

TWIN JET

6

L'ÉPICURIEN
CITYBREAK
LIFESTYLE
SUCCESSSTORY



2017 TWIN JET MAG N: 6

*Ce magazine vous est offert
empORTEZ-le !*

This magazine is offered, get it !

Aéroport international LIMOGES

Envolez-vous de chez vous !



... et de nombreux autres vols saisonniers et destinations vacances

www.aeroportlimoges.com

Renseignements-réservation à l'Aéroport international de Limoges
05 55 43 30 30 ou dans votre agence de voyages.

un équipement géré



2017

”

NOUVELLE ANNÉE,
NOUVEAU PROGRAMME,
NOUVEAU SITE INTERNET,
NOUVEAU FORMAT !

Le début d'année est pour nous l'occasion de vous présenter notre nouveau programme de vols, avec plus de destinations, la compagnie Twinjet, suite à la fusion avec Hexair, se pose comme un opérateur européen majeur gardant la proximité de sa clientèle sur les liaisons régionales.

Notre nouveau format d'Inflight se veut le reflet de cette dynamique, une parution plus ludique au format plus lisible pour un meilleur moment à bord.

Un nouveau site internet plus convivial et plus pratique pour faciliter la prise de réservations. Beaucoup de nouveautés, mais une constante : nos vœux de réussite vous accompagnent pour cette nouvelle année.

Bons vols sur nos lignes. ”

”

A NEW YEAR,
A NEW FLIGHT SCHEDULE,
A NEW WEBSITE,
A NEW INFLIGHT MAGAZINE !

As we enter a new year, it's the perfect opportunity for us to present our new flight schedule, with more destinations. Twinjet, following its merger with Hexair, is positioning itself as a major European airline offering superb customer service across its European network. To reflect these changes, it's out with the old and in with the new for our inflight magazine, with more entertaining content and a clearer layout combining to deliver an even better on-board experience.

And that's not to forget an improved, more user-friendly website that makes booking child's play!

Change may be in the air, but some things remain the same: as always, we wish you health, happiness and success in this upcoming year!

Happy flying with Twinjet, wherever you're heading... ”

GUILLAUME COLLINOT
Directeur général

VILLA SOLANA

AIX-EN-PROVENCE



DÉCOUVREZ NOTRE DERNIÈRE RÉALISATION AU CŒUR D'AIX, À DEUX PAS DE LA ROTONDE

Dans cette petite résidence de 13 logements,
2 appartements de 3 pièces de 74 m² avec un grand séjour de 40 m²
bénéficiant de prestations haut de gamme.



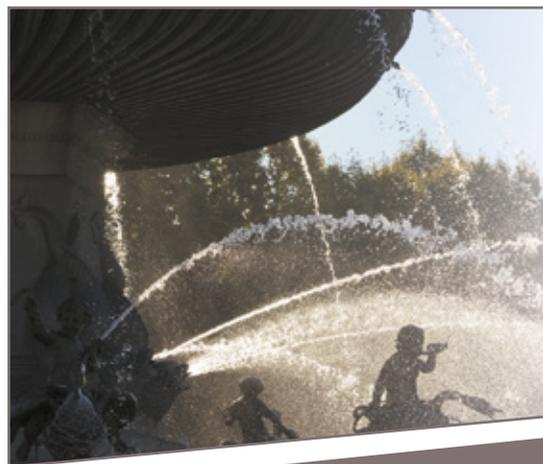
13, rue de la Poudrière - Aix-en-Provence

RENSEIGNEMENTS
06 70 05 69 18

Prochains lancements commerciaux



Saint-Tropez
Printemps 2017



Aix-en-Provence
Été 2017

Illustration et photos à caractère d'ambiance.

CÔTÉ SUD

PROMOTION

Votre partenaire immobilier côté confiance

Né de l'expertise conjointe de professionnels de l'immobilier et de la construction, Côté Sud Promotion maîtrise parfaitement le processus de réalisation de programmes résidentiels.



En sélectionnant des sites de qualité, en concevant des logements adaptés à vos exigences, en maîtrisant l'exécution des travaux du gros œuvre aux finitions, en privilégiant des solutions constructives respectueuses de l'environnement, Côté Sud Promotion vous offre les meilleures garanties de satisfaction.

De la réservation de votre futur appartement à la remise des clés, votre interlocuteur Côté Sud Promotion s'engage dans une relation de confiance mutuelle à vous accompagner efficacement dans toutes les étapes de votre projet résidentiel ou patrimonial.



www.cotesud-promotion.com

GRAPHITI

HOMME - FEMME



MADE TO MEASURE - LUXURY CLOTHES

32 Rue Edourd Herriot - 69002 Lyon
Tel : 04 78 39 42 94

WWW.GRAPHITI.FR



SOMMAIRE

Janvier 2017 N: 6



6 - 11 ActuÉCO
*Le challenge des industries
de l'alimentation*

12 - 16 CityBreak
*Aix-en-Provence
Urban chic version Sud-Est*



18 - 22 LifeStyle
*Mercedes-Benz et Porsche
Das deutsche Auto
trionphante !
Tendances et mode*



24 - 28 Sport
*F1 : L'hégémonie Mercedes
Nico Rosberg, de père en fils...
Le Castelet en 2018*

30 - 34 SuccessStory
*Et Edith Saut créa le domaine
de Manville en Provence*



36 - 39 L'Épicurien
*La Cité du Vin
Un nouveau grand cru
à Bordeaux*

40 - 45 NewsTwinJet

46 - 47 RéseauFlotte

Trimestriel - Janvier 2017 - TWIN JET - 1070 Rue du Lieutenant Parayre - CS 30370 -
13799 Aix-en-Provence cedex 3 - COUVERTURE : Musée Mercedes Benz - Crédit DZT Daimler AG
Directeur de publication : Sophie Manaut - Responsable de la rédaction : Guillaume Collinot
Conception/Réalisation : EXPRIMER, 180 rue Louis Armand, Pôle d'Activités d'Aix-en-Provence,
13290 - Aix-en-Provence - Tel : 04 42 975 975 - contact@agence-exprimer.com
Crédits photos : DZT Daimler AG, DZT Porsche AG, AngMokio, Deutsche Zentrale für
Tourismus, Vertu, Soees Soundesign, C. Delestrade, Caumont Centre d'Art, ©S. Lloyd,
©DeFrance.de, C. Moirenc, ©2016 Joshua Green, ©Philippe Halsman/Magnum Photos, Le
Domaine de Manville, Anaka Cité du Vin, Thinkstock, Stéphane Dupont.
Rédaction : Philippe BOURGET, Claudine Ayme, Aurélien GRANET Traduction : Anglophrase
Direction artistique : EXPRIMER - Impression : Caractère
Publicité support : Laura LEVY - lley@alteam.com



INNOVATION

Le challenge des industries de l'alimentation

The challenge facing the food industry

PLUS DE LA MOITIÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES QUI SERONT DANS LES LINÉAIRES DES MAGASINS ET DANS NOS ASSIETTES EN 2020 N'ONT PAS ENCORE ÉTÉ INVENTÉS. ZOOM SUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, UN SECTEUR ÉCONOMIQUE PLACÉ SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION.

MORE THAN HALF OF THE FOOD PRODUCTS WHICH WILL OCCUPY OUR SUPERMARKETS SHELVES AND PLATES BY 2020 HAVE YET TO BE INVENTED. WE TAKE A CLOSER LOOK AT THE AGRI-FOOD INDUSTRY, AN ECONOMIC SECTOR WHERE INNOVATION REIGNS SUPREME.



Actu Eco

Premier secteur industriel avec 170 milliards d'euros de chiffre d'affaires, les industries agroalimentaires (IAA) comptent plus de 16 000 entreprises et emploient 440 000 salariés en France. Elles valorisent 70 % de la production agricole nationale. Au cours de ces 50 dernières années, dans un contexte de boom démographique, les professionnels du secteur ont dû répondre aux attentes des consommateurs en produits variés, accessibles et rapides à préparer. En 2017, les modes de vie et les attentes sociétales ont évolué. Des crises alimentaires successives ont suscité crainte et défiance. Lors des Assises nationales de l'alimentation en mai 2016, Jean-Philippe Girard, président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires s'est clairement positionné : « Il est temps d'établir un nouveau pacte alimentaire (...) pour plus de transparence et donc plus de confiance ; pour une alimentation sûre, saine, durable, responsable et exportable. » Le concept d'alimentation durable fédère aujourd'hui les professionnels et guide la mise sur le marché des nouveaux produits.

La recherche s'intéresse à "l'effet santé" des aliments

Pour innover, les entreprises de l'agroalimentaire peuvent compter sur une grande richesse de structures de recherches institutionnelles et privées, pluridisciplinaires, et d'une forte concentration de compétences scientifiques et technologiques.



Témoignage

Marie-Josèphe Amiot-Carlin

DIRECTRICE DE RECHERCHE AU DÉPARTEMENT ALIMENTATION HUMAINE DE L'INRA* ET DIRECTRICE ADJOINTE DE L'UNITÉ MIXTE DE RECHERCHE INRA/INSERM « NUTRITION, OBÉSITÉ ET RISQUE THROMBOTIQUE » DE L'UNIVERSITÉ D'AIX-MARSEILLE.

Docteur en phytochimie, experte en science des aliments, Marie-Josèphe Amiot-Carlin étudie le potentiel « effet santé » des aliments.

TWINJET MAGAZINE : Quel regard portez-vous sur l'évolution de la consommation ?

MARIE-JOSÈPHE AMIOT-CARLIN : Le panier alimentaire des Français est constitué à plus de 80% de produits industrialisés. D'où l'importance de la recherche en nutrition santé et l'intégration de ces connaissances par les industriels. Des études phares cliniques et expérimentales portent sur la qualité des produits alimentaires frais ou transformés, sur leur

effet santé. Les travaux sur la qualification, la classification des produits ou la nutrition périnatale conduits par l'INRA à Avignon et Marseille ont beaucoup progressé.

TWINJET MAGAZINE : Que pouvez-vous nous dire sur l'évolution de la recherche ?

MARIE-JOSÈPHE AMIOT-CARLIN : Dans un contexte de vieillissement de la population et de « silver économie », la recherche s'est orientée vers les associations entre alimentation, style de vie et prévention des pathologies. Nous travaillons à partir d'actions participatives qui réunissent les scientifiques et les publics ciblés, comme dans la recherche sur le maintien à domicile des personnes âgées ou sur la prévention de l'obésité par exemple. Les études sur la nutrition personnalisée visent à préconiser une alimentation adaptée à l'individu, à ses besoins nutritionnels spécifiques.

Et si nous faisons confiance aux jeunes ?

Dans le cadre du concours Ecotrophelia France, les Trophées étudiants de l'innovation alimentaire, 25% des projets alimentaires innovants imaginés par les étudiants de l'enseignement supérieur font l'objet de collaborations industrielles et scientifiques. La finale nationale d'Ecotrophelia présentait 23 créations alimentaires, une véritable vitrine des nouvelles tendances de consommation. Ainsi, ces produits témoignent d'une recherche marquée de qualité nutritionnelle. Ils valorisent des ressources originales telles l'algue (en hot-dog), la spiruline (en tartine) ou la graine de chia (en boisson et bouchée apéritive).

La naturalité des produits est aussi une tendance forte avec des formulations 100% végétales sous forme de bouchée apéritive, de bonbon gélifié ou de boissons. Les futurs ingénieurs agroalimentaires ont également conçu des innovations éco-responsables (biscuits du Guatemala), à base de coproduits industriels (farine de pulpe de café) ou répondant à des besoins spécifiques (barre alicament contre la malnutrition). Le grand gagnant d'Ecotrophelia, CarréLéon, est un aide culinaire naturel constitué de poudres de légumes et de graisse végétale, conçu par les étudiants de l'ENSAIA - Université de Lorraine. Sélectionnés pour la finale européenne qui s'est déroulée au SIAL** en octobre 2016, les cubes CarréLéon ont également séduit le jury présidé par Ariane Andres, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne) et remporté l'Ecotrophelia Europe d'Or.

Claudine AYME

Sources : ANIA, Agreste, INSEE.

(*) INRA, l'Institut National de Recherche Agronomique
(**) Salon International de l'Alimentation – Paris Nord Villepinte.



61%

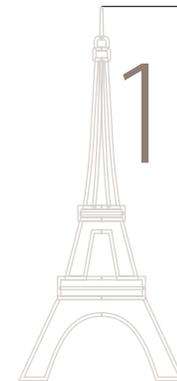
DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES INNOVENT



3000

NOUVEAUX PRODUITS SONT MIS SUR LE MARCHÉ CHAQUE ANNÉE

1^{ère} INDUSTRIE FRANÇAISE



L'industrie alimentaire française en chiffres (2015)



BYE BYE LA MALBOUFFE !



Personne ne pourra dire le contraire : la malbouffe est omniprésente dans nos assiettes. Même si les industriels et les pouvoirs publics font des efforts considérables, certains repas font peur à voir.

Si comme moi vous n'êtes pas un cordon bleu, que vous n'avez simplement pas le temps de vous mettre derrière les fourneaux au quotidien, vous êtes condamnés à manger des aliments "moyens-bofs". Ceci étant dit la cuisine devient de plus en plus abordable. J'ai pris le temps de suivre quelques tutos de cuisine sur YouTube. Depuis, la cuisson des carottes et autres plats en sauce n'ont plus aucun secret pour moi.

Et vous, quand changerez-vous votre façon de manger ?

Aurélien GRANET
Chroniqueur pour Twin Jet Mag



L'équipe de CarréLéon - ENSAIA Université de Lorraine



Eco News

The agri-food industry is France's largest, with a 170 billions euros turnover, more than 16,000 businesses and 440,000 employees. About 70% of French agricultural output is processed by this sector. The last 50 years have seen significant population growth and the industry has had to cater to growing public demand for products offering greater variety, value-for-money and convenience. Now, in 2017, lifestyles and societal expectations continue to change. Successive food scandals have created a climate of fear and suspicion. During the Assises nationales de l'alimentation (a regular forum organized by the ANIA) in May 2016, Jean-Philippe Girard, President of the Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA, the National Agri-food Industry Association) made his views clear: "We must forge a new partnership between the food industry and consumers (...) delivering more transparency, restoring trust; making food that's safe, healthy, sustainably and responsibly-produced and suitable for export." Industry professionals today are united in supporting sustainable food, which in turn influences the kind of new products being brought onto the market.

Research is increasingly focused on the impact of food upon health

In its drive to innovate, the agri-food industry knows it can draw on a wide range of cross-disciplinary research bodies, public and private, boasting the best in scientific and technological expertise.

The French agri-food industry - key statistics (2015)

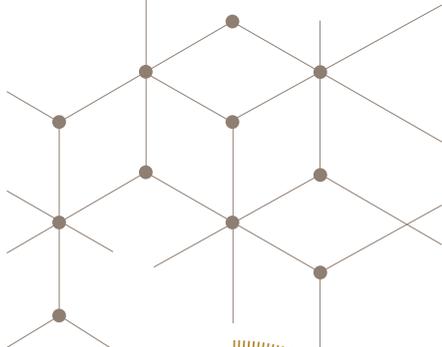
61%

OF AGRI-FOOD INDUSTRY COMPANIES ARE INVESTING IN INNOVATION

3,000

NEW PRODUCTS COME ONTO THE MARKET EACH YEAR

THE LARGEST FRENCH INDUSTRY



Marie-Josèphe Amiot-Carlin is Research Director at the Nutrition, Chemical Food Safety and Consumer Behaviour division of the INRA* and Deputy Director of the joint INRA/Inserm research unit on "Nutrition, obesity and thrombosis risk" at Aix-Marseille University. A PhD in phytochemistry and an expert in food science, Marie-Josèphe Amiot-Carlin studies the potential impact of food on human health.

TWINJET MAGAZINE: What's your opinion on consumers' changing eating habits?

MARIE-JOSÈPHE AMIOT-CARLIN: Over 80% of the average French consumers' food shop comprises processed products. This makes research into nutrition and health critical. It's also crucial that the findings of this research be taken on board by the agri-food industry. Major clinical trials and experimental studies are looking at the quality of processed and non-processed food products and their impact on human health. Studies into the uses and classification of food products and into perinatal

nutrition conducted by the INRA in Avignon and Marseille have also made major progress.

TWINJET MAGAZINE: What about the direction of future research?

MARIE-JOSÈPHE AMIOT-CARLIN: Set against a background of an aging population and the 'silver economy', research has shifted towards examining links between diet, lifestyle and preventive measures against diseases and medical conditions. We involve both the scientific community and the target groups in question, for example, in our research into caring for the elderly at home or obesity prevention. Studies into tailored diets are aimed at promoting the idea of dietary plans adapted to individuals' specific nutritional needs.

Giving young people a chance

Innovative food-related ideas and products dreamed up by tertiary-level students were developed with the help of the industrial and scientific sectors. The Ecotrophelia national final featured 23 food products, a showcase for up-and-coming trends in the world of food. It's clear these products have been designed with nutritional quality in mind. They use original foodstuffs like algae (in the shape of a



City Break

LA CITÉ PROVENÇALE N'EST JAMAIS AVARE DE SURPRISES. CULTURELLE ET ÉPICURIENNE, ELLE SÉDUIT PAR SES ÉVÉNEMENTS ET SON ART DE VIVRE. TROIS LIEUX ET ACTUALITÉS EN TÉMOIGNENT.

THIS PROVENÇAL CITY IS ALWAYS FULL OF SURPRISES. A CULTURAL AND GASTRONOMIC HUB, ITS PACKED CALENDAR OF EVENTS AND EASY-GOING LIFESTYLE ARE A REAL DRAW – WE'VE PICKED THREE HIGHLIGHTS FOR YOU.

URBAN CHIC

SUD-EST | #6



Urban chic version Sud-Est

Urban chic, southeast-style

Jusqu'au 1^{er} mai, l'hôtel particulier de Caumont, Centre d'Art, expose des clichés de la star, saisie par les meilleurs photographes américains. Marilyn dans tous ses états d'âme...

The Caumont Centre d'Art, housed in a beautiful town house, plays host to a photographic exhibition of the star as captured by the best US photographers. This event offers a multi-faceted look at the actress and style icon until May 1st.

Aix-en-Provence

Marilyn Monroe est un mythe offert aux Aixois et aux touristes en séjour dans la cité du Roi René. Le Centre d'Art Caumont, hôtel particulier du XVIII^e s. situé près du Cours Mirabeau, accueille l'exposition « I Wanna Be Loved By You ». Soit une soixantaine de clichés de l'icône réalisés par les plus grands photographes américains, André de Dienes, Milton Greene, Philippe Halsman, Eve Arnold, Cecil Beaton, Richard Avedon, Sam Shaw, Bert Stern...

L'EXPOSITION EXHIBITION

Caumont Centre d'Art Marilyn Monroe

« I Wanna Be Loved By You »

hot-dog), spirulina (on bread) or chia seeds (as a drink or party food). The natural origins of these products are part of a well-defined trend, the appearance of products made entirely of vegetable matter, whether in the shape of pre-dinner snacks, jelly candies or drinks. The products of the future also developed some eco-friendly ideas (like protein biscuits), made from industrial by-products (flour from coffee pulp) and have solutions to specific needs (a functional food bar that fights malnutrition). The big winner of the Ecotrophelia was CarréLéon, a natural culinary aid made of powdered vegetables and vegetable fat, developed by students at ENSAIA - Université de Lorraine. Chosen to compete in the European final at the International Food Exhibition (SIAL)** in October 2016, the CarréLéon vegetable bars won over the judging panel, headed by Ariane Andres, Head of External Innovation at the Nestlé Research Center (Lausanne) to scoop the Ecotrophelia Europe Gold prize.

Sources: ANIA, Agreste, INSEE.

(*) INRA, l'Institut National de



Star la plus photographiée de l'histoire du cinéma, les images exposées dans les pièces de la bastide racontent la beauté fatale de Norma Jeane Baker et son exceptionnelle fragilité. Comment résister à Marilyn, quand elle apparaît naturelle et rayonnante sur ce cliché de Sam Shaw, pris à New York en 1957 ? Comment ne pas voir les tourments qui l'assaillent, lorsqu'elle pose trop fardée et artificielle devant l'objectif de Philippe Halsman, à Hollywood, en 1952 ? Marilyn a fasciné les hommes en s'enlisant dans un mal-être accentué par les superficialités d'Hollywood. Adulée mais ne s'aimant pas, avide de reconnaissance afin d'exorciser une enfance malmenée, Marilyn Monroe a joué des codes de la photo et du cinéma pour construire un mythe en forme d'écran de fumée de ses tourments intimes.

Les clichés de Bert Stern, pris en 1962, un mois avant la mort de Marilyn, sont le poignant témoignage d'une vie fulgurante stoppée par les addictions et l'anxiété, pour celle qui n'était « que phosphorescence et poussière », selon les mots de l'écrivain et acteur Norman Mailer.

caumont-centredart.com

Locals and tourists on holiday in King René's city will enjoy this intimate portrait of the icon that was Marilyn Monroe. The Centre d'Art Caumont, located in an 18th century mansion near the Cours Mirabeau hosts the exhibition "I Wanna Be Loved By You", comprising sixty photographs of the star taken by the USA's top photographers: André de Dienes, Milton Greene, Philippe Halsman, Eve Arnold, Cecil Beaton, Richard Avedon, Sam Shaw, Bert Stern...

The pictures on display in this old Provençal town house bring out both the 'femme fatale' and



the tremendously fragile aspects of Norma Jeane Baker, the most photographed celebrity in the history of film. There's the irresistibly natural, radiantly beautiful Marilyn taken by Sam Shaw in New York in 1957, but also the overly made-up, affected and all-too-clearly tormented soul captured by Philippe Halsman's lens in Hollywood in 1952.

Men's fascination for Marilyn was partly due to her descent into angst, accentuated by the superficiality of Tinseltown. Idolized, but self-hating, desperate for attention to exorcise the demons of a troubled childhood, Marilyn Monroe defied the conventions of the worlds of photography and cinema, constructing a myth to create a smokescreen hiding her innermost struggles.

Bert Stern's pictures, taken one month before her death in 1962, are a poignant reminder of a stormy life cut short by addictions and worry, a life that defied attempts to pigeonhole it, turning instead into 'phosphorescence and dust', according to writer and actor Norman Mailer.

caumont-centredart.com

L'HÔTEL HOTEL

Les Lodges Sainte-Victoire L'essence même de la Provence

Quintessential Provence

L'hôtel-spa s'est fait une place au soleil dans la campagne aixoise. Il mixe sobriété et calme dans un cadre de charme.

Une route dans la pinède, à 5 minutes d'Aix-en-Provence ; une toile de fond prestigieuse, la montagne Sainte-Victoire ; un hébergement contemporain : tels sont "Les Lodges Sainte-Victoire", 35 chambres et suites, quatre villas, deux piscines, un spa et un restaurant étoilé.

La proximité d'Aix-en-Provence est un atout. Les clients profitent de l'animation en préservant leur tranquillité nocturne. Car le calme est total dans cet écrin de verdure, posé entre la garrigue et les terres ocre cultivées.

L'hôtel mixe codes provençaux et design. À une façade style bastide et une terrasse-jardin ombragée de platanes répondent un mobilier fonctionnel, des toiles murales, une piscine à débordement et quatre villas privatives.

Le spa Cinq Mondes, éclairé de baies vitrées, dispose de cabines de massage, d'une piscine, d'un hammam et d'un sauna. Il est accompagné d'une salle de fitness.

Les chambres aux télévisions à larges écrans accueillent une clientèle loisirs et business. Un espace séminaires (3 salles) est prévu pour les entreprises. Une belle alternative champêtre aux hôtels de centre-ville.

leslodgessainte victoire.com

This hotel and spa is a real 'place in the sun' in the heart of Aix-en-Provence's hinterland, boasting elegance, restfulness and a stunning setting.

A road through the pine groves, 5 minutes from Aix-en-Provence; the impressive back-drop of the montagne Sainte-Victoire; contemporary-style accommodation: welcome to "Les Lodges Sainte-Victoire", 35 bedrooms and suites, four villas, two swimming pools, a spa and a Michelin-starred restaurant.

Its proximity to Aix-en-Provence is a real bonus, enabling guests to enjoy the buzz of city-life before returning for a good night's sleep: peace and quiet reign supreme in the hotel's verdant grounds, set amidst garrigue and ochre-hued fields.

The hotel decor blends Provençal and more contemporary looks. A bastide-style façade and a garden-terrace area shaded by plane trees are complemented by extremely comfortable/practical furniture, large paintings, an infinity pool and four private villas.

The Cinq Mondes spa features large picture windows, massage rooms, a swimming pool, hammam, sauna and gym.

The bedrooms are suitable for both holidaymakers and business travellers and are fitted with large flat-screen televisions. Business-people will find our conference facilities (3 rooms) very useful. All in all, the Lodges Sainte-Victoire and its rural setting offer a very attractive alternative to city centre accommodation.

leslodgessainte victoire.com



**LE RESTAURANT
RESTAURANT**

Le Môme

Le petit corse
qui monte

A rising Corsican star

Installée sur une minuscule place du centre ancien, cette adresse s'est fait un nom sans céder aux sirènes d'une cuisine pour touristes. Tout à son honneur.

Dans le maelstrom des adresses de bouche aixoises, il n'est pas toujours facile de trouver son bonheur. Avec ce restaurant d'inspiration corse posé sur une adorable placette, la constance et la qualité sont au rendez-vous.

Cela tient au profil d'Alexandre, pur insulaire « monté » sur le continent pour partager sa passion des produits du terroir, avec son épouse Esther. Résultat : une carte-ardoise de veine corso-méditerranéenne, comme la Burratina et duo de tomates rouge et verte, le burger corse, le duo de cabillaud à la clémentine ou le blanc de volaille à la tomme corse... Sans oublier les planches de charcuteries et d'excellents desserts (cheesecake, crumble...). Cette cuisine 100% maison est servie en salle ou en terrasse avec une gentillesse confondante. Preuve du succès, il est recommandé de réserver

pour déjeuner ou dîner au Môme, fréquenté par une clientèle locale avertie et des touristes agréablement surpris.

Au final, un bon rapport qualité-prix, la note oscillant entre 11 et 35 €, selon le nombre de plats choisis.

Philippe BOURGET

Located in a tiny square in the centre of the old town, this venue has made a name for itself without giving in to the temptation of producing dumbed-down tourist fare. Credit where credit's due!

The plethora of local eateries in Aix can make it tricky to find somewhere to your taste. Well, this Corsican-inspired restaurant in a delightful little square is one place that serves up good food, time and time again.

This is all down to Alexandre, a native-born Corsican, who with his wife Esther, has 'come up to' the continent to share his passion for

local Corsican products. The result is evident in a menu that exudes Corsican and Mediterranean inspirations from every pore. There's the Burratina (fresh cheese) with its duo of red and green tomatoes, Corsican burgers, cod with clementine and chicken breast with Corsican Tomme ewe's milk cheese... And how could we forget the platters of charcuterie and superb desserts (cheesecake, crumble...). You can enjoy these entirely home-made dishes – and the wonderfully attentive, kind service – in the restaurant itself or on the outside terrace. Clear evidence of the Môme's success is seen in its popularity with both locals in-the-know and tourists about to be very pleasantly surprised – it's definitely worth booking ahead for both lunch and dinner!

What's more, it's great value-for-money. Meals cost between 11 and 35€, depending on the number of courses.

**5, place Ramus
04 42 22 16 39**

” AIX-EN-PROVENCE

Soyons clair : si en vous rendant à Aix-en-Provence vous pensiez profiter du calme de l'arrière pays provençal, d'une ville pépère où la sieste aurait été élue "sport national", vous allez être déçus. Ses pavés sont arpentés jour et nuit. La vie grouille de toute part et les activités à pratiquer sont légions.

Aix est célèbre dans le monde entier et pour cause. Elle a vu naître Paul Cézanne. Elle fait saliver les gourmands avec ses fameux Calissons. Son Festival International d'Art Lyrique fait sa fierté depuis 1948. Sa vie nocturne n'est pas en reste mais ça, vous devrez le découvrir par vous même. Aix est une expérience unique qu'il vous faut absolument entreprendre, seul, en couple ou entre amis. Vous voilà maintenant prévenus.

Aurélien GRANET
Chroniqueur pour Twin Jet Mag



**SITE FRANÇAIS DE PRODUITS FRANÇAIS
POUR LA MAISON ET LE JARDIN**

UN COQ DANS LE TRANSAT.FR

**ARTS DE LA TABLE
MOBILIER
JARDIN
DÉCO**

L'idée est née de deux copains d'enfance, Pierre et Maxence, stéphanois, voulant mettre en avant le savoir-faire des PME françaises.

«Nous avons des Hommes extraordinaires qui fabriquent des choses formidables et ce, dans tous les domaines ! Nous avons créé uncoqdansletransat.fr afin de permettre à chacun d'être acteur d'achats responsable. »

www.uncoqdansletransat.fr

EXPRIMER • FC AIX 89 B548 •

CROSSROAD
AIX-EN-PROVENCE - PARIS - TOULOUSE

SHOWROOM MULTI-MARQUES
Prêt-à-porter, accessoires et chaussures

PARIS
19 Place des Vosges
75004 - PARIS
01.42.72.00.22

AIX-EN-PROVENCE
350 rue Louis de Brogli
13080 - AIX-EN-PROVENCE
04.42.29.73.04

Life Style
Life Style



**À STUTTGART, BERCEAU
DE CES MARQUES,
DEUX MUSÉES
FUTURISTES INCARNENT
LE NEC PLUS ULTRA
DE L'AUTOMOBILE
ALLEMANDE.
À DÉCOUVRIR !**

**IN STUTTGART,
THE HOME TOWN OF
THESE BRANDS, TWO
FUTURISTIC MUSEUMS
SHOWCASE THE ACME
OF THE GERMAN
AUTOMOBILE. GEAR UP
FOR SOMETHING VERY
SPECIAL INDEED!**



Mercedes-Benz et Porsche Das deutsche Auto triomphante ! Das deutsche Auto supreme!

Mercedes-Benz

130 ans d'histoire automobile. Voilà ce que propose le musée de la célèbre marque à l'étoile. L'innovation technologique dont Mercedes se veut l'incarnation est symbolisée par l'architecture du bâtiment, ellipse design à neuf niveaux en béton gris éclairée de baies vitrées.

La visite se décline en deux parcours et débute en haut de l'édifice, à 40 m. À travers sept Legend Rooms, le circuit 1 déroule le mythe Mercedes, plus d'un siècle d'inventions de la création de la première voiture par G. Daimler en 1886 jusqu'aux modèles les plus récents. Le parcours 2 présente une collection de 160 véhicules sportifs, modèles à portes

papillon... Mais aussi les séries grand public qui incarnent la marque aujourd'hui.

Les deux parcours s'entrecroisent et s'achèvent dans l'espace Fascination Technologique, laboratoire des tendances où s'inventent les styles, les carrosseries et les outils high techs du futur. Un hymne à la recherche et au design, à travers l'aventure humaine de l'entreprise.

Des espaces présentent ailleurs des expositions sur des sujets technologiques, tels les moteurs hybrides et électriques. Au final, 16 500 m² d'excellence automobile.



The museum dedicated to the famous brand, symbolized by the iconic three-pointed star, covers 130 years of motoring history. The technological innovation with which Mercedes has always been synonymous is symbolized by the buildings' architecture, a sophisticated double helix design on nine levels in grey concrete illuminated by very large windows.

There are two different tours, both of which begin at the top level, 40 metres above the ground. Tour 1 takes you through seven "Legend Rooms" which recount the amazing story of Mercedes – more than 100 years of innovation, from the creation of the first car by G. Daimler in 1886 to the very latest models. Tour 2 enables you to view a collection of 160 sporting vehicles and models with butterfly doors... not to mention the mass-produced classes which epitomize the brand today.

The two tours intersect at different points and both culminate in the Fascination of Technology display. This is a kind of laboratory of ideas where styles, car bodies and the high-tech tools of the future are dreamt up – a veritable celebration of research, design and the men and women who are an integral part of the company.

In addition, a number of displays are dedicated to automobile technology, such as hybrid and electric engines. In total, 16,500 m² of motoring excellence is yours to enjoy.



Musée Porsche

Porsche

Porscheplatz 1. Difficile d'avoir adresse plus symbolique pour la marque sportive culte allemande ! Comme son voisin Mercedes, le musée fait assaut d'audace architecturale. Ses concepteurs ont imaginé un bâtiment de 140 m de long qui paraît flotter sur trois assises de béton, tel un monolithe aérien.

La scénographie intérieure est à l'unisson. Depuis le lobby, les visiteurs accèdent à l'aire d'exposition par un long escalier mécanique. Plus de 80 véhicules et des stands techniques interactifs rappellent la quête d'excellence de la marque. A voir : les mythiques 911, 917, 356, 550, l'aventure sportive de la marque, les collaborations hors secteur automobile... et l'étonnant Porsche in the Mix, une sélection de sons (moteurs, portes...) des modèles emblématiques.

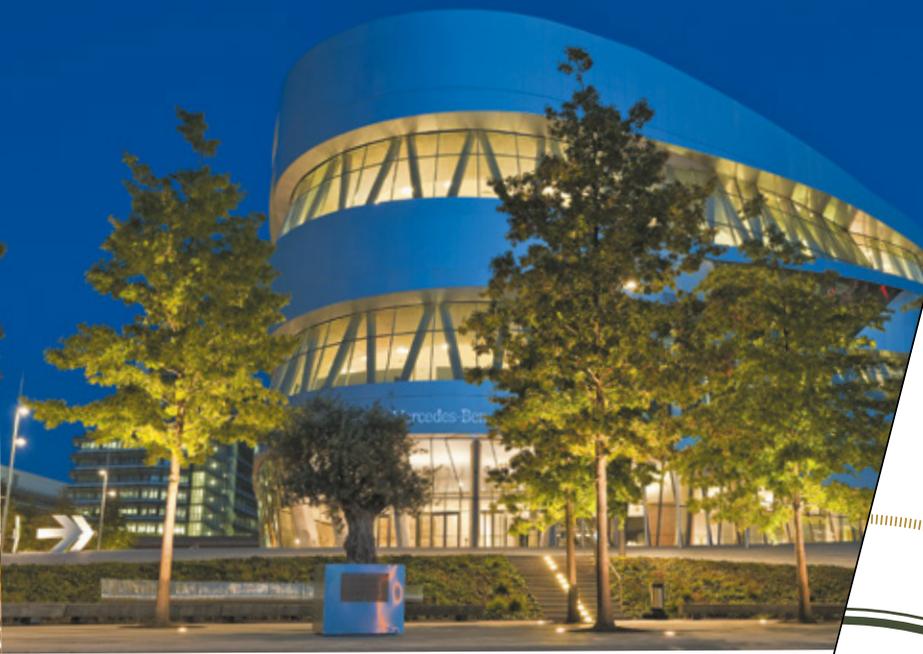
À l'issue du parcours, l'espace interactif Porsche Touchwall couvre 90 ans d'histoire de la marque à travers 3 000 images, des écrans tactiles, des animations 3D et autres outils multimédias.

Jusqu'au 23 avril 2017, le musée propose l'exposition « Roadbook. The Porsche Museum on the road around the world », thème évoquant la façon dont les Porsche anciennes et récentes sont utilisées lors des rassemblements, rallyes, salons, tournages de films... Des voitures ambassadrices de la marque !

Philippe BOURGET

Porscheplatz 1: A very fitting address for the iconic German sports car make! Like its neighbour, Mercedes, the museum is a triumph of architectural daring. Its designers have created a 140 m long building which seems to float upon three v-shaped columns of concrete like an airborne monolith.

There is a tremendous visual unity in the interior design. From the entrance area, visitors head up to the exhibition area via a long escalator. Over 80 vehicles and interactive displays bear testimony to the brand's ongoing drive to achieve excellence. Don't miss the iconic 911, 917, 356 and 550 models, Porsche's involvement in the motorsports world, its cross-sector partnerships and more. And we mustn't forget the incredible Porsche in the Mix, a selection of



Musée Mercedes - Benz

Where does the name Mercedes come from?

It's named after the daughter of businessman Emil Jellinek. The main importer of Daimler cars into France at the beginning of the 20th century, he entered a motoring race on the Côte d'Azur and called his team 'Mercedes'. He retained the name for use in his business and it was kept when he became a member of the Daimler board of management.

D'où vient le nom Mercedes ?

Du prénom de la fille de l'homme d'affaires Emil Jellinek. Principal importateur en France de la marque Daimler au début du XX^e s., il nomme Mercedes le véhicule qu'il conduit lors d'une compétition sur la Côte d'Azur. Intégré au nom de sa société, le mot Mercedes sera conservé lorsqu'il entrera au conseil d'administration de Daimler.

Running until 23rd April 2017, the "Roadbook. The Porsche Museum on the road around the world" exhibition will examine how Porsches, both old and new, are used in meets, rallies, trade fairs and film shoots, making them great ambassadors for the make!

LES ALLEMANDES ONT LE VENT EN POUPE



Sur le principe je n'avais aucune raison valable d'aller visiter Stuttgart. Le temps y est morose, la langue incompréhensible pour l'ignare que je suis. Mais quand j'ai su que je pourrais y visiter les musées Porsche et Mercedes j'ai immédiatement pris mon billet d'avion. Enfants, nous rêvions tous d'être au volant de ces bolides. J'adore les Porsche. Je crois d'ailleurs que c'est pour ça que je travaille autant. Pour espérer un jour pouvoir m'en offrir une. Quel homme n'a jamais pris son pied au volant d'une Mercedes, BMW, Porsche ou encore Audi ? Comment rester de marbre devant tant de technologies ? Faut de pouvoir en posséder une (pour le moment), je continue à rêver en visitant les musées des marques.



Aurélien GRANET
Chroniqueur pour Twin Jet Mag

Life
Style

Tendances et mode Trends and fashion

Vertu L'excellence mobile

Marque anglaise, Vertu est le roi des smartphones ultra haut de gamme. Entièrement assemblés à la main par un seul artisan, ils sont conçus à partir des matériaux les plus nobles, rubis, saphir, titane... Comme ce modèle Carbon Sport, avec écran en cristal de saphir, coussinet d'appel en céramique satinée et cuir de veau orange à rayures noires. Prix : 12 900 €.

Vertu Mobile Excellence

English brand, Vertu is the king of ultra-high-end smartphones. Completely handmade by a single craftsman, they are designed from the most noble materials, ruby, sapphire, titanium ... Like this model Carbon Sport, with crystal sapphire screen, satin ceramic small cushion and orange calf leather with black stripes. Price : 12 900 €.

vertu.com



Soee Soundesign La haute couture d'enceintes françaises de luxe

Cocorico ! Cette entreprise française conçoit des enceintes de luxe pour le résidentiel haut de gamme, l'hôtellerie de prestige, le yachting, le corporate... Les modèles Drop's® et Up's® offrent une écoute d'exception à 360°, avec finition en cuirs pleine fleur ou peaux exotiques, incrustations de cristal Swarovski® et dorures à l'or fin 22 carats.

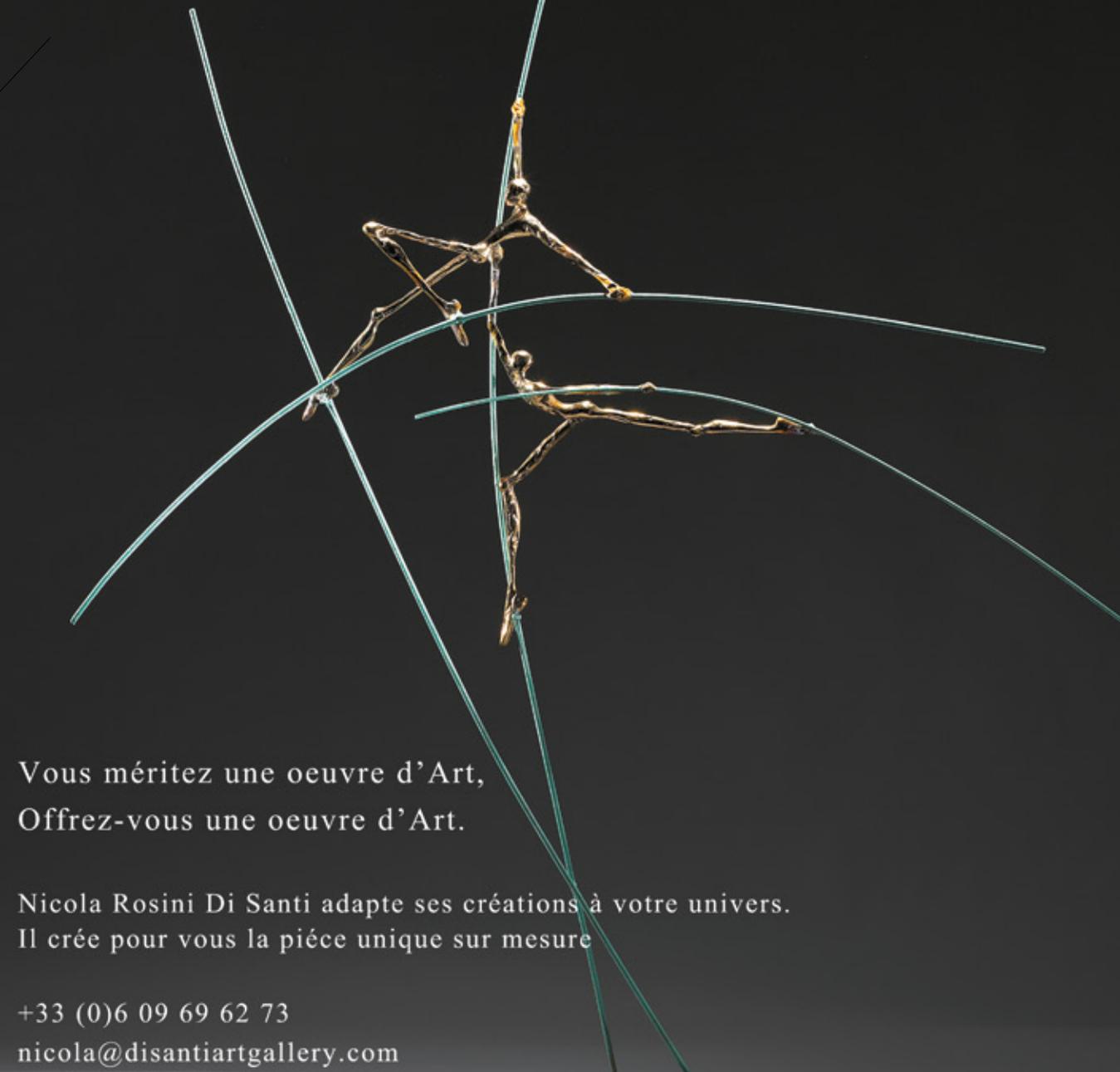
Soee Soundesign Haute couture of french luxury speakers

This French company designs luxurious speakers for high-end residential, prestige hotels, yachting, corporate... The Drop's® and Up's® models offer an exceptional listening to 360°, with leather finish full-grain or exotic skins, Swarovski® crystal inlays and 22-carat gold gilding.

soeesoundesign.com

NICOLA ROSINI DI SANTI

Sculptures, mobiliers, peintures, un style, une empreinte unique

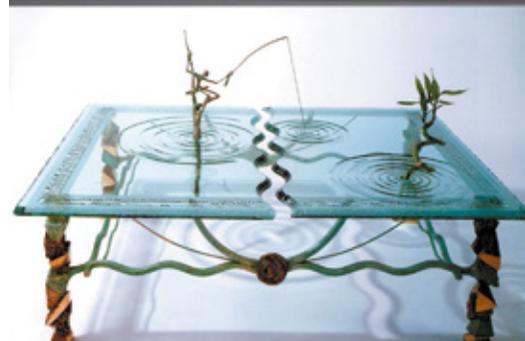


Vous méritez une oeuvre d'Art,
Offrez-vous une oeuvre d'Art.

Nicola Rosini Di Santi adapte ses créations à votre univers.
Il crée pour vous la pièce unique sur mesure

+33 (0)6 09 69 62 73

nicola@disantiartgallery.com





2016, THE LONGEST FORMULA ONE SEASON IN HISTORY WITH TWENTY ONE GRANDS PRIX, SAW THE GERMAN CONSTRUCTOR TAKE THE TOP SPOT AND NICO ROSBERG WIN HIS FIRST DRIVERS' CHAMPIONSHIP, 34 YEARS AFTER HIS FATHER MANAGED THE SAME FEAT. LET'S LOOK BACK OVER THE KEY MOMENTS OF THE LAST YEAR.

F1

L'hégémonie Mercedes

Mercedes on top

2016, PLUS LONGUE SAISON DU CHAMPIONNAT DU MONDE AVEC VINGT ET UN GRAND PRIX, A VU LA CONSÉCRATION DE LA MARQUE ALLEMANDE ET LE PREMIER TITRE DE NICO ROSBERG, 34 ANS APRÈS SON PÈRE. RETOUR SUR LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE.

Le 67^e championnat du monde de F1 s'est déroulé du 20 mars au 27 novembre 2016. 21 Grands Prix ont été disputés, soit le plus grand total depuis la création du championnat en 1950. Cette édition voit le retour de Renault après le rachat de Lotus et les débuts de l'écurie US Haas. Double champion du monde en 2014 et 2015, Mercedes se présente en favori, comme son pilote Lewis Hamilton, deux fois sacré avec la marque étoilée. 11 équipes et 24 pilotes sont engagés. C'est la dernière saison de Felipe Massa et de Jenson Button.



Grand prix

Grand prix

Les 4 premiers Grand Prix (Australie, Bahreïn, Chine, Russie) sont remportés par Rosberg. Romain Grosjean marque les 8 premiers points de l'écurie Haas à Melbourne. En Chine, Rosberg offre le 100^e podium à Mercedes. La marque a pris les commandes du championnat.

Au cours de 6 manches d'après (Espagne, Monaco, Canada, Europe – Bakou, Autriche et Grande-Bretagne), Hamilton revient dans la course en remportant 4 Grands Prix, dont celui de Monaco, contre un seul pour



Rosberg (Bakou), au terme de duels acharnés. Le Grand Prix d'Espagne marque les débuts de Verstappen chez Red Bull. En gagnant cette course, il devient à 18 ans le plus jeune pilote de l'histoire à inscrire son nom au palmarès de la F1. Les Ferrari de Vettel et de Räikkönen, ainsi que les Red Bull, s'accrochent derrière Mercedes. À ce stade, Rosberg devance Hamilton d'un seul point...

Les 6 Grand Prix suivants confortent l'avantage de Rosberg, vainqueur 3 fois (Belgique, Italie, Singapour), contre 2 pour Hamilton (Hongrie, Allemagne), même si ce dernier a pris durant 4 courses la tête du championnat ! Seul Ricciardo (Red Bull) échappe à l'hégémonie Mercedes, en gagnant en Malaisie. Ce Grand Prix est vécu comme un tournant quand Hamilton, en tête au 41^e tour, casse son moteur et perd les 25 points de la victoire promise. À ce stade, Rosberg possède 23 points d'avance sur Hamilton.



Les 5 dernières manches confirment l'hégémonie Mercedes. Dès le Grand Prix du Japon, remporté par Rosberg, le constructeur est sacré champion du monde. La fin de saison est marquée par le duel des deux pilotes pour le titre. Malgré 4 ultimes victoires d'Hamilton, Rosberg réussit chaque fois à finir second et conserve, au finish, lors de l'ultime manche à Abou Dhabi... 5 points d'avance sur son coéquipier.

The 67th F1 World Championship ran from 20th March to 27th November 2016. 21 Grands Prix were contested, the largest number of races since the championship was created back in 1950. This year saw the return of Renault after its takeover of Lotus and the arrival of the US-based Haas team. Having won successive F1 World Constructors' Championship titles in 2014 and 2015, Mercedes were hot favourites for a repeat performance, along with driver Lewis Hamilton, two times winner of the Drivers' Championship with the German manufacturer. Eleven teams and 24 drivers competed. It was also the last season for Felipe Massa and Jenson Button.

The first 4 Grands Prix (Australia, Bahrain, China, Russia) were all won by Rosberg. Romain Grosjean got the Haas Team onto the scoreboard for the first time in Melbourne, with 8 points. In China, Rosberg's first place was Mercedes' 100th podium finish. By this time, the constructor was already firmly in the driving seat of this year's Championship.

Over the course of the next 6 races (the Spanish, Monaco, Canadian, European (Baku), Austrian and British Grands Prix), Hamilton came back into the running with 4 victories, including the Monaco Grand Prix, compared to just one win for Rosberg (Baku), in a series of hard-fought duels. The Spanish Grand Prix was Verstappen's debut

with Red Bull. His victory in this race made him the youngest-ever driver (at the age of 18) to secure a podium in the history of F1. Vettel and Räikkönen (Ferrari) and the Red Bull Team were keeping Mercedes within their sights. At this point in the Championship, Rosberg was just one point ahead of Hamilton...

The next 6 Grands Prix cemented Rosberg's lead, with three victories (Belgium, Italy, Singapore), to Hamilton's two wins (Hungary, Germany). At the same time, Hamilton managed to come out top of the Championship standings 4 times during the season! Only Ricciardo (Red Bull) managed to challenge the Mercedes drivers' dominance, winning in Malaysia. This Grand Prix was a real turning point, as Hamilton's engine failed on the 41st lap, as he was in the lead, meaning he missed out on the 25 points victory would have brought him. Rosberg was now 23 points ahead of Hamilton.

The last 5 races confirmed just how far Mercedes was ahead of the pack. Rosberg's win at the Japanese Grand Prix landed it the F1 World Constructors' Championship. The end of the season was the story of the duel of the two drivers for the title. Although Hamilton won the last 4 races, Rosberg managed to place second each time. As a result, at the end of the last race of the season in Abu Dhabi, he had a 5 point lead over his team-mate.

Nico Rosberg DE PÈRE EN FILS...

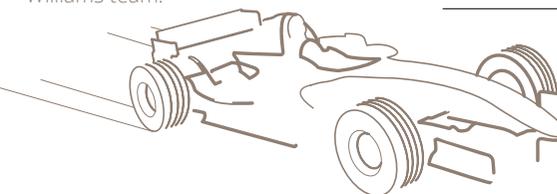


Né en 1985 en Allemagne, Nico Rosberg est le fils de Keke Rosberg, pilote de F1 finlandais, champion du monde en 1982. Elevé à Monaco, il fait ses premières armes en karting à l'âge de 10 ans. En 1998, il est champion des États-Unis, catégorie junior. En 2000, il est vice-champion d'Europe de Formula A, derrière... Hamilton. Pour ses débuts en monoplace en 2002, il gagne le championnat d'Allemagne de Formule BMW, au sein de l'écurie familiale Team Rosberg. En fin d'année, il devient le plus jeune pilote de l'histoire à effectuer des essais privés en F1, avec l'écurie Williams.

Après trois ans en Formule 3, il rejoint la F1 et Williams en 2006. Combatif en qualifications, régulièrement dans les points, il obtient une probante 4^e place au Grand Prix du Brésil, en 2007.

Cinq ans « d'apprentissage » après, le voici chez Mercedes. Monté trois fois sur le podium en 2010, il finit 7^e du championnat du monde, devant son coéquipier Michael Schumacher. Classement qu'il réitère en 2012, année de sa 1^{ère} victoire, au Grand Prix de Chine. C'est la première fois que Mercedes gagne une course en tant qu'écurie de F1 depuis... 1955 !

Born in Germany in 1985, Nico Rosberg is the son of Keke Rosberg, a Finnish F1 driver, who was world champion in 1982. Brought up in Monaco, he cut his teeth in karting at the age of 10. In 1998, he won the North American ICA Junior Karting title. In 2000, he finished second in the European Formula A championship behind none other than Hamilton. His career in open-wheel racing began with winning the Formula BMW ADAC series in 2002, driving for his own family's team, Team Rosberg. By the end of the year, he had become the youngest driver ever to drive an F1 car in private test sessions, with the Williams team.



After three years in Formula 3, he moved up to F1 and the Williams team in 2006. Combative in qualifying sessions and regularly getting on the points table, he managed a skilfully-achieved 4th place at the Brazilian Grand Prix in 2007.

A five year 'apprenticeship' ensued before his move to Mercedes. Three podium finishes in 2010 gained him a 7th place in the World Championships, ahead of team-mate Michael Schumacher. In 2012, he won his first victory, at the Chinese Grand Prix. It was Mercedes' first Formula 1 win since 1955!

In 2013, Hamilton joined the Mercedes team. Rosberg won twice in Monaco (30 years after his father's victory!) and in Great Britain and obtained several pole positions. In 2014, his duel with Hamilton ended with second place in the Drivers' World Championship, a performance that he repeated in 2015 with five winning drives (the Spanish, Monaco, Austrian, Mexican and Brazilian Grands Prix). Nico Rosberg celebrated his maiden World Championship title at long last in the 2016 season, before surprising the world a few days later by announcing his retirement from F1.

Sport

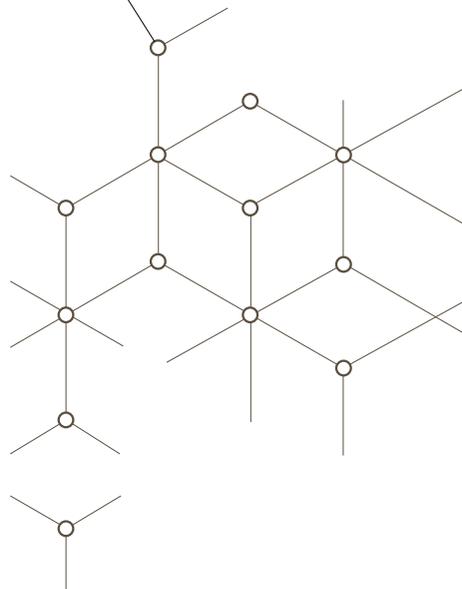


Le Castellet EN 2018

Le Grand Prix de France de Formule 1 revient ! Absent de l'Hexagone depuis 2008 et une course disputée à Magny-Cours, son retour réjouit déjà les amateurs de F1 et... les édiles de la région PACA. Car faire venir les écuries au circuit Paul-Ricard (Var) représente, selon une étude du cabinet Deloitte, un impact économique pour la région de 65 M d'€. Plus de 66 000 spectateurs sont attendus pour l'événement, dont un tiers venant de l'étranger. Soit, sur la base d'une durée moyenne de séjour de 4 nuits, 250 000 nuitées, auxquelles s'ajoutent celles des 3 000 personnes des équipes liées au Grand Prix. Une manne financière et un impact d'image fort pour le territoire.

Philippe BOURGET

The French Grand Prix is back! Absent since 2008 from the somewhat-maligned circuit at Magny-Cours, its return has delighted fans of F1, not to mention local politicians in the PACA region. Why? Well, bringing an F1 race to the Paul-Ricard race track in the Var (French department where the track is located) will, according to a study by management consultants Deloitte, inject 65 million euros into the local economy. Over 66,000 spectators are expected to attend, a third of whom will come from outside France. On the basis of an average stay of 4 nights, this represents 250,000 hotel nights – and that's not to forget accommodation for the 3,000 people working for the racing teams. All in all, it's a real windfall for the region and a great way of boosting the area's profile.



Investissez dans un cadre d'exception !



Port Grimaud
Harmony

DÉMARRAGE
DES TRAVAUX

Port Grimaud
Harmony



Le mythe d'une destination de rêve

La résidence signée PRO & IMMO incarne un nouvel art de vivre dans le Golfe de Saint-Tropez. Habiter Port Grimaud Harmony est un choix de vie unique, de confort, et de sérénité.

À deux pas des ruelles et des canaux, proche des petits commerces, des restaurants et des plages, vous vivrez ici l'enchantement, empreint de quiétude et de joie de vivre.

Environnement unique • Intégration paysagère soignée • Prestations haut de gamme
VOTRE APPARTEMENT DU 2 AU 3 PIÈCES ET VILLAS DUPLEX

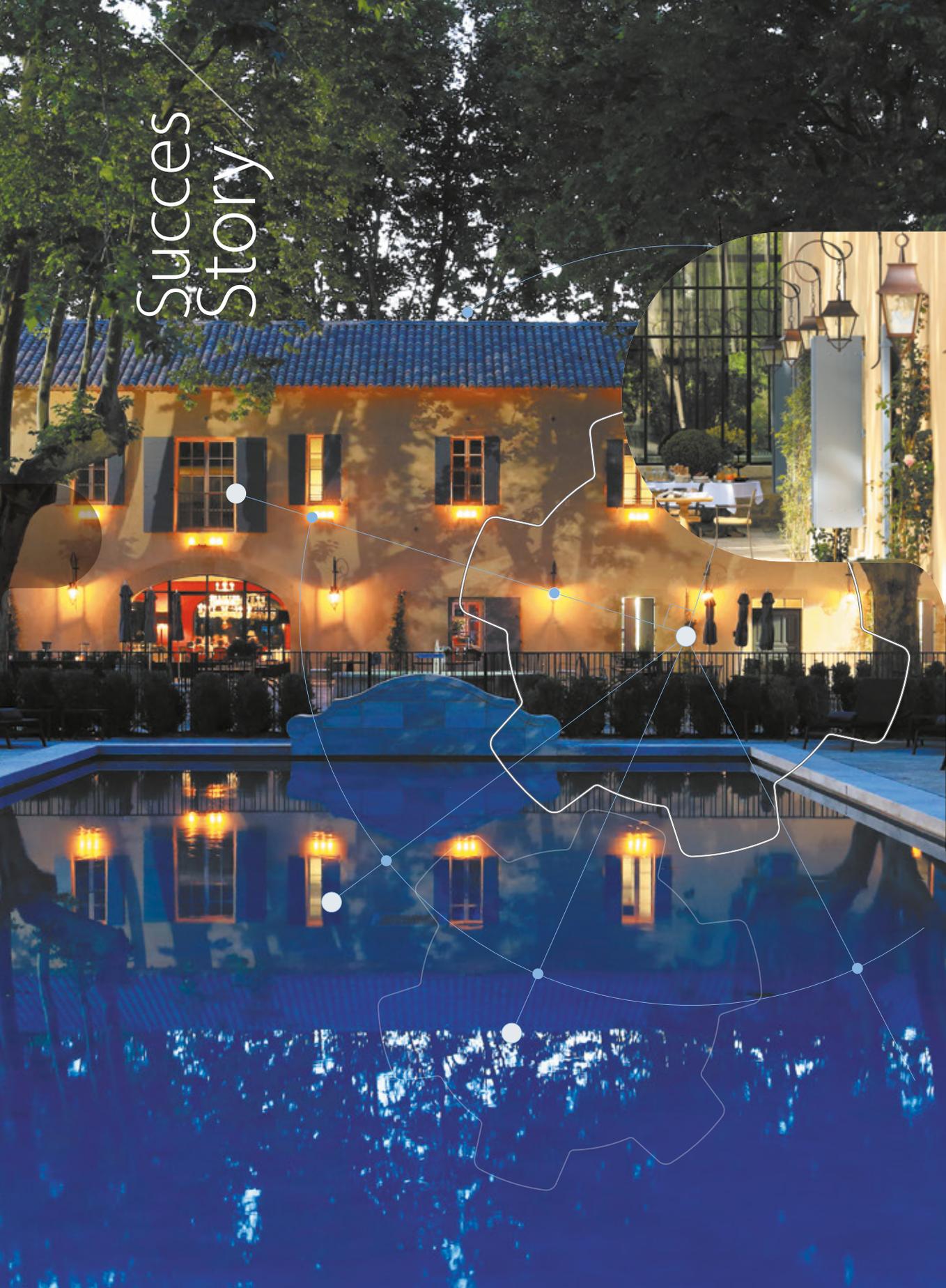
www.portgrimaudharmony.com

— ESPACE DE VENTE —
RUE DE L'AMARRAGE - 83310 PORT GRIMAUD

04 94 81 98 72

Pro&Immo
CONSTRUISONS VOTRE PATRIMOINE

Success Story



EDITH ET PATRICK SAUT SONT TOMBÉS AMOUREUX D'UN SITE D'EXCEPTION PRÈS DES BAUX-DE-PROVENCE. D'UNE ANCIENNE PROPRIÉTÉ AGRICOLE, ILS ONT FAIT UN "PALACE RURAL" DOTÉ D'UN GOLF QUI ACCUEILLE Désormais les hôtes de passage. Une réussite de luxe et d'authenticité. Le rêve d'une vie.



Et Edith Saut créa le Domaine de Manville en Provence

Edith Saut: the creative genius behind
the Domaine de Manville, Provence

CAPTIVATED BY ITS STUNNING LOCATION NEAR THE BAUX-DE-PROVENCE, EDITH AND PATRICK SAUT HAVE TRANSFORMED AN OLD FARM INTO A 'RURAL PALACE' FOR SHORT-STAY GUESTS, COMPLETE WITH ITS VERY OWN GOLF COURSE. TRIUMPHANTLY LUXURIOUS, YET REMAINING TRUE TO THE CHARACTER OF THE LOCALITY, IT'S THE CULMINATION OF A LIFE-LONG DREAM.

“Nous avons voulu Manville comme un havre de paix”

SUCCESS STORY

Cette terre emblématique cultive l'olivier et la pinède, se pare de roches blanches et de lavandes. Dans les Alpilles, au cœur de la Provence authentique, entre Arles et Avignon, Edith Saut et son époux ont imaginé le Domaine de Manville. À partir des murs rustiques de l'ancienne exploitation agricole conçue par Louis-Alexandre Blanc de Manville en 1908, Edith Saut a dessiné son projet. Des premiers plans à la réception des travaux, elle est restée fidèle à sa ligne de conduite : préserver l'essence patrimoniale du site. Edith et Patrick Saut ont su bâtir un lieu intimiste, vrai et original, où le bonheur semble avoir trouvé refuge. Les murs de pierre, la belle verrière du jardin d'hiver, la fontaine sous les majestueux platanes centenaires... Le temps s'est figé ici dans un décor d'harmonie. L'ancien corps de ferme est certes devenu un luxueux hôtel, l'un des rares établissements 5 étoiles implanté sur un golf, pourtant tout évoque la culture ancestrale de l'olivier, les troupeaux de moutons qui quittaient l'été la bergerie pour les alpages, le travail de la vigne au rythme des saisons.

Edith Saut : « Nous avons voulu Manville comme un havre de paix ». « Mon époux est né à Maussane-les-Alpilles et nous sommes très attachés à la région. Nous connaissons cette propriété bien avant de l'acquérir.

Le grand-père de mon mari, apiculteur, possédait des ruches sur ces parcelles. En 2007, nous avons racheté le domaine à Jérôme Seydoux et nous avons commencé par restaurer les bâtiments pour en faire notre maison familiale. Nous imaginions vivre ici et ne pensions absolument pas créer un hôtel. Puis, au regard de la superficie des bâtis, nous avons rapidement décidé d'en faire un hôtel de charme, puis un Palace Rural ».



Edith Saut: “We wanted Manville to be a real haven, a refuge”



This iconic landscape is home to olive groves and pine trees, bejewelled with white stones and lavender plants. In the Alpilles, at the heart of Provence at its most quintessential, between Arles and Avignon, Edith Saut and her husband have brought the Domaine de Manville into being. Using the rough-hewn walls of the old farm estate created by Louis-Alexandre Blanc de Manville in 1908 as her canvas, Edith Saut sketched out her vision. From the outline designs to signing off the works, she has remained faithful to her guiding principle: to preserve the essential character and heritage value of the site.

Edith and Patrick Saut have succeeded in creating somewhere that combines intimacy, authenticity

and originality, a place where contentment seems to have set up home. The stone walls, the beautiful glass-enclosed winter garden, the fountain beneath majestic, age-old plane trees... this is a place where time has stood still against a picture-perfect backdrop. The old farmhouse may have become a luxury hotel and one of the few five star establishments located on a golf course, but everything is redolent of days gone by when olives were farmed, as they have been for ages past, flocks of sheep would leave the fold to head to their summertime Alpine pastures and vineyards were lovingly tended, season by season.

Edith Saut: “We wanted Manville to be a real haven, a refuge”. “My husband was born in Maussane-les-Alpilles and we are very fond of the area. We were familiar with this property long before purchasing it. My husband's grand-father, who was a beekeeper, owned a number of hives on this land. In 2007, we bought the estate from Jérôme Seydoux and we started restoring the buildings with a view to turning them into our family home. We saw ourselves settling down here but had absolutely no thoughts of setting up a hotel. Then, as we started thinking about all the space we had at our disposal, we quickly took the decision to turn it into a boutique-style hotel, then a country house hotel”.



Un modèle d'harmonie

Parce qu'il est situé dans le Parc naturel régional des Alpilles, le Domaine de Manville est soumis à de nombreuses mesures de protections architecturales et paysagères. Edith et Patrick Saut ont ainsi dû intégrer des contraintes spécifiques pour mener à bien la restauration et l'extension de l'ensemble bâti. Pour ce faire, ils se sont entourés de professionnels inspirés. Mireille Pellen, architecte du Patrimoine, a travaillé à la reconversion architecturale du domaine. Les paysagistes de PeP'S ont réalisé les aménagements extérieurs. Grande amatrice des arts décoratifs, Edith Saut a exploité ce terrain de jeu avec bonheur, avec la complicité d'Annie Zéau qui a mis en musique la décoration intérieure. La trentaine de chambres, suites familiales ou prestige, présentent des ambiances différentes. Près du départ du golf, les neuf maisons individuelles de plus de 200 m² rivalisent de charme, d'équipements de luxe et de services VIP. Grand amateur de sport et ancien capitaine d'industrie, Patrick Saut a engagé la réhabilitation du golf 9 trous et son agrandissement à 18 trous avec l'architecte Thierry Sprecher. L'intégration environnementale des 44 hectares du golf a été réalisée sous le contrôle de l'inspecteur des sites, afin de respecter les contraintes de cet aménagement dans le Parc naturel régional des Alpilles. Une spécificité qui donne au 18 trous du Domaine de Manville sa configuration originale. Ici, les greens affichent des contours rectangulaires ; les départs et les bunkers répondent à la même inspiration géométrique et font écho aux alignements de cyprès et aux vergers d'oliviers.

Le Domaine de Manville compte également d'agréables espaces aquatiques – bassin extérieur, piscine intérieure – et un immense spa tout entier dédié au bien-être et à la relaxation.

Success Story

Edith Saut a conçu une belle carte de soins et de massages avec les produits Clinica Ivo Pitanguy. Elle a également développé une gamme cosmétique sous l'enseigne Domaine de Manville. La table du domaine a été confiée aux bons soins du Chef Matthieu Dupuis-Baumal. Sa cuisine très inspirée s'appuie sur les produits de Provence et se décline en plusieurs facettes, du plat du jour Bistrot au dîner gastronomique. Son expérience de grand voyageur lui souffle des saveurs originales aux couleurs du monde.

Claudine AYME



A world in harmony

Due to its location in the Parc naturel régional des Alpilles, the domaine de Manville has to comply with a raft of building and environmental regulations. Edith and Patrick Saut had to adhere to specific guidelines governing the restoration and extension of the property. With this in mind, they called on the services of some very talented professionals. Mireille Pellen, a conservation architect, worked on the adaptation of the estate to its new use while PEP'S landscape gardeners designed the grounds. A lover of the decorative arts, Edith Saut was in her element here, ably aided and abetted by Annie Zéau whose interior designs are a symphony of colour and style. The thirty or so bedrooms, family suites and prestige suites all project

a very distinct, individual feel. Within easy reach of the teeing ground, you have nine beautiful villas, each over 200 m² in size and each equipped with the finest fittings and offering a range of VIP services.

A fervent sports enthusiast and former captain of industry, Patrick Saut hired architect Thierry Sprecher to help him restore the old 9 hole course and then expand it to an 18 hole facility. The design of the 44 hectare course had to pass an environmental impact assessment conducted by the building inspector due to its location within the boundaries of the Parc naturel régional des Alpilles. The need to comply with this requirement is what lies behind the unusual layout of the Domaine de Manville course. Here, the greens are rectangular in shape, as are the teeing grounds and bunkers, mirroring the lines of cypress trees and the configuration of the olive groves.

The Domaine de Manville also boasts some lovely outdoor and indoor swimming pools – not to mention a huge spa entirely dedicated to leaving guests feeling great and relaxed in equal measure. Edith Saut has drawn up an impressive selection of treatments and massages using Clinica Ivo Pitanguy products. She has also developed a range of cosmetics under the Domaine de Manville brand. The domains' catering has been entrusted to the very capable hands of Chef Matthieu Dupuis-Baumal. His wonderfully-inspired cuisine is based on Provençal products and comes in many different guises, from bistrot-style dish of the day to gourmet evening meals. Unsurprisingly for a self-confessed globetrotter, his cooking is full of imaginative flavours from all around the world.



NOUVEAU

UN ESPACE D'INNOVATION SANS ÉQUIVALENT POUR LES MARQUES

UN SUPPORT MÉDIA
VISIBLE ET
PERCEPTIBLE

Présent sur

4 AÉROPORTS INTERNATIONAUX

(Paris, Milan, Stuttgart
et Friedrichshafen)



ainsi que sur les

5 PREMIERS AÉROPORTS RÉGIONAUX

(Nice, Lyon, Marseille,
Toulouse et Bordeaux)



Offrez vous un support média unique

Pour plus d'information veuillez contacter notre service publicité :
04 42 90 12 14 ou s.manaut@twinjet.net

WWW.TWINJET.FR

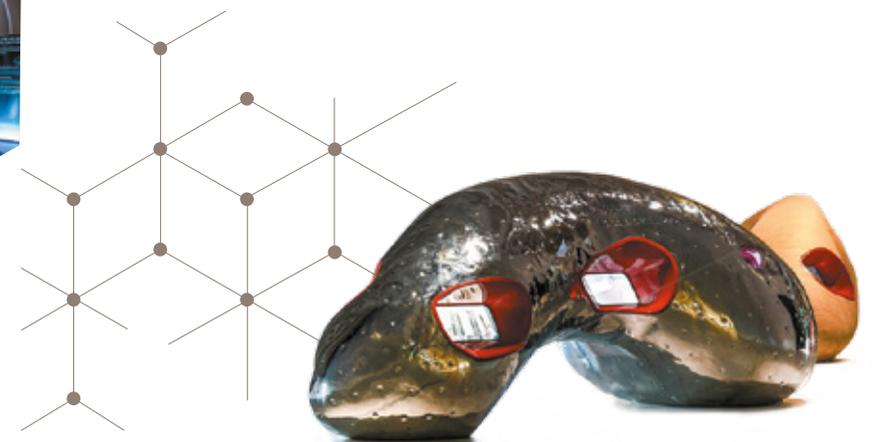
The Gourmet
L'Épicurien

A new Bordeaux
attraction that will
go down a treat

La Cité du Vin Un nouveau grand cru à Bordeaux

DEPUIS JUIN 2016, CE LIEU PLONGE LE VISITEUR
DANS LES CIVILISATIONS DU VIN À TRAVERS UN VOYAGE
DIDACTIQUE, LUDIQUE ET SENSORIEL.
UN ESPACE UNIQUE, DOUBLÉ D'UNE SIGNATURE
ARCHITECTURALE FORTE.

SINCE THE OPENING IN JUNE 2016, THIS VENUE HAS TAKEN VISITORS ON
A VOYAGE OF EXPLORATION OF THE WORLD OF WINE THAT'S EDUCATIONAL,
FUN AND A TREAT FOR THE SENSES! COUPLED WITH ITS
STRIKING ARCHITECTURE, IT'S A QUITE UNIQUE PLACE.





LE CHIFFRE

200 000

C'est le nombre de visiteurs enregistrés à la Cité du Vin de juin à fin octobre 2016



Le site UNE DÉCOUVERTE SANS DÉBOIRE

Parcours permanent, expositions, salle de lecture, bar, ateliers de dégustation, boutiques, auditorium... la Cité, mi musée, mi scène interactive, mérite une demi-journée en immersion... sans modération. Où commencer la visite de la Cité du Vin ? Sans doute par le parcours permanent, cœur du site avec ses 3 000 m² dédiés à la culture, au patrimoine et à la civilisation du vin. XXI^e s. oblige, les 19 modules thématiques sont commentés à l'aide d'un outil numérique remis à l'entrée. Il déclenche des contenus, impulse des vidéos à la demande, suscite des commentaires : le visiteur n'est plus spectateur mais acteur !

À coups d'écrans géants ou tactiles, chacun devient expert sur les vignobles du monde, les cépages, la vinification, l'économie viticole... Pas suffisant ? Rendez-vous dans l'espace multi sensoriel. Vous y respirerez des effluves de raisin tout juste pressé tandis qu'au buffet des Cinq Sens, des poires en caoutchouc à comprimer exhalent épices, fleurs, aliments...

Les expositions temporaires se tiennent dans la salle des colonnes. 700 m² sont réservés du 17 mars au 21 juin à « Bistrot ! De Baudelaire à Picasso », thème célébrant les liens entre le monde des arts et des bars.

Dans l'auditorium, concerts, projections, rencontres et débats complètent la programmation. Il faut deux heures au moins pour arpenter ces espaces très design, avant de passer à des agapes plus sérieuses. Direction le bar du belvédère, pour goûter aux vins du monde, en profitant d'une vue panoramique sur Bordeaux. Trois espaces de restauration, une boutique, des jardins et un ponton sur les berges de la Garonne complètent une visite originale et inédite en France.

L'œuvre architecturale L'EFFET WAOUH !

Réalisé par l'agence française XTU architects, le bâtiment, haut de 55 m, s'impose dans le ciel aquitain. Une forme audacieuse, nouveau phare du patrimoine bordelais. Des courbes originales, une hauteur conquérante, des matériaux innovants : la Cité du Vin s'impose par son contenant autant que par son contenu. Les formes... girondes de la Cité évoquent la sensualité du vin mais aussi les méandres du fleuve La Garonne, près duquel elle est bâtie. Sa couleur et ses reflets dorés s'inspirent de l'eau et de la blondeur des façades bordelaises. L'architecture rappelle l'univers poétique du vin. On parle de sa « rondeur », de « robe », « d'éclat », de « charpente » – la voûte en bois intérieure ressemble à la coque d'un bateau. L'enveloppe de la Cité du Vin est constituée de panneaux en verre sérigraphié et d'autres en aluminium laqué. Les bâtiments de XTU architects sont toujours empreints de futurisme. Le design extérieur a été coordonné avec l'aménagement intérieur, confié à l'agence de scénographie anglaise Casson Mann. La rondeur se retrouve dans le parcours permanent, enroulé autour d'un patio et de 574 arches cintrées. Un édifice fluide tout en mouvement.

Un quartier en renouveau LA RENAISSANCE DES RIVES DE LA GARONNE

Au cœur du nouvel écoquartier des Bassins à Flot, la Cité du Vin amorce le réveil urbain de cet ancien pôle manufacturier. Bordeaux n'en finit plus de faire sa révolution urbaine. Après le grand lifting des quais de la Garonne, concrétisé en 2007 par l'inscription de la ville au patrimoine mondial de l'Unesco, les aménagements se poursuivent le long du fleuve. Situé entre les Chartrons et Bacalan, l'ancien quartier industriel des Bassins à Flot est ainsi en pleine transformation. Au programme : 160 hectares destinés à recevoir 5 500 logements, des équipements collectifs et des activités économiques.

Parmi les installations prévues : des hôtels, une école de commerce et une halle gastronomique. À terme, plus de 10 000 habitants devraient investir ce nouveau pôle urbain. Le tout à seulement six stations de tramway de la place des Quinconces. Les berges de la Garonne étant classées à cet endroit Zone Natura 2000, les aménageurs ont logiquement mis sur un écoquartier. Autour de la Cité du Vin, dont 70% des besoins énergétiques sont couverts par les énergies vertes, 22 hectares de plans d'eau et de bassins sont ainsi planifiés. Bordeaux réserve de belles surprises aux futurs visiteurs.

Philippe BOURGET

The centre itself GRAPE EXPECTATIONS

A permanent tour, temporary exhibitions, a reading room, bar, tasting workshops, shops, an auditorium... the Cité is half-museum, half-interactive showcase – it's well worth a good half-day, so don't call time on your visit too early! Where should you begin your visit of the Cité du Vin? Probably on the permanent tour, the heart of this 3,000m² venue that's devoted to the history of wine and how it has shaped our society and culture. In true 21st century fashion, the 19 themed spaces have their own commentary, thanks to the interactive guide you'll receive at the tour's beginning. This lets you access content and videos, enabling the visitor to go from side-lines to centre-stage! Screens large and small offer all the information you need to become an expert on the world's wine-growing regions, different grape varieties, the wine-making process and the wider wine industry. If that's not enough, try out the multi-sensory area, where you can breathe in aromas of freshly-pressed grapes. Meanwhile, in the buffet of the Five Senses, squeeze on a rubber bulb and the scent of different spices, blossoms and foodstuffs will be released... Temporary exhibitions are held in the hall of columns, 700m² of which will be devoted to the 'Bistrot! De Baudelaire à Picasso' exhibition (17th March to 21st June 2017), which showcases the links between the art world and public houses. As part of the exhibition program, the auditorium will host concerts, screenings, seminars and debates.

You'll need at least two hours to thoroughly explore this stylish venue before getting down to the serious business of epicurean delights. So it's off to the Belvedere bar to sample wines from around the world whilst enjoying panoramic views of the city. Three eateries, a shop, gardens and a floating jetty on the Garonne complete a highly original tour that's quite unique in France.

The architectural design JUST JAW-DROPPING!

Designed by French architectural firm XTU architects, the 55 metre-high building cuts an impressive figure against the Aquitaine sky. With its daring design, it has become an instant hit and an icon of the city's built heritage. Cutting-edge curves, awe-inspiring heights, innovative materials: the Cité du Vin is as impressive for its external appearance as for what it contains. Its feminine forms recall the sensual nature of wine – and the nearby meanders of the River Garonne. Its colour and golden sheen draw inspiration from the water and the light yellow stone of Bordeaux's urban fabric. The vocabulary used to describe the design is reminiscent of the lyrical way we talk of wine – phrases like its roundness, colour, radiance and its structure are all borrowed from wine terminology. Another interesting detail: the vaulted wooden ceiling of the building looks like a boat's hull. The external shell of the Cité du Vin comprises lacquered aluminium and silkscreen-printed glass panels, reflecting the ever forward-looking nature of XTU architects' designs.

The external design complements the venue's interiors, created by British museum design agency Casson Mann. The permanent tour adopts the curving lines of the overall design, with its patio and 574 wooden arches. An impression of constant movement is created by the building's fluid lines.

A revitalized city district THE REBIRTH OF THE BANKS OF THE GARONNE

At the heart of the new Bassins à Flot ecodistrict, the Cité du Vin has kick-started the urban regeneration of this old manufacturing hub. Bordeaux's urban revolution is an ongoing one. After the major make-over of the quays of the Garonne River, which bore fruit in 2007 when the city was added to the UNESCO World Heritage list, development has continued all along the riverside. Located between les Chartrons and Bacalan, the old industrial district of the Bassins à Flot is being completely transformed. The plan involves 160 hectares up for redevelopment - 5,500 housing units, communal leisure facilities, shops and businesses, including hotels, a business school and a high-end food market. In the longer-term, this district will house 10,000 people. And all just six tram stops from the place des Quinconces! As the banks of the Garonne at this point are protected under the Natura 2000 Scheme, it was natural that the



developers should opt to create an ecodistrict. As a result, 22 hectares of pools and lakes are to be created around the Cité du Vin, which in turn will generate 70% of its energy from renewables. Bordeaux really has some great surprises in store for visitors over the coming years!

#

Key figures 200,000

The number of visitors to the Cité du Vin between June and the end of October 2016.





TWIN JET LANCE SON NOUVEAU SITE INTERNET !

TWIN JET LAUNCHES ITS NEW WEBSITE!

La Compagnie Aérienne française TWIN JET est heureuse de lancer son nouveau site internet destiné à faciliter l'expérience client : www.twinjet.fr. Après l'avoir entièrement repensé, TWIN JET met à la disposition de ses clients un espace de navigation simple, convivial et intuitif décliné en quatre langues (Français, Anglais, Allemand et Italien). Ergonomique compatible PC et Mac, ce nouveau site répond aux critères d'exigence actuels de modernité et de qualité. Ainsi, cette interface multilingue garantit à ses utilisateurs une expérience de navigation fluide et rapide. Au travers d'une catégorisation en cinq rubriques, le contenu du site internet a été enrichi pour fournir des informations indispensables au bon déroulement du voyage de ses passagers. Plus spécifiquement, TWIN JET offre le confort de préparer son voyage sereinement et, ainsi, gagner du temps à l'aéroport. Par ailleurs, les internautes TWIN JET pourront consulter le fil d'actualité de la compagnie avec notamment les meilleures offres du moment et les articles de presse. Egalement, pour faciliter l'accès à l'information des agences de voyage, TWIN JET leur dédie un espace pro exclusif. La réservation de vol en seulement cinq clics est désormais possible grâce à un moteur de recherche rapide, fiable et performant.

French airline TWIN JET is delighted to announce the launch of its new website, www.twinjet.fr, designed to make the customer experience even easier. TWIN JET's completely redesigned site is simple, user-friendly and intuitive – as well as being available in four languages - (French, English, German and Italian). Accessible on both PCs and Macs, the new site meets the exacting standards of modern users with its contemporary look and quality content. As you'd expect, the multi-lingual interface offers a fluid, fast-loading browsing experience.

Divided into five sections, the site's content has been updated to contain all the information you need to ensure your journey goes off without a hitch. With TWIN JET, everything is at your fingertips, enabling you to prepare for your flight with complete peace of mind and save time at the airport. Furthermore, users of the TWIN JET website can read up on the latest news about the company, including updates on special offers and press coverage. What's more, TWIN JET has created a dedicated section for travel industry professionals, making it easier for them to access information relevant to our services. It's now possible to book your flight in just five clicks thanks to the site's fast, reliable and easy-to-use flight search engine.

WWW.TWINJET.FR

ACCÈS PRIORITAIRE AU CONTRÔLE DE SÛRETÉ

Parce que vous êtes unique, Twin Jet vous propose un service exclusif d'accès prioritaire au contrôle de sûreté et inspection des bagages à main dans les aéroports de Marseille-Provence, Paris Orly Ouest, et Milan Malpensa.

Ainsi, le service « coupe file » vous permet de bénéficier d'un accès illimité aux files prioritaires des contrôles de sécurité. Egalement, ce service vous garantit un temps d'accès maîtrisé en salle d'embarquement en évitant un temps d'attente aléatoire dans la file d'attente traditionnelle. De ce fait, voler avec Twin Jet vous assure un gain de temps considérable dans vos déplacements.

PRIORITY ACCESS TO THE SAFETY CONTROL

Twin Jet offers you an exclusive service that provides quicker access to the security checks, available at the airport of Marseille-Provence, Paris Orly West and Milan Malpensa. The "Fast Track" service allows you to get an unlimited access to the priority security checks lines. Furthermore, it guarantees a shortened waiting time to reaching the boarding area by avoiding a randomly waiting time in the traditional queue. In this way, flying with Twin Jet is the solution for travelling efficiently.



À PROPOS DE / ABOUT TWIN JET



Créée en mai 2001, TWIN JET est une entreprise française de transport aérien.

Partenaire du programme de fidélité Flying Blue, la compagnie opère 200 vols régionaux hebdomadaires pour desservir 15 destinations réparties en France, en Allemagne et en Italie : Paris Orly, Marseille, Nice, Bordeaux, Toulouse, Lyon, Metz-Nancy, Pau, Limoges, Périgueux, Bergerac, Le Puy-en-Velay, Stuttgart, Friedrichshafen, Milan. Elle dispose d'une flotte de 12 avions de type Beechcraft 1900 D alliant confort et sécurité. Tous les vols directs Twin Jet offrent de nombreuses prestations à bord et répondent aux exigences de sécurité requises par la Direction Générale de l'Aviation Civile.

Founded in May 2001, TWIN JET is a French airline.

A partner of the Flying Blue loyalty programme, the firm operates 200 regional flights each week to 15 destinations across France, Germany and Italy: Paris Orly, Marseille, Nice, Bordeaux, Toulouse, Lyon, Metz-Nancy, Pau, Limoges, Périgueux, Bergerac, Le Puy-en-Velay, Stuttgart, Friedrichshafen and Milan. It has a 12-strong fleet of Beechcraft 1900Ds, known for both comfort and reliability. A full range of in-flight services are available on all of Twin Jet's direct flights. All flights comply fully with the safety requirements laid down by the French Civil Aviation Authority.

**PLUS QU'UNE IDÉE, UN CONCEPT
QUI MARCHE DEPUIS 1 AN!
MORE THAN AN IDEA, A CONCEPT THAT HAS
BEEN WORKING FOR ONE YEAR SO FAR!**

Get Lucky



Nous avons cherché un moyen pour renvoyer l'ascenseur à nos clients en leur permettant de mettre en avant leur produit, leur marque ou leur savoir-faire sur notre inflight magazine. Pour cela, nous avons créé Get Lucky il y a un an, une opération qui consiste à tirer au sort des entreprises parmi nos clients pour leur offrir de la publicité dans notre inflight magazine.

Puis, d'autres entreprises ont souhaité se joindre à cette idée qui n'a d'autre vocation que d'offrir de l'aide et de la visibilité commerciale aux clients choisis par le hasard. Ainsi est né le programme Get Lucky pour tous. L'aide inter entreprise existe bel et bien sur le papier mais ne se traduit que très rarement par des actions concrètes. Get lucky est tellement simple à produire, que nous n'avons plus d'excuse pour ne pas vous tendre la main ! Il est vrai que cela ne touchera que 16 entreprises par an à notre échelle, mais si nous sommes 1000 entreprises à le faire 16 000 entreprises communiqueront gratuitement...

Sur cet inflight, vous découvrirez les premiers Gagnants 2017, axés sur nos lignes au départ de Metz.

We have been looking for a way of giving something back to our clients by highlighting their product, their brand or their know-how on our inflight magazine. To enable this, we have created Get Lucky since a year now, an operation that consists in drawing lots among our clients and offer free advertising in our inflight magazine.

Therefore, other companies have decided to join our idea in which the only purpose is to offer help and commercial visibility to the clients that have been randomly picked. Hence, Get lucky was born for you. Get Lucky is so easy to produce, that we do not have any excuses not to help each other!

It is true that it will only affect 16 companies a year on our scale, but if we are 1000 companies to do so then 16 000 companies will advertise for free...

On this inflight magazine, you will discover the first Winners 2017 based on our lines from Metz.

Nos Gagnants

Our Winners

L'entreprise Locaway basée à Balma sur un vol Metz - Toulouse
The company Locaway based in Balma on a Metz - Toulouse flight

L'entreprise France Elévateur basée à Flavigny sur Moselle sur un vol Bordeaux - Metz
The company France Elevateur based in Flavigny sur Mossel on a Bordeaux - Metz flight

L'entreprise Lehning basée à Sainte-Barbe sur un vol Metz - Bordeaux
The company Lehning based in Sainte Barbe on a Metz - Bordeaux flight

L'entreprise Neticpro basée à Morcenx sur un vol sur un vol Bordeaux - Metz
The company Neticpro based in Morcenx on a Bordeaux - Metz flight

LEHNING
LABORATOIRES

DES SOLUTIONS
au naturel
POUR CHAQUE
maux du quotidien

ACTIFS
D'ORIGINE
NATURELLE

QUALITÉ
PHARMACEUTIQUE
RECONNUE

FABRIQUÉ
EN
FRANCE

Toutes nos solutions
www.lehning.com

Laboratoires Lehning - 3 rue du Petit Marais
57640 SAINTE-BARBE - France

HIVER
ORL
VITALITÉ
DOULEURS
CIRCULATION
DIGESTION
DERMATO
FEMMES

NETICPRO
SINCE 2010
WORDPRESS CONSULTING

WWW.NETICPRO.FR

+33(0)6 33 39 71 56

DÉVELOPPEMENT DE SITES WEB SUR-MESURE
SUPPORT TECHNIQUE & MAINTENANCE
CONSEILS & FORMATIONS PERSONNALISÉS

RURL Neticpro - 18 rue Roger Salengro - 40110 Morcenx - Tél. : 06 33 39 71 45 - contact@neticpro.fr - www.neticpro.fr N° SIRET 79975985700011 - RCS Metz de Metz B 799 759 857 - Capital social 8 000 euros

locaway
LOCATION DE VEHICULES

**A VOTRE SERVICE
DEPUIS 40 ANS**

**UTILITAIRES
TOURISME**

TOULOUSE - 05 61 24 60 51
BORDEAUX - 05 56 05 84 84

www.locaway.com

FE Group
France Elévateur
Fabricant de nacelles élévatrices

Siège Social et Usine - ZAC du Plateau - 54360 Flavigny sur Moselle
Tél. 33 (0)3 83 23 31 32 - Fax 33 (0)3 83 23 27 11
E-mail : commercial@france-eleveur.fr
www.fe-group.com

Fidélité

VOS CLIENTS VOYAGENT RÉGULIÈREMENT ? ILS PRIVILÉGIENT LES RÉDUCTIONS, LA FLEXIBILITÉ ET LES AVANTAGES ?

La compagnie TWIN JET met à votre disposition deux cartes d'abonnement qui donnent droit à de nombreux avantages :

CARTE D'ABONNEMENT « RÉSEAU »

Les vols concernés

- Ensemble du réseau Twin Jet

Vos avantages

- La carte est amortie entre 3 et 4 allers-retours selon les destinations !
- Jusqu'à 25 % de réduction sur le plein tarif sur tous les vols de nos lignes régulières
- Votre client est prioritaire en liste d'attente, à la réservation et à l'aéroport
- Les billets sont modifiables et remboursables sans frais
- Cumul de 500 Miles par trajet sur votre carte Flying Blue

Tarif

- 450 € TTC

Validité

- 1 an dès la souscription

CARTE D'ABONNEMENT « LIGNE »

Les vols concernés

- Pau – Marseille
- Limoges – Paris Orly
- Lyon – Stuttgart
- Marseille – Milan
- Toulouse – Friedrichshafen

Vos avantages

- Utilisable dès la souscription et amortie dès le 1^{er} voyage !
- Jusqu'à 25 % de réduction sur le plein tarif sur la ligne régulière
- Votre client est prioritaire en liste d'attente, à la réservation et à l'aéroport
- Les billets sont modifiables et remboursables sans frais
- Cumul de 500 miles par trajet sur votre carte Flying Blue

Tarif

- 45 € TTC

Validité

- 1 an dès la souscription

Loyalty

TRAVELLING OFTEN ? YOU PREFER REDUCTIONS, FLEXIBILITY AND ADVANTAGES ?

TWIN JET airline puts at your disposal 2 loyalty cards which give you many advantages :

LOYALTY CARD « NETWORK »

Flights concerned

- All Twin Jet's flights

Your advantages

- Profitable after 3 or 4 flights (depending on destination)
- Up to 25% reduction on full fare tickets on all our scheduled flights
- Your client has priority on the waiting list, during reservation and at the airport.
- No extra cost when ticket is modified and fully refundable
- Cumulate 500 miles per flight on your FlyingBlue loyalty card

Price

- 450 € TTC

Validity

- 1 year after subscription

LOYALTY CARD « ROUTE »

Flights concerned

- Pau – Marseille
- Limoges – Paris Orly
- Lyon – Stuttgart
- Marseille – Milan
- Toulouse – Friedrichshafen

Vos avantages

- Profitable after 3 or 4 flights (depending on destination)
- Up to 25% reduction on full fare tickets on all our scheduled flights.
- Your client has priority on the waiting list, during reservation and at the airport.
- No extra cost when ticket is modified and fully refundable.
- Cumulate 500 miles per flight on your FlyingBlue loyalty card.

Price

- 45 € TTC

Validity

- 1 year after subscription

PAGES TWIN JET : GGAIR T7 / HELPDESK : 0892 707 737 (0.34€/MIN).

PAGES TWIN JET : GGAIR T7 / HELPDESK : 0892 707 737 (0.34€/MIN).



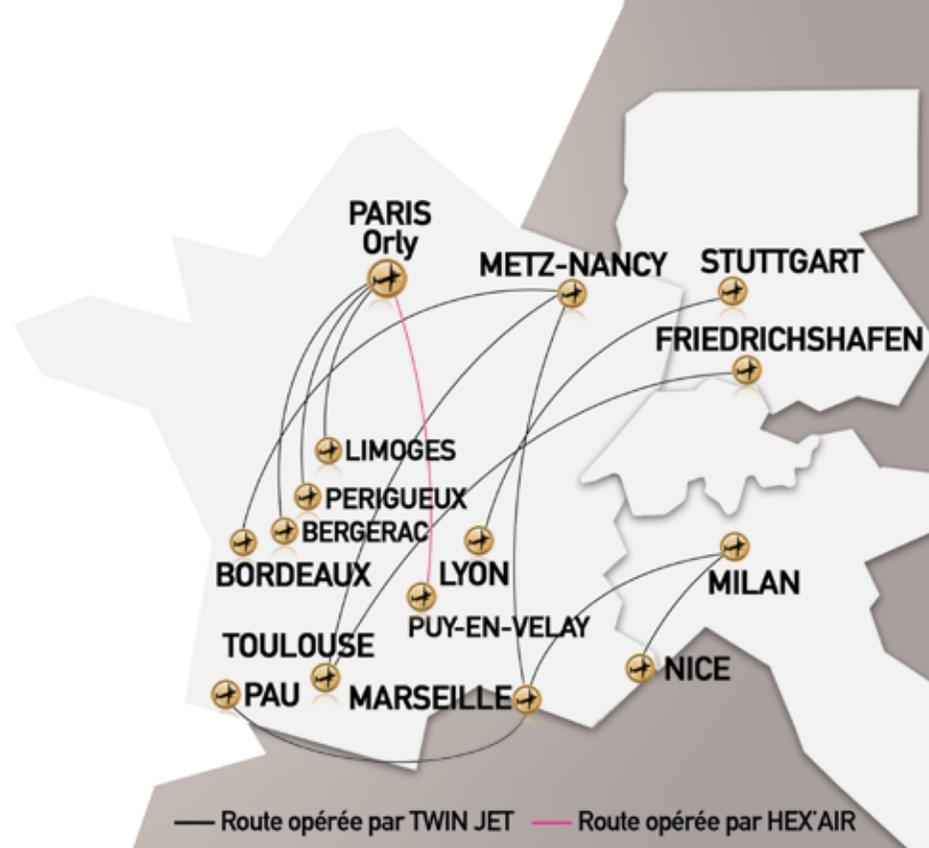
PROGRAMME FLYINGBLUE

À chaque fois que vous réservez un vol éligible avec Twin Jet, Air France KLM ou l'un de nos partenaires aériens, Flying Blue vous fait gagner des Miles. L'ensemble de ces Miles est utilisable sur le réseau de toutes les compagnies partenaires du programme Flying Blue. L'adhésion au programme Flying Blue est entièrement gratuite et vous bénéficiez de nombreux avantages. Il vous suffit de mentionner votre numéro d'adhérent à chaque fois que vous réservez un vol ou que vous utilisez les services de l'un de nos partenaires.



PROGRAMME FLYINGBLUE

Every time you book an eligible flight with Twin Jet, Air France KLM or any of our partners, FlyingBlue makes you earn Miles. These Miles are usable on all airline networks which are FlyingBlue partners. The membership is totally free of charge and benefits many advantages. You simply need to give your membership number before you book a flight or use a service with one of our partners.

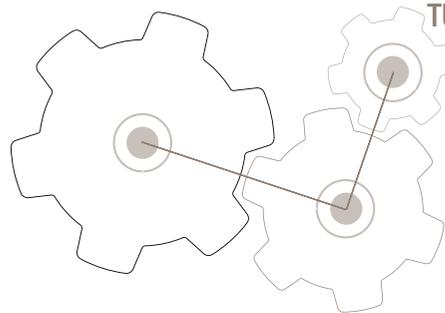


1^{ÈRE} COMPAGNIE INDÉPENDANTE FRANÇAISE SPÉCIALISTE DES DESSERTES RÉGIONALES

Depuis sa création en 2001, la compagnie Twin Jet connaît une croissance soutenue et maîtrisée qui l'inscrit désormais comme une compagnie de référence dans le ciel français. Présente dans les villes de tailles moyennes desservant les grandes agglomérations, opérant des liaisons directes régulières ou «à la carte», la compagnie est notamment devenue le partenaire essentiel des grandes entreprises pour leurs déplacements d'affaires dont elle maîtrise les exigences (ponctualité, fréquence, réservation on-line, programme de fidélisation, **FLYINGBLUE**).

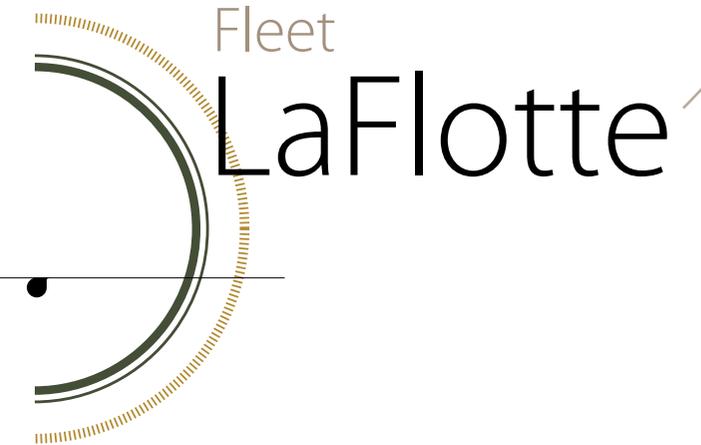
1ST FRENCH INDEPENDENT AIRLINE SPECIALIZED IN REGIONAL DESTINATIONS

Since its creation in 2001, Twinjet airline knows a sustained and mastered growth which lists it as a leading airline in the French skies. Present in medium-sized cities travelling to big agglomerations, operating direct flights or "à la carte", the airline has become an essential partner for big enterprises and their business flights (punctuality, flights frequency, on-line booking, loyalty program and **FLYINGBLUE**).



BEECHCRAFT

1900 D



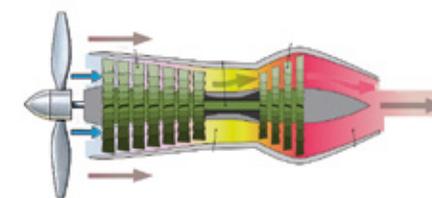
VOTRE AVION, UNE TECHNOLOGIE MODERNE ET D'AVENIR

Adaptés aux transports régionaux, les avions turbopropulseurs sont des appareils équipés de technologies modernes et performantes.

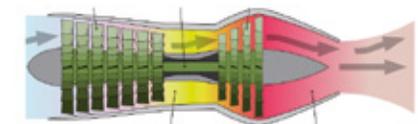
YOUR PLANE, A MODERN AND PROSPECT TECHNOLOGY

Adapted to regional flights, turboprop aircrafts are equipped with modern and performant technology.

AVION TURBOPROPULSEUR ET AVION À REACTEURS, UNE TECHNOLOGIE SIMILAIRE TURBOPROP AIRCRAFTS AND JET PLANES, A SIMILAR TECHNOLOGY



TURBOPROPULSEUR



RÉACTEUR

Un avion turbopropulseur comprend les mêmes éléments qu'un avion à réacteurs, et son fonctionnement en est proche.

La différence se trouve dans l'exploitation de la poussée obtenue par la combustion des gaz. Lorsque le réacteur ne récupère qu'une partie de l'énergie à l'aide d'une turbine, votre avion turbopropulseur récupère par la même méthode le plus d'énergie possible, qui transformée en force de rotation vers l'hélice, donne un bien meilleur rendement qu'un réacteur classique.

A turboprop aircraft has the same elements than a jet plane and its functioning is very similar.

The difference is in the use of the thrust obtained by gas combustion. When the jet retrieves only a part of the energy with one turbine, your turboprop aircraft retrieves with the same method the most energy possible, which is transformed in rotating force to the propeller, giving a much better output than a classic turbine.

POUR LES PROFESSIONNELS



CONSTRUISEZ OU AGRANDISSEZ VOS BUREAUX !

Espace Industrie développe une approche innovante de la construction bois pour les entreprises qui souhaitent construire ou agrandir leurs bureaux ou leurs locaux de réception.

Rapidité d'exécution, performances économiques et écologiques sont les garanties que vous apporte Espace Industrie.



À PARTIR DE 900€* HT/M²

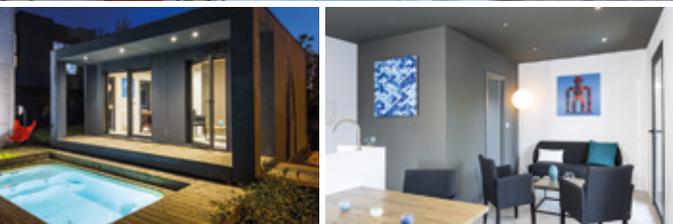
POUR LES PARTICULIERS



UN HABITAT BOIS POUR VIVRE DIFFÉREMMENT !

Wood Design imagine des produits résolument contemporains et responsables de l'environnement, faciles à installer, partout en France.

Avec une gamme d'espace modulaire allant de 9 m² à 50 m², totalement personnalisable, Wood Design permet de répondre aux problématiques d'extension de maison, bureau, annexe...



180, rue Louis Armand
Pôle d'activités d'Aix-en-Provence
13290 Aix-en-Provence

04 42 907 971
espaceindustrie.com

UN SIMPLE CLIC ET LES PRIX CRAQUENT



**NOS MEILLEURS TARIFS
SONT SUR INTERNET**
store.lyonaerports.com

POUR VOS BILLETS D'AVION,
LE COMPTOIR PRÊT À PARTIR
VOUS ATTEND DANS **LE HALL DE L'AÉROPORT.**



Du lundi au vendredi de 9h30 à 16h30

03 87 56 66 15

metz-nancy-aeroport@pretapartir.fr

EPMNL Aéroport Metz Nancy Lorraine
Route de Vigny 57 420 GOIN

