant leur a concocté une sélection de partenaires idéaux pour faciliter l'organisation de leur été.



UNE SORTIE EN MER

Pour admirer le littoral

Cet été, Benoît et Mickaël réalisent leur rêve : louer un catamaran pour une journée dans le bassin d'Arcachon. Grâce au site Click&Boat, ils choisissent leur bateau parmi plus de 35 000 références : bateaux à moteur, voiliers, jet skis... (location catamaran bassin d'Arcachon : 513 € par jour).

🏆 : jusqu'à 120 €¹ | 🕒 : 2 heures¹

🎁 Offre : une réduction allant jusqu'à 120 euros sur la location de bateaux sur le site www.clickandboat.com avec le code promotionnel VPBOAT.



Click&Boat

Weekendesk

Sport
Découverte

l'Orange
bleue

C
SPORT

DES SENSATIONS FORTES

Pour pimenter les vacances !

Amateur de sensations fortes, Mickaël a décidé de faire plaisir à tous en réservant une randonnée en jet ski. Il bénéficie de son offre spéciale sur le site Sport Découverte qui propose un large choix d'activités en France : saut en parachute, jet ski, pilotage d'avion... (randonnée en jet ski à Arcachon x2 : 198 €).

🏆 : 19 €¹ | 🕒 : 1 heure¹

🎁 Offre : 10 % de réduction sur l'ensemble des activités proposées sur www.sport-decouverte.com grâce au code promotionnel VIP10.



DU MATÉRIEL DE QUALITÉ

Pour tester les nouveaux sports en vogue

Pour Benoît et Mickaël, cet été est l'opportunité de tester les sports hybrides. Grâce à l'offre Go Sport Visa Platinum, tout le monde est équipé, des pieds à la tête ! Yoga-paddle pour les grands et randonnée palmée pour les petits (2 packs paddle + 4 combinaisons + 2 sets snorkeling : 1 500 €).

🏆 : 225 €¹ | 🕒 : 2 heures¹

🎁 Offre : -15 % de réduction dans les magasins Go Sport participants grâce à un coupon à récupérer sur votre espace membre, votre application Visa Platinum ou à demander à votre Assistant.



UN SÉJOUR SPORTIF PACKAGÉ

Pour n'avoir plus qu'à profiter !

Séjours à vélo, en montagne, à la mer... : Weekendesk propose des offres packagées (nuits d'hôtel + repas + activités) qui simplifient grandement l'organisation des vacances. Pour un weekend prolongé sans les enfants, Benoît et Mickaël optent pour la « Parenthèse gourmande et accès Thalasso sur l'île de Ré » avec location de vélos (780 € les 2 nuits, le weekend du 17 juillet 2021).

🏆 : 78 €¹ | 🕒 : 3 heures¹

🎁 Offre : -10 % de réduction sur www.weekendesk.fr avec un code à récupérer auprès de votre Assistant.



DES COURS DE SPORT EN LIGNE

Pour rester en forme tout l'été

Fan de *crossfit*, Benoît profite de son abonnement en ligne chez l'Orange Bleue où qu'il soit : chez lui, en vacances... C'est aussi l'occasion de découvrir d'autres pratiques : boxe, yoga, pilates... (abonnement en ligne Joy à 6,90 € par mois, soit 83 € par an).

🏆 : 24 €¹ | 🕒 : 1 heure¹

🎁 Offre : En ligne : L'abonnement Joy engagement 12 mois à 4,90 € au lieu de 6,90 € sur un site web dédié à retrouver sur votre espace membre ou votre application.



Grâce à leur Assistant Visa Platinum, Benoît et Mickaël ont pu économiser du temps et de l'argent

🏆 : 466 €

Sur un budget initial de 3 074 €, soit 15 % d'économies.

🕒 : 9 H

Pour vous accompagner cet été, faites appel à votre Assistant et profitez de nombreux avantages grâce à nos marques partenaires, gagnez du temps et économisez de l'argent.

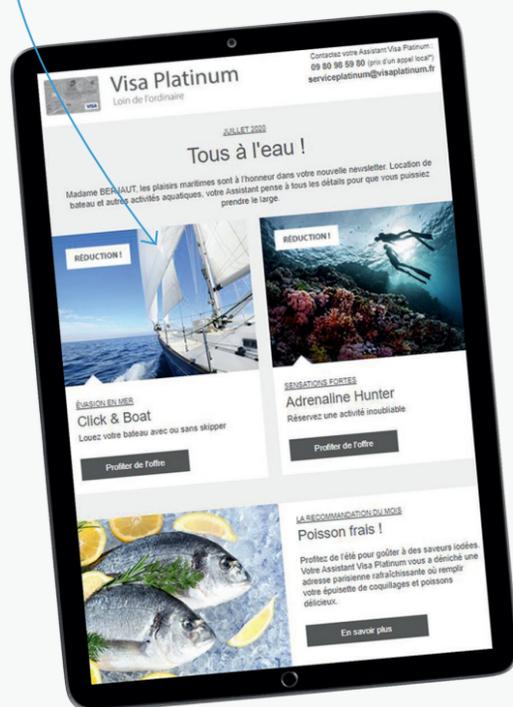
🏆 : Économie 🕒 : Gain de temps
¹ Économie et gain de temps à titre d'exemple.

ABONNEZ-VOUS AUX NEWSLETTERS VISA PLATINUM

Vous faire profiter d'avantages exclusifs, vous donner des idées de sorties et de voyage, vous présenter les tendances incontournables de la saison : c'est la mission de vos newsletters Visa Platinum. Abonnez-vous !

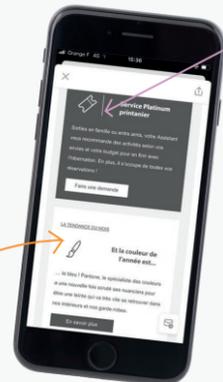
PROFITEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS

Retrouvez chaque mois une sélection d'offres ponctuelles de saison : jusqu'à -35 % de réduction chez Center Parcs, -12 % chez Get Your Guide...



FAITES APPEL À VOTRE ASSISTANT

Vous recommander une adresse tendance sur votre lieu de vacances (un spa japonais, une boutique dédiée au surf...), réserver un chef à domicile, un cours de piloxing près de chez vous...



TROUVEZ L'INSPIRATION

La tendance du mois : les destinations hors des sentiers battus (Rabat au Maroc ou Rijeka en Croatie...), la dernière tendance déco (la jungle dans les chambres d'enfant, les motifs aztèques)...
La recommandation du mois : un nouveau restaurant dans votre région (comme l'auberge Lune à Saint-Emilion), un spa à tester de toute urgence (celui du Château de Bagnols en Beaujolais)...

COMMENT FAIRE POUR VOUS ABONNER ?

DEPUIS LE SITE :

Cliquez sur Mon Compte - Mes Préférences - Mes Notifications - Je souhaite recevoir les communications

DEPUIS L'APPLICATION MOBILE :

Cliquez sur Mon Compte - Réglages - Recevoir les animations digitales

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION MOBILE



VOUS NE RECEVEZ PLUS VOS NEWSLETTERS ?
Vérifiez dans l'application mobile ou sur le site si vous êtes toujours abonné.

LES PARTENAIRES VISA PLATINUM

Votre carte Visa Platinum est le sésame pour un monde d'avantages. Voyage, shopping, gastronomie, culture, bien-être... autant d'univers à découvrir tout au long de l'année sur l'espace membre et l'application Visa Platinum ou auprès de votre Assistant. En voici un aperçu :



HÔTELS & PRÉFÉRENCE

-10 %

-10 % de réduction sur le tarif flexible du jour de l'hôtel et autres avantages exclusifs, depuis un site web dédié.*



wineandco

-30 %

Jusqu'à -30 % de réduction sur une sélection de vins depuis un site web dédié.*



l'Orange bleue

-24 €

En ligne : L'abonnement Joy engagement 12 mois à 4,90 € au lieu de 6,90 € sur un site web dédié.*



Tiqets

-10 %

-10 % de réduction sur un site web dédié.*



Weekdesk

-10 %

-10 % de réduction sur www.weekdesk.fr avec un code à récupérer auprès de votre Assistant.



Promo parcs

-55 %

Jusqu'à -55 % de réduction sur un site web dédié.*



AVIS

-25 %

Jusqu'à -25 % de réduction sur un site web dédié.*



Go Sport

-15 %

-15 % de réduction dans les magasins Go Sport participants grâce à un coupon.*

RETROUVEZ DE NOMBREUX AUTRES PARTENAIRES

Whirlpool

VIP

CYRILLUS

PARIS

PRINTEMPS

onepark

Les cinémas
PATHE GAUMONT

florajet

PROFITEZ DE LA RÉOUVERTURE DES RESTAURANTS GRÂCE À VOTRE OFFRE SPÉCIALE !

LES TABLES DE L'ASSISTANT

Placement à la meilleure table, accueil VIP, apéritif offert à chaque convive : profitez de votre offre en faisant appel à votre Assistant !

* À retrouver dans votre application mobile ou sur le site www.visaplatinum.fr. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Offres soumises aux conditions des offres Visa Platinum et aux conditions générales des partenaires Visa Platinum, sous réserve de paiement par carte Visa Platinum. Certaines ont une durée de validité limitée. Détails et conditions des offres auprès de votre Assistant Visa Platinum ou sur www.visaplatinum.fr. En raison du contexte sanitaire dû à la pandémie de Covid-19 et des mesures que les autorités nationales ou européennes peuvent être amenées à prendre pour en limiter la propagation, Visa se réserve la possibilité de modifier, adapter, repousser ou annuler le contenu des offres visées aux présentes. Visa espère vous faire bénéficier de ces offres, sous réserve de leur maintien par ses partenaires et de toutes décisions qu'ils pourraient prendre affectant les conditions de ces offres, ou par principe de précaution. Chaque partenaire garantit le respect des mesures barrières telles que préconisées par les autorités locales, européennes ou par l'Organisation mondiale de la santé.

VISA PLATINUM AIME JEANNE DETALLANTE

« Quand j'entends le mot hybride, je pense à un cheval à moitié zébré. Est-ce qu'une licorne est l'hybride d'un cheval et d'un narval ? Dans notre imagination, c'est possible ». C'est sans limite que l'imagination de Jeanne Detallante vogue à travers ses illustrations, peintures et installations qu'on retrouve dans la presse, l'édition, la mode (Ami, Prada, Miu Miu...). Riche de nombreuses inspirations, son travail mêle le chic à l'excentrique, la peinture au digital.



Retrouvez le travail et l'actualité de Jeanne Detallante sur www.jeannedetallante.com ou sur Instagram : @jeannedetallante

SA VISION DU SERVICE VISA PLATINUM ?

Votre Assistant vous livre vos désirs estivaux sur un plateau : réserver des transats sur une plage paradisiaque, prévoir un voiturier pour vos visites de lieux prisés, trouver un baby-sitter pour s'occuper de vos enfants... Au plus près de vos besoins, il vous accompagne tout l'été !

©Jeanne Detallante

Publication : Edité par Visa Europe Limited, société de droit anglais et gallois dont le siège est situé 1, Sheldon Square, London W2 6TT, Grande-Bretagne, immatriculée sous le numéro 5139966, agissant au travers de sa succursale française, située au 83-85, avenue de la Grande Armée, 75016 Paris, immatriculée au RCS de Paris sous le numéro 509 930 699. (Représentant légal : Michiel Wielhouwer)

Directeur de la publication : Michiel Wielhouwer

Équipe de coordination : Anne-Charlotte Genet, Joanna Kolber, Gwénaëlle Paris, Christophe Renard

Conception/Réalisation : Service Concierge dont le siège social est situé au 64-66 rue des Archives 75003 Paris, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le n°485281232

Sous la rédaction de Annabelle Dufraigne

Sous la direction créative de Marion Dorel, Annabelle Dufraigne

Coordination globale : Pauline Bardeau, Marion Grandou, Annabelle Dufraigne

Imprimeur : BMG - Bulls Market Group, 41 Rue Néricault Destouches, 37000 Tours. Imprimé en France

Dépôt légal : À Parution. Document non contractuel. Juin 2021.

Le magazine, les marques, les logos, les visuels, les dessins, les textes ainsi que les contenus du présent magazine (c'est-à-dire, tout texte, photographie ou toute autre information sous quelque format et de quelque nature que ce soit) (ci-après les "Droits") sont la propriété exclusive de Visa Inc, Visa Europe Limited, de leurs partenaires et/ou de tiers et sont susceptibles, à ce titre, de faire l'objet d'une protection, par le droit d'auteur, droit des marques, droit des brevets, ou tout autre droit de propriété intellectuelle. En conséquence toute copie, modification, reproduction, distribution, publication, intégration sur quelque support que ce soit, adaptation, transfert ou cession, don en licence, sous-licence, don en garantie, transmission de toute autre manière sous quelque forme que ce soit, des Droits, sans l'autorisation expresse de leurs titulaires, sont susceptibles d'être qualifiés de contrefaçon.

Les avantages présentés dans ce magazine sont accessibles exclusivement, sauf mention expresse contraire, par l'intermédiaire de Service Visa Platinum, par le numéro de téléphone qui se situe au dos de votre carte du lundi au samedi de 9h à 21h hors jours fériés ou sur www.visaplatinum.fr.

Les offres contenues dans cet ouvrage sont valables du 15 juin 2021 au 1^{er} décembre 2021, sauf mention expresse contraire, sont soumises aux conditions générales des partenaires et s'appliquent sous réserve de paiement par carte Visa Platinum. Les tarifs sont présentés à titre indicatif et s'entendent sous réserve de disponibilités et d'application au moment de la demande.

En raison du contexte sanitaire dû à la pandémie de Covid-19 et des mesures que les autorités nationales ou européennes peuvent être amenées à prendre pour en limiter la propagation, Visa se réserve la possibilité de modifier, adapter, repousser ou annuler le contenu des offres visées aux présentes. Visa espère vous faire bénéficier de ces offres, sous réserve de leur maintien par ses partenaires et de toutes décisions qu'ils pourraient prendre affectant les conditions de ces offres, ou par principe de précaution. Chaque partenaire garantit le respect des mesures barrières telles que préconisées par les autorités locales, européennes ou par l'Organisation mondiale de la santé.

Pour ne plus recevoir ce magazine, il vous suffit de contacter votre Assistant aux coordonnées indiquées au dos du magazine.

CONTACTEZ LE SERVICE VISA PLATINUM



Au numéro indiqué au dos de votre carte

Du lundi au samedi, de 9 h à 21 h, hors jours fériés

* Appel non surtaxé. Depuis l'international : coût d'une communication internationale vers la France.



serviceplatinum@visaplatinum.fr



www.visaplatinum.fr



Application Visa Platinum

En téléchargeant gratuitement votre application sur l'App Store, le Google Play Store ou sur le site www.visaplatinum.fr

VISA