

86 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES.

La Rencontre

Cette association est apparue comme une évidence. Les deux Maisons s'attachent à utiliser des ingrédients naturels et à préserver les savoir-faire traditionnels et la créativité. Apprécier les meilleurs produits au travers du meilleur de la nature.

Il y a deux ans, L'Occitane a lancé une collection basée sur des fragrances imaginées par Pierre Hermé dans des contenants dessinés par Olivier Baussan. Cette collection éphémère avec trois parfums (Jasmin, Immortelle et Néroli, Pamplemousse et Rhubarbe et enfin Miel, Immortelle et Mandarine) a rencontré un vif succès.

Cela nous a encouragé à aller plus loin.

Nous nous sommes lancés dans la création de ce lieu, sans trop d'idées préconçues, avec surtout l'envie d'explorer ensemble de nouveaux territoires. Notre ambition ? Offrir aux parisiens et aux visiteurs de la plus belle avenue du Monde une expérience inédite.



* Charles Znaty, Laura Gonzalez, Pierre Hermé et Adrien Geiger.

L'événement sur les Champs-Élysées

Une nouvelle adresse à découvrir au 86 des Champs-Élysées, rencontre inédite, inspirée, gourmande. Un air de poésie s'invite dans l'hiver parisien.

Imaginer une bulle de bien-être et de gourmandise au beau milieu de la plus belle avenue du Monde, c'est en effet le défi que les deux Maisons se sont lancé en début d'année 2017.

Avec 86Champs, nous mettons notre savoir-faire et nos croyances au service du plaisir. Nous avons essayé de créer un univers unique où tous les sens s'éveilleront. Un lieu unique où se retrouve le fruit de nos explorations.

En un temps record, ensemble, nos deux Maisons ont imaginé un lieu unique, avec la complicité de l'architecte Laura Gonzalez.





UNE BALADE AU 86CHAMPS.

Les jardins

Abreuvé par un point d'eau central, chaque jardin présente un ingrédient fétiche sous une lumière nouvelle, communion sensorielle autour de la verveine, la rose, l'amande et l'immortelle.

Le savoir-faire en vedette

Le geste du pâtissier se montre au grand jour, le métier est célébré au Bar à Dessert la gourmandise se donne en spectacle avant de s'abandonner sur les tables. Pour la première fois, la distillation et la fabrication de crèmes et d'huiles pour le corps sont mises en scène.

La restauration

De la première heure du jour jusque tard dans la nuit, le 86Champs se veut être un temple de la gourmandise. Petit déjeuner pâtissier ou détox, déjeuner, après-midi, cocktails et plats à partager. Au choix, confortables banquettes à l'intérieur, terrasse végétalisée sur les Champs.

Nouvelles gestuelles

Un orgue à parfums et un bar à crèmes pour se plonger dans les rituels de beauté et découvrir de nouvelles gestuelles de bien-être.

La boutique

Pâtisseries, macarons, chocolats, parfums, crèmes et cosmétiques en vente assistée et en libre-service. Des produits exclusifs, nés de la collaboration Pierre Hermé & L'Occitane seront également disponibles.

Le barista

Avec la collaboration d'Hippolyte Courty, Pierre Hermé a imaginé pas moins de seize façons différentes de déguster trois variétés de café. Il sera possible de les goûter sur place ou de les emporter.

Vitrines vivantes

Au rythme des saisons, les vitrines s'animent, Noël 2017 sera consacré à l'Art du Cadeau.

Le 86 Champs imaginé par Laura Gonzalez

MÉLANGER LES UNIVERS DES DEUX MAISONS POUR N'EN CRÉER QU'UN. VOICI LE POINT DE DÉPART ET ÉGALEMENT LE PREMIER PARI DE CE PROJET.



Nous avons envie de la même chose : ni un lieu Pierre Hermé, ni un lieu L'Occitane, mais bien un heureux métissage, un dialogue inattendu entre nos différents univers. Laura Gonzalez n'a pas peur des mélanges de styles. Elle associe avec plaisir les époques, les matériaux et les motifs. Elle partage avec Pierre Hermé l'excellence dans l'art de combiner les matières premières et les textures. Et avec L'Occitane, ce respect, cette attirance pour la matière brute et vivante.

Plus qu'un décor, c'est une véritable ambiance que nous avons imaginée. Un lieu raffiné empreint de touches heureuses qui illuminent le quotidien des curieux de passage. Un lieu baigné de poésie où l'artisanat, l'art culinaire français et le bien-être se mettent en scène dans un décor parisien. C'est une vision multi-sensorielle qui invite à l'immersion olfactive tout autant que gustative. Un espace onirique qui prône l'harmonie des univers comme source de plaisir.

CE PROJET EST UNE HISTOIRE, UNE RENCONTRE.
UN LIEU HORS NORME OÙ CHAQUE ÉLÉMENT A ÉTÉ
PENSÉ, CHOISI, DESSINÉ. OÙ SE CÔTOIENT LES
MATIÈRES, LES FORMES ET LES UNIVERS.



Pour créer cet effet d'osmose entre les deux Maisons, nous avons imaginé une architecture intemporelle, douce et féminine, dont l'âme reflète la personnalité de ceux qui font vivre ces Maisons au quotidien. Laura Gonzalez s'est imprégnée de nos deux univers pour mieux s'en détacher. Ici, l'idée n'était pas de retranscrire formellement les codes de chacun mais bien d'en saisir l'essence commune, la sincérité.

Les inspirations derrière ce lieu sont multiples. Nous avons puisé des idées du côté de la nature, de l'artisanat, de la féminité, de la légèreté, de la douceur et de la lumière. Nous voulions créer une pause au milieu des Champs. Nous avons lancé le projet avec le désir de créer un lieu accueillant et raffiné où les matériaux comme les objets, les odeurs ou les goûts expriment l'osmose parfaite entre nos deux Maisons.

Les Matériaux

L'ARTISANAT EST AU CŒUR DU 86CHAMPS. NOUS AVONS MARIÉ LES MATIÈRES ET LES SAVOIR-FAIRE POUR CRÉER UN UNIVERS CHALEUREUX FAIT DE CHÊNE, MARBRE, TRAVERTIN, CÉRAMIQUE, LAITON ET VERRE SOUFLÉ.



La gamme de couleurs volontairement douces et naturelles s'inspire des tableaux de Cézanne et se compose de camaïeux de verts, bleus, rose blush et crème orange.

Réalisées sur mesure, les céramiques artisanales font écho à la nature dont elles s'inspirent directement. Au mur, la fresque aux teintes vert et rose de l'atelier Roma rappelle les enduits provençaux qui trouvent ici une formidable résonance moderne.

Au cœur du lieu se trouve une sculpture suspendue, une incroyable création constituée de mille ballons en verre soufflé.

Tout ici souligne notre attachement à la nature. À l'image de la végétation qui abonde ou du jardin botanique mettant en scène la verveine, le cerisier, l'immortelle ou l'amandier, véritable lieu d'initiation aux produits et senteurs phares de L'Occitane.

Le 86Champs est un temple de douceur, de chaleur et de lumière.

Le Lexique

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES PERSONNES
QUI ONT IMAGINÉ CE LIEU.





Pierre Hermé

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé, avec "le plaisir pour seul guide", invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs.

Il puise sa passion du métier dans la connaissance approfondie de la technique pour mieux pouvoir s'en affranchir quand il l'estime nécessaire.

Sa quête incessante du goût le rend curieux de tout. Rencontres, voyages, lectures, fragrances, chaque moment est prétexte à inspiration.

Après plus de vingt ans au sommet de son art, Pierre Hermé est reconnu par ses pairs et par les gastronomes avertis, comme le chef de file et la personnalité la plus emblématique de la gourmandise partout dans le Monde.



Charles Znaty

Co-fondateur de la Maison Pierre Hermé Paris, Charles Znaty rencontre Pierre Hermé au début des années 90. Alors à la tête d'une agence de design et de communication, il se lie d'amitié avec le pâtissier, puis ensemble, ils se lancent dans l'aventure entrepreneuriale : créer leur propre Maison de "Haute-Pâtisserie".

Stratège discret et inspiré, il façonne la success-story du Groupe aux côtés du pâtissier, dont il partage le bureau au quotidien. Disrupteur insatiable, il mène, tambour battant, une équipe de fidèles sur lesquels il sait pouvoir compter en toutes circonstances et entretient des affinités électives avec de nombreux créateurs, à commencer par celui dont il fut le fan de la première heure : Pierre Hermé.



© Stéphane de Bourgies

Adrien Geiger

À la tête de la marque L'Occitane en Provence, Adrien Geiger est animé depuis toujours par l'envie de se dépasser et d'entreprendre. Sportif et compétiteur de haut niveau, - il pratique le ski alpin de façon intensive pendant son adolescence - il décide de passer un diplôme d'ingénieur dans la célèbre Université d'Oxford.

Il intègre ensuite le groupe EDF pour trois ans, dans le secteur énergies nouvelles avec le désir de participer activement au développement durable dans le monde. Puis il obtient un MBA en marketing digital à la Wharton School en Pennsylvanie. À son retour en France en 2014, il rejoint le groupe dirigé par son père Reinold Geiger. Il y entre comme chef de produit avant de prendre le poste de responsable du digital où il modernise les pratiques et refond complètement le site e-commerce de la marque.

Aujourd'hui, il repense l'expérience client de L'Occitane en s'engageant dans des projets d'envergure tel que le 86Champs qu'il mène avec Pierre Hermé et Charles Znaty en moins d'un an. Son esprit entrepreneurial, son fort mental, sa vision moderne des projets et son attachement à la marque familiale en font un jeune leader visionnaire.



© Stéphane de Bourgies

Laura Gonzalez

Concevoir des lieux à l'identité marquée et symbolique, telle pourrait être la spécialité de Laura Gonzalez s'il fallait en établir une. Jamais enfermée dans un style, et toujours inspirée par de nombreuses références, Laura Gonzalez transpose sa personnalité dans les lieux qu'elle revisite avec une exigence sans cesse renouvelée.

Entourée d'une équipe de fidèles collaborateurs et d'artisans aux savoir-faire variés - ébénistes, tapissiers, verriers, et autres artistes peintres avec lesquels elle compose ses décors - elle mêle avec brio toutes ses inspirations.

Étendant ainsi son univers créatif, elle se nourrit quotidiennement de nouveautés.

Petit à petit, elle impose sa patte révélant un certain éclectisme assumé et reflétant sa personnalité, créative et toujours respectueuse de l'esprit des lieux qui lui sont confiés.

Démarquée par son style "bohème chic" à ses débuts, Laura Gonzalez a su évoluer tout en restant fidèle à ses références classiques en les revisitant avec des matériaux actuels et précieux.

Les Contacts

L'Occitane

Bureau de Presse TG Communication
Brigitte Demare-Perier
brigitte.demare@tgcom.fr
01 53 30 74 71 / 06 60 45 50 76

Pierre Hermé & Laura Gonzalez

Bureau de Presse Pascale Venot
Lidwine Perriot - lidwine@pascalevenot.com
01 53 53 01 06 / 07 80 56 33 01
Élodie Cusse - elodie@pascalevenot.com
01 53 53 44 64 / 06 78 58 64 86

#86CHAMPS.

