

SÉSAMÉ

Dénicheur des trésors de nos régions



Un magazine nouvelle génération

Un périodique nouvelle génération qui réinvente la façon dont nous explorons la richesse de nos régions. Ici, pas de conventions ni de limites, juste une passion débridée pour les histoires vraies et les trésors cachés. Sésame transcende les frontières du magazine traditionnel pour vous offrir une expérience immersive, mettant en lumière les hommes et femmes qui façonnent notre patrimoine. Plongez dans un monde où l'authenticité et la créativité se marient, où chaque page est une porte ouverte sur l'inattendu. Sésame Magazine, bien plus qu'un simple périodique, c'est une aventure moderne qui vous invite à repenser la manière dont vous percevez et partagez les récits qui font vibrer notre pays.

On casse les codes

En rupture avec les codes traditionnels, Sésame se distingue par son approche audacieuse et sa volonté de dévoiler des récits captivants qui transpercent les frontières éditoriales. Ici, chaque page est une invitation à l'imprévu, à la découverte de trésors humains et culturels hors des sentiers battus.

Sésame Magazine casse les règles pour mieux vous immerger dans l'authenticité et la singularité de chaque histoire.



EDITO

Ici, notre passion pour les histoires authentiques et les trésors du quotidien trouve sa voix dans un magazine façonné par une équipe dévouée, libérée des contraintes conventionnelles. En tant que maison d'édition indépendante, nous avons la liberté de choisir des récits uniques, de célébrer des artisans hors du commun, et de donner vie à des pages qui reflètent notre engagement envers la qualité et l'originalité. Sésame Magazine, bien plus qu'une simple publication, incarne l'esprit indépendant qui nous pousse à repousser les limites pour vous offrir une expérience de lecture unique et inoubliable.



La vraie vie

Nous sommes bien plus qu'un simple magazine, nous sommes le reflet authentique de la vie telle qu'elle est vécue. Chaque page est une fenêtre ouverte sur les moments vrais, les émotions brutes et les histoires honnêtes de ceux qui font la richesse de notre quotidien. Avec un engagement inébranlable envers la réalité, Sésame capture la beauté et la complexité du monde qui nous entoure, vous invitant à plonger dans des récits sans filtres, à la rencontre de personnes inspirantes et d'expériences palpables. Explorez la vie telle qu'elle est réellement, avec Sésame Magazine.

SÉSAMÉ

37 rue de la liberté
Paris, 75110

contact@sesame.fr



Retrouvez nos éditions

Procurez-vous dès maintenant nos numéros de Sésame Magazine et plongez dans des expériences de lecture uniques. Chaque édition est une invitation à explorer les trésors cachés de nos régions, des récits de vie inspirants aux artisans exceptionnels. Avec notre collection diversifiée, procurez-vous la richesse des histoires authentiques et laissez-vous emporter par une aventure captivante à chaque page.



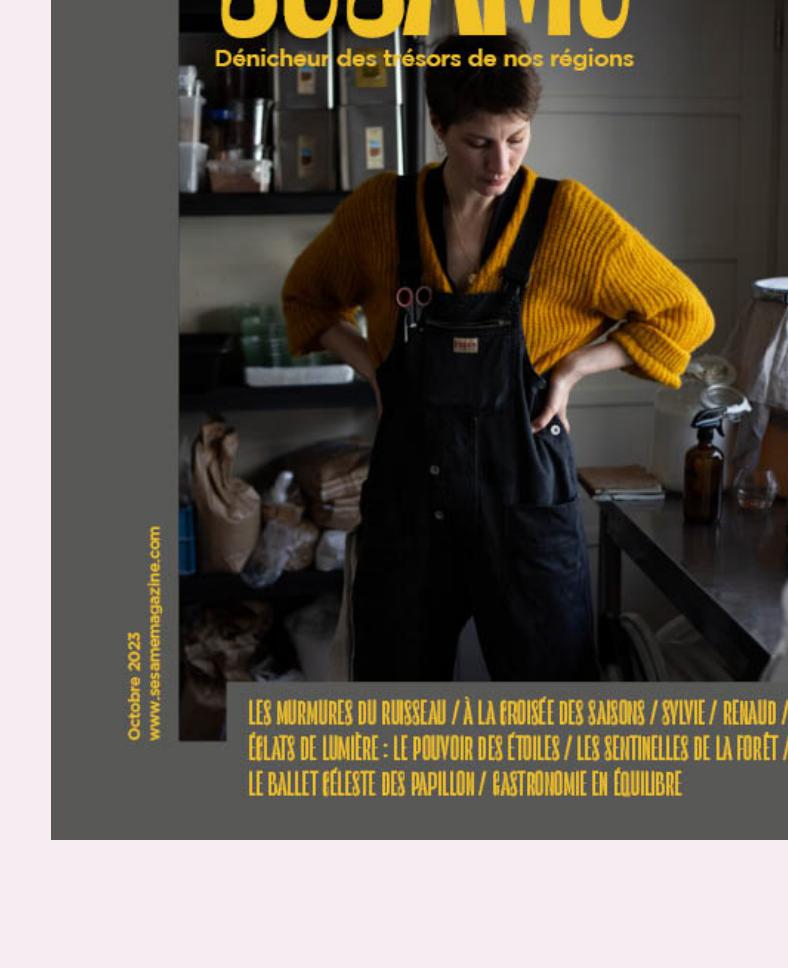
Le magazine Sésame #5

[Ajouter au panier](#)



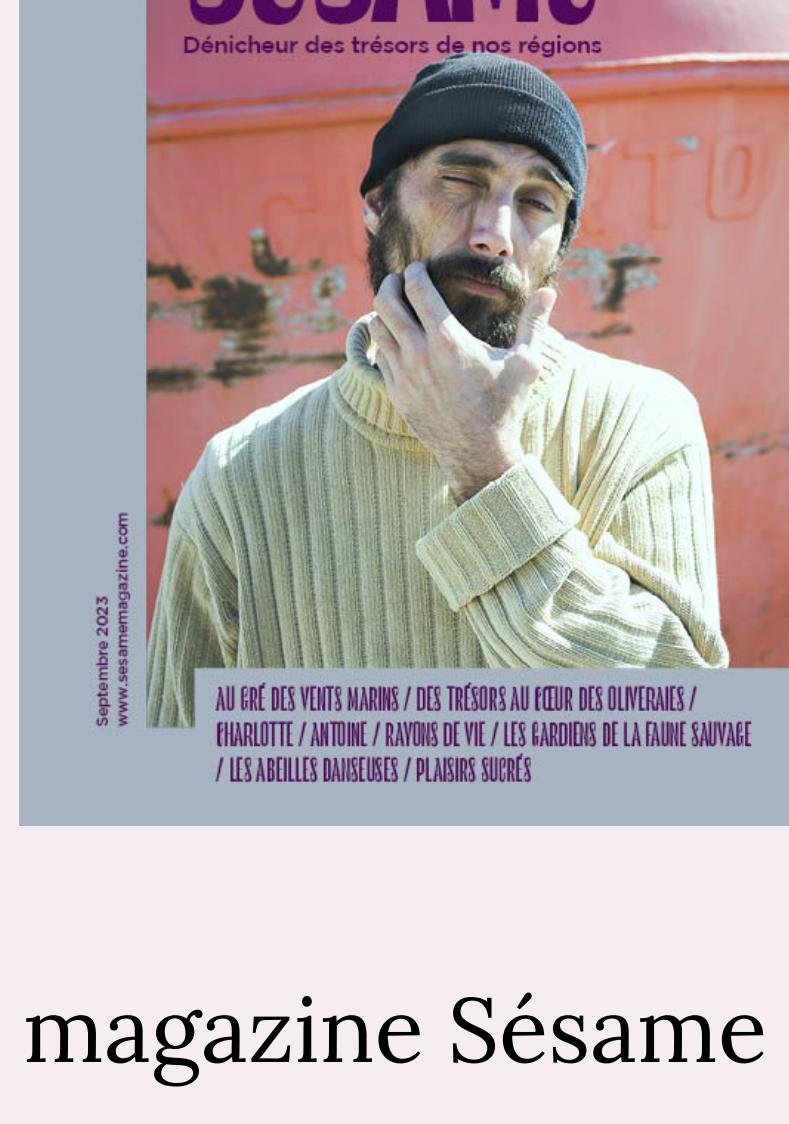
Le magazine Sésame #4

[Ajouter au panier](#)



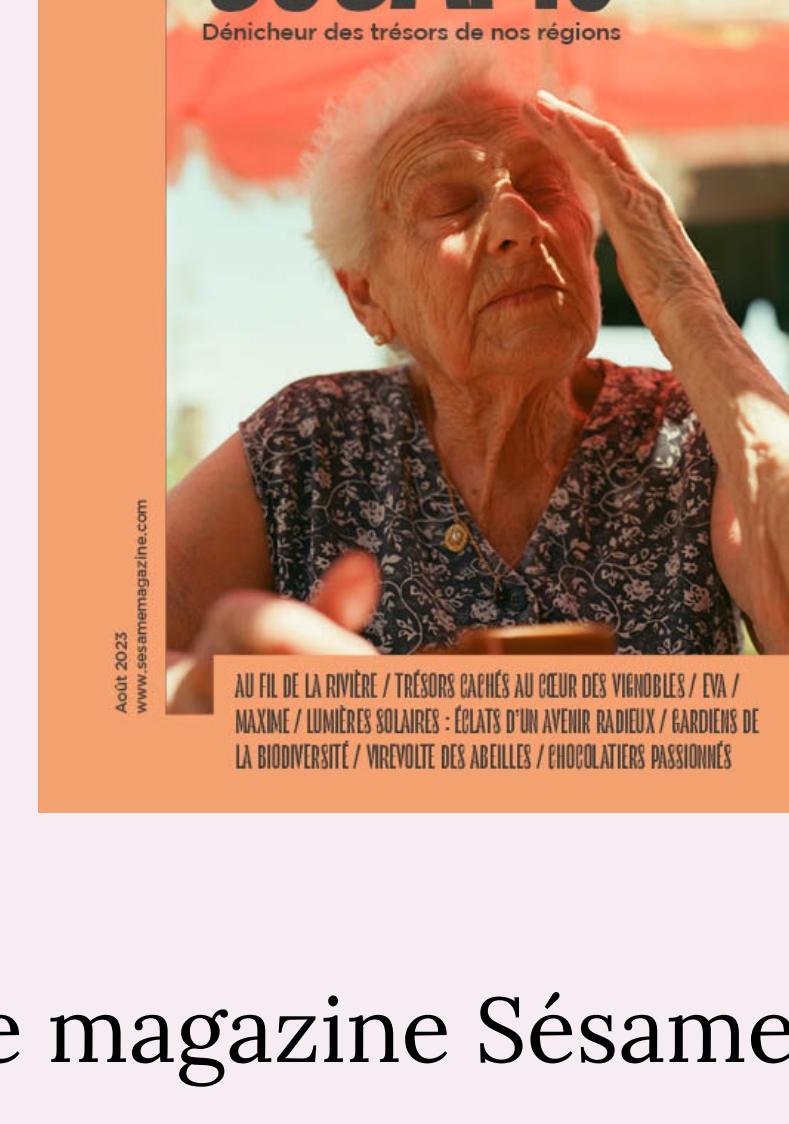
Le magazine Sésame #3

[Ajouter au panier](#)



Le magazine Sésame #2

[Ajouter au panier](#)



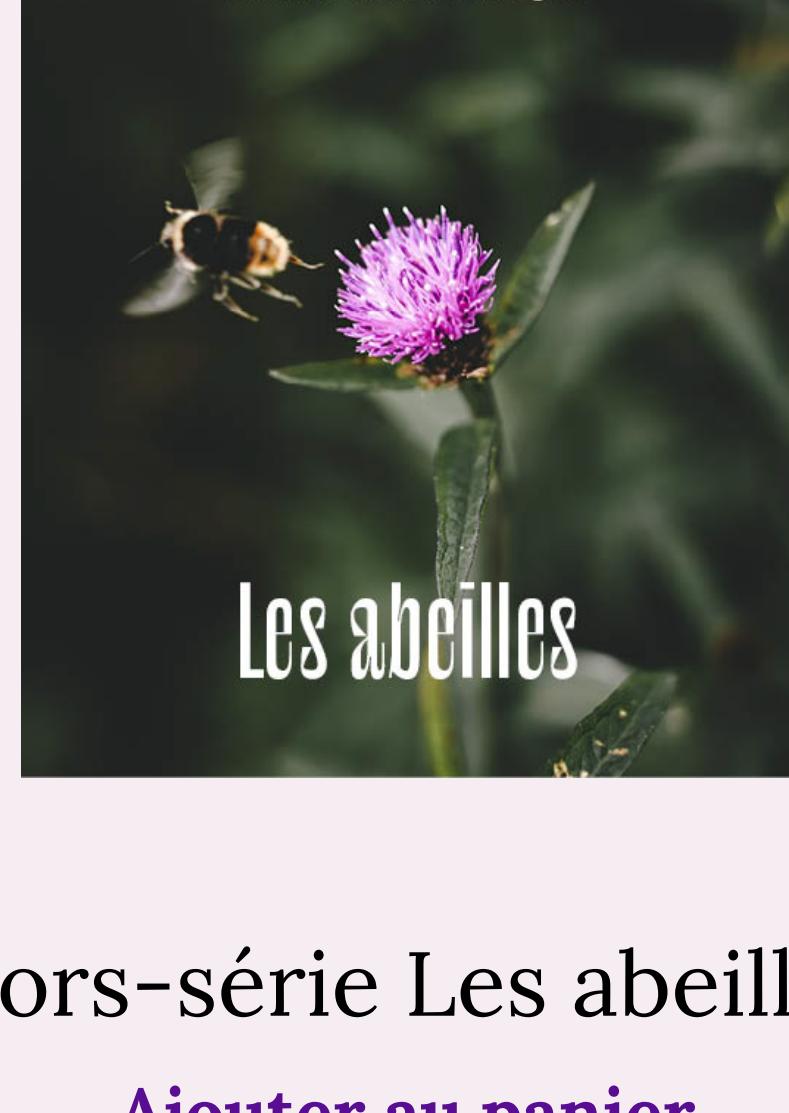
Le magazine Sésame #1

[Ajouter au panier](#)



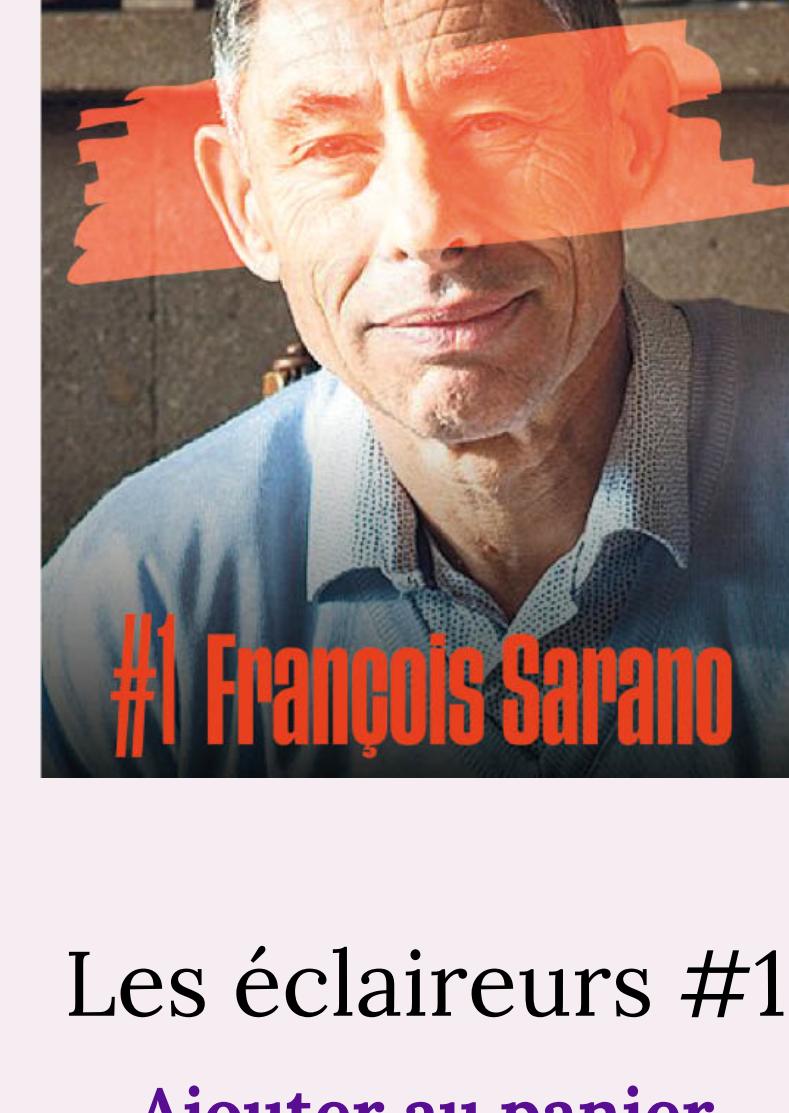
Hors-série Gardiens de phares

[Ajouter au panier](#)



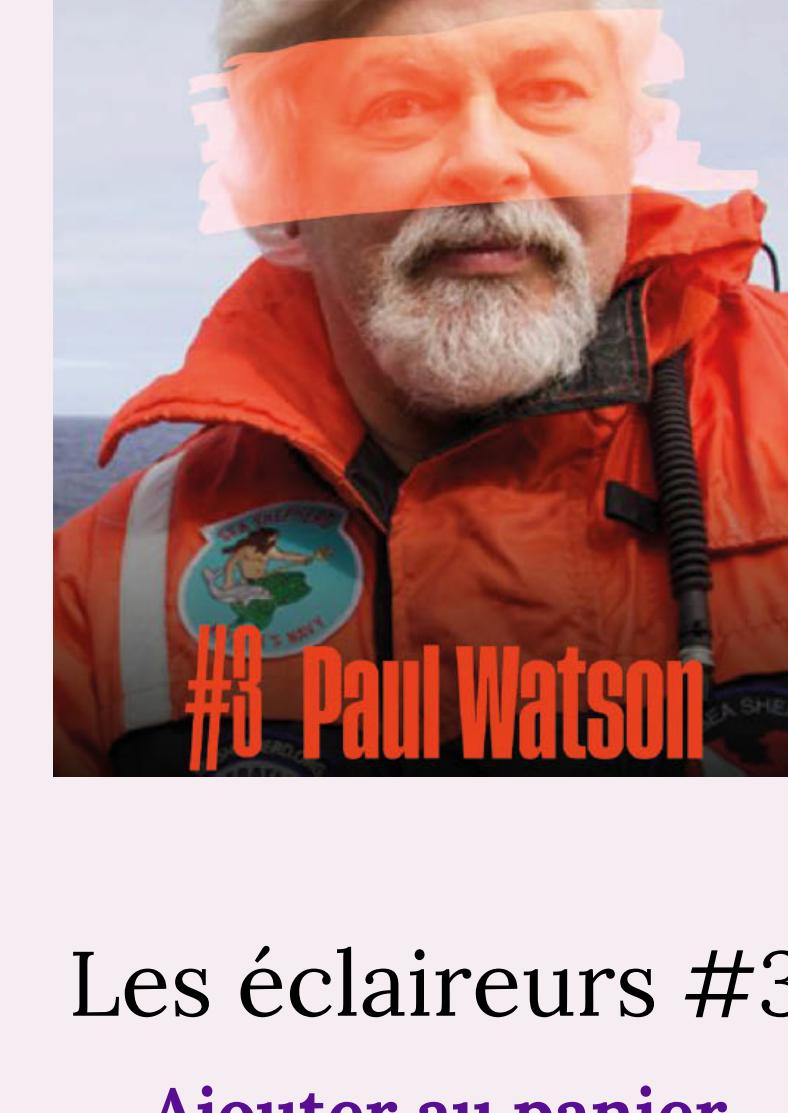
Hors-série Les abeilles

[Ajouter au panier](#)



Les éclaireurs #1

[Ajouter au panier](#)



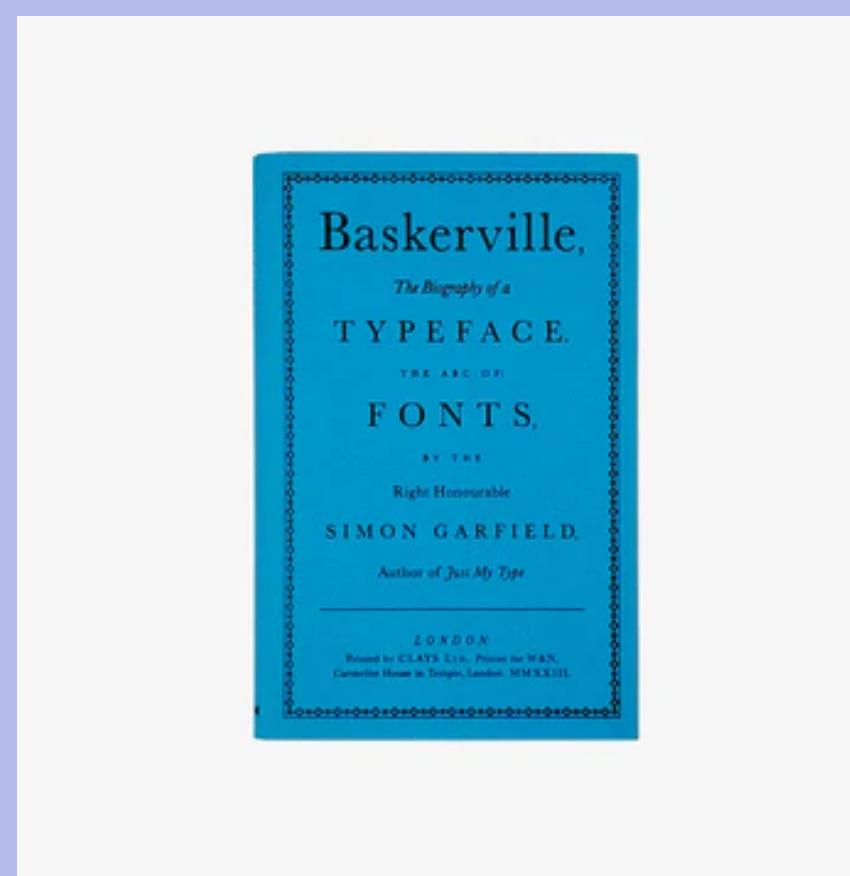
Les éclaireurs #3

[Ajouter au panier](#)

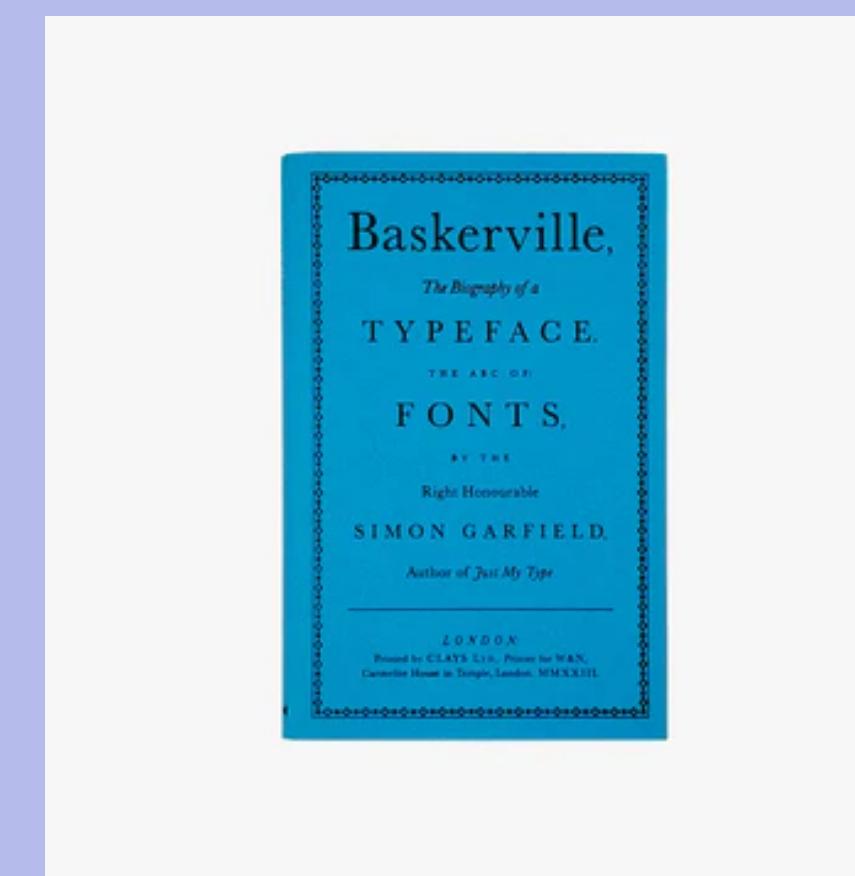
[Voir plus de produits](#)



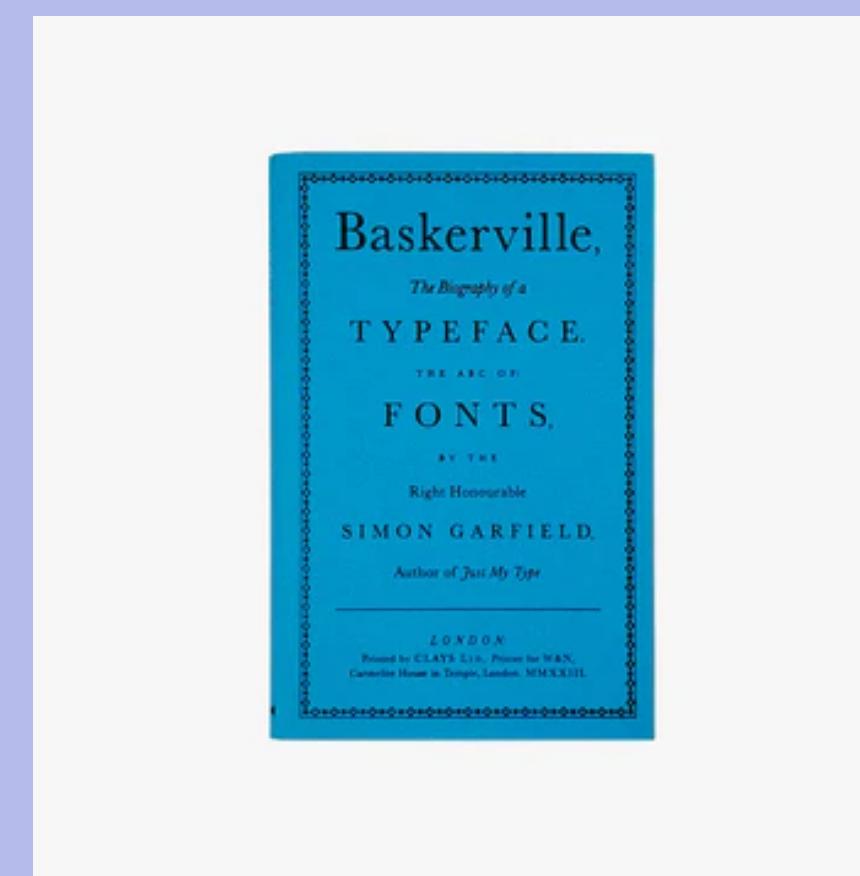
Autres produits



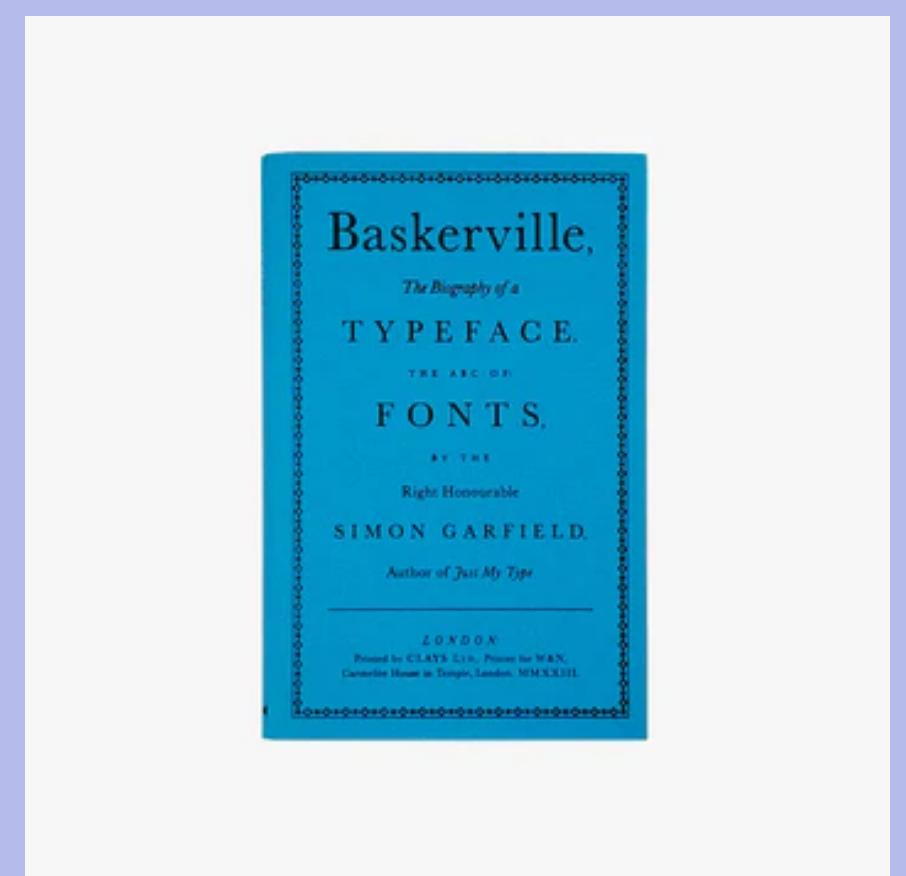
Le magazine Sésame #2

[Ajouter au panier](#)

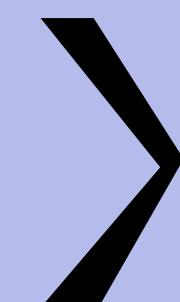
Le magazine Sésame #3

[Ajouter au panier](#)

Le magazine Sésame #4

[Ajouter au panier](#)

Le magazine Sésame #4

[Ajouter au panier](#)**Sésame**37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

Panier

ARTICLES DANS VOTRE PANIER

● Articles

● Prix

● Quantité

● Total

SESAME #1

18.50€

01 ▾

18.50€

SESAME HORS-SERIE GASTRONO

18.50€

01 ▾

18.50€

Livraison

France ▾

3.00€

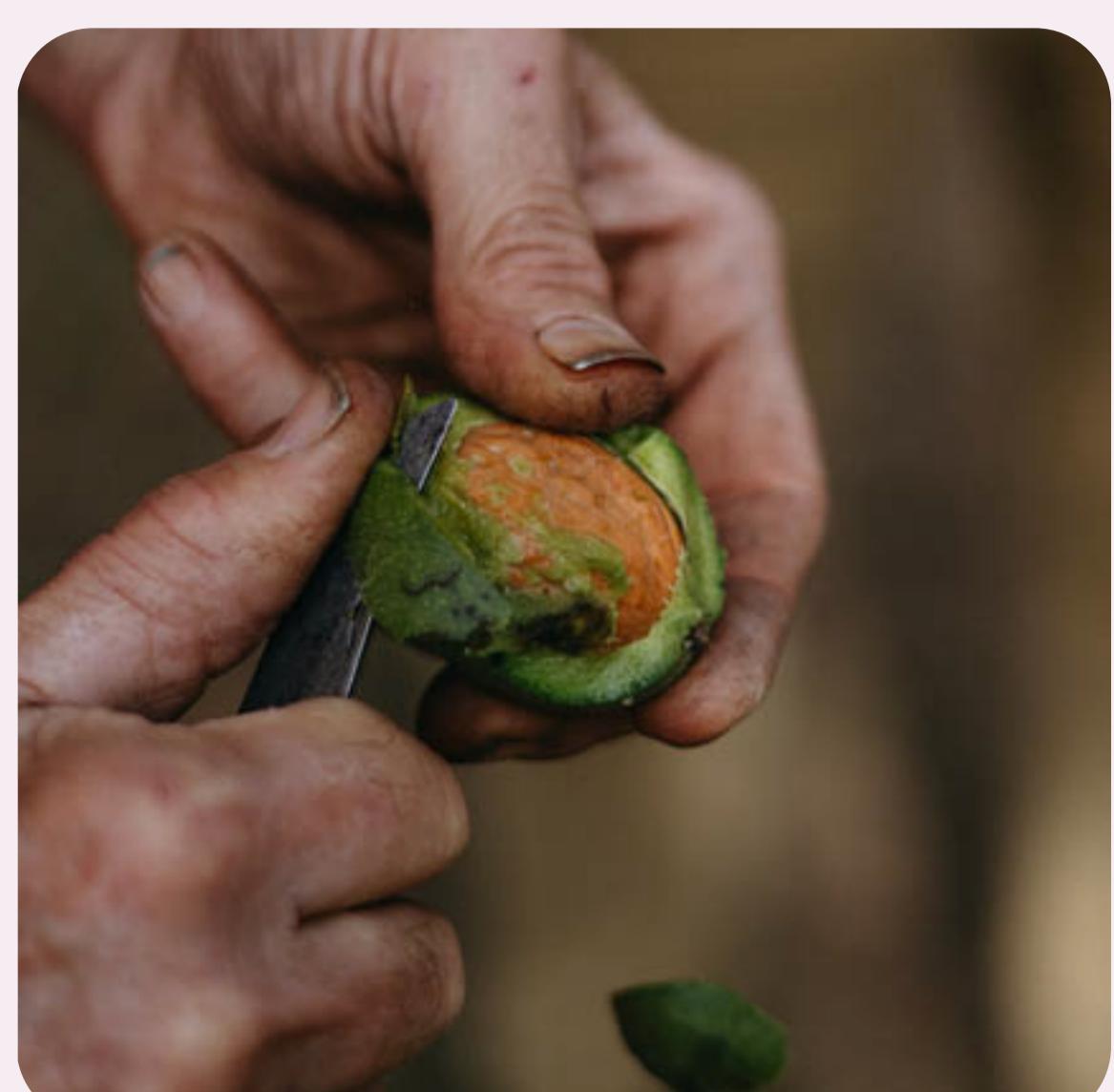
Prix indicatif pour une livraison
en France métropolitaine.

TOTAL

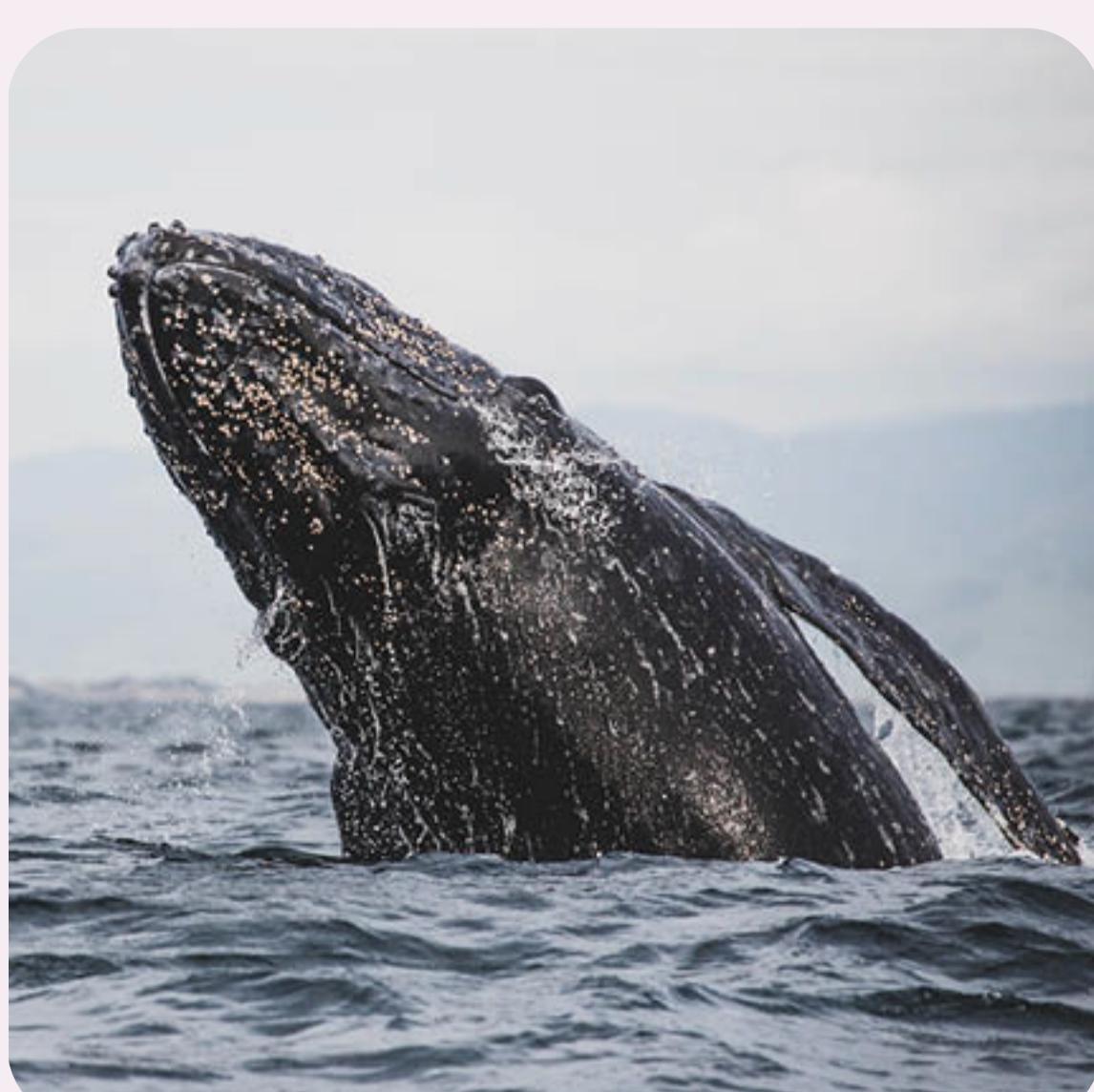
40.00 €

Annuler

Valider la commande

[Nature](#)[Terroir](#)[Recettes](#)[Portraits](#)[Actualités](#)

Terroir
La noix de Grenoble



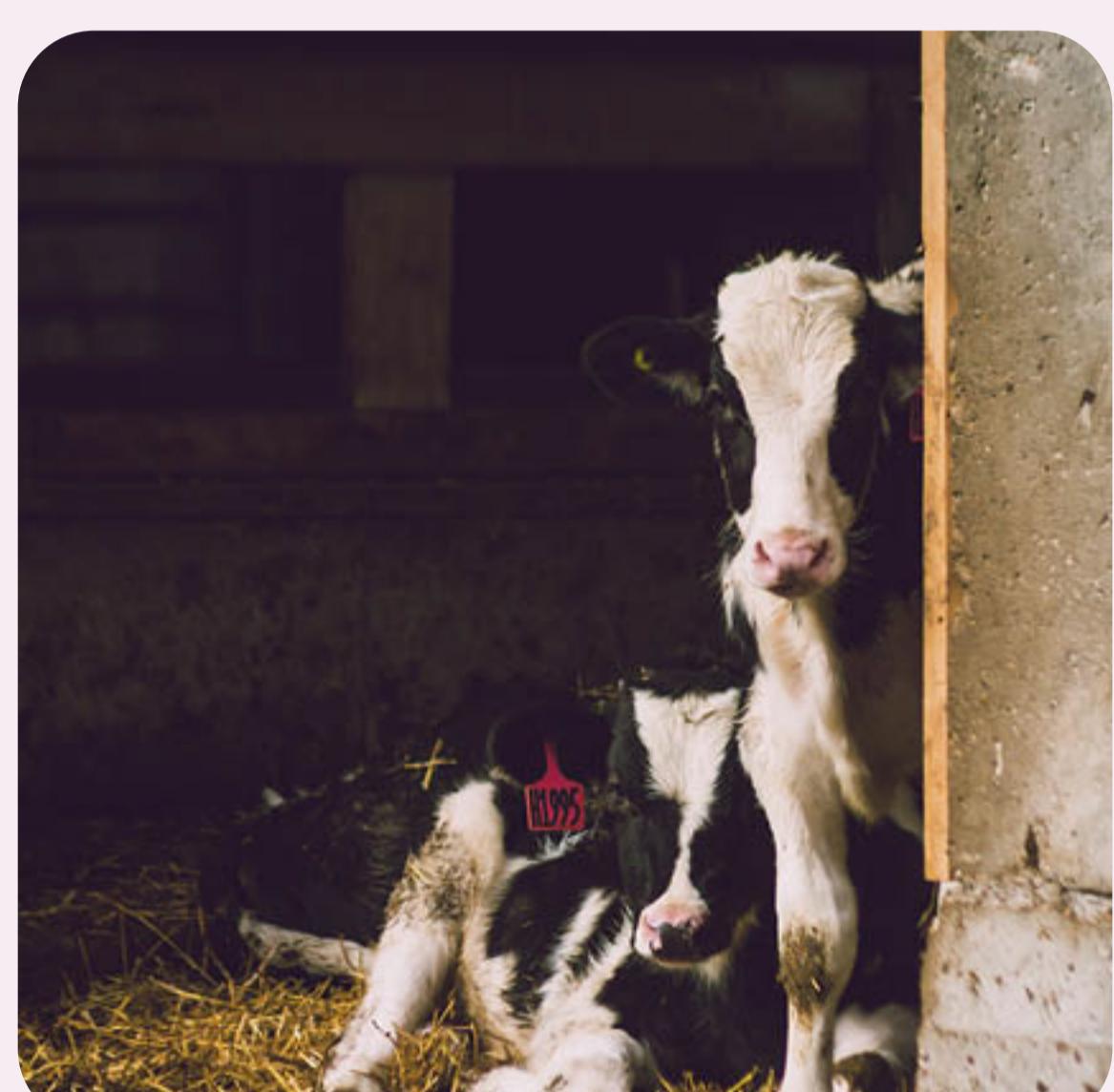
Nature
Le langage des baleines



Portraits
En verre et contre tout



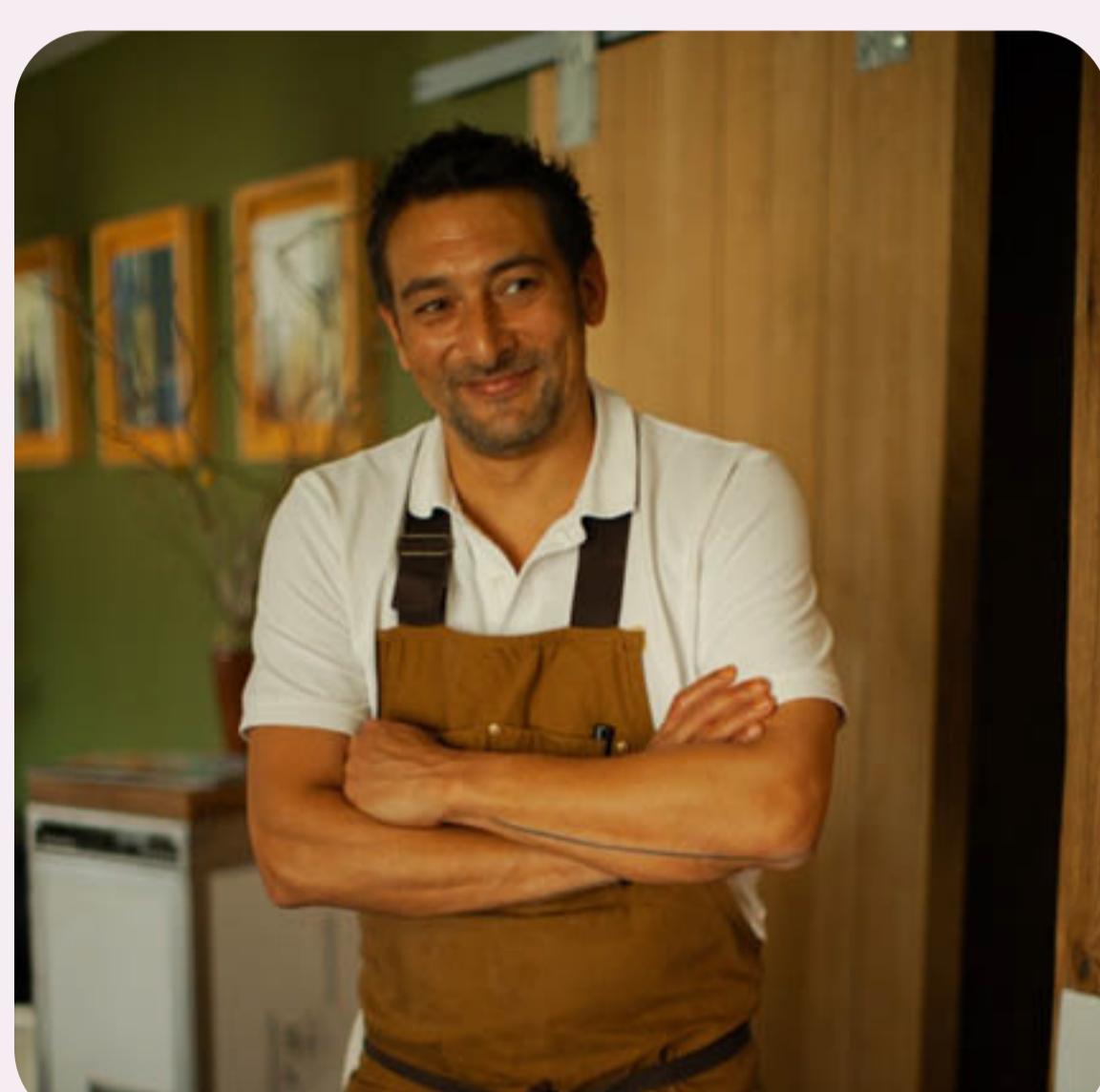
Actualités
Le pétrole, le sang noir du monde moderne



Nature
Les vaches ont des meilleures amies



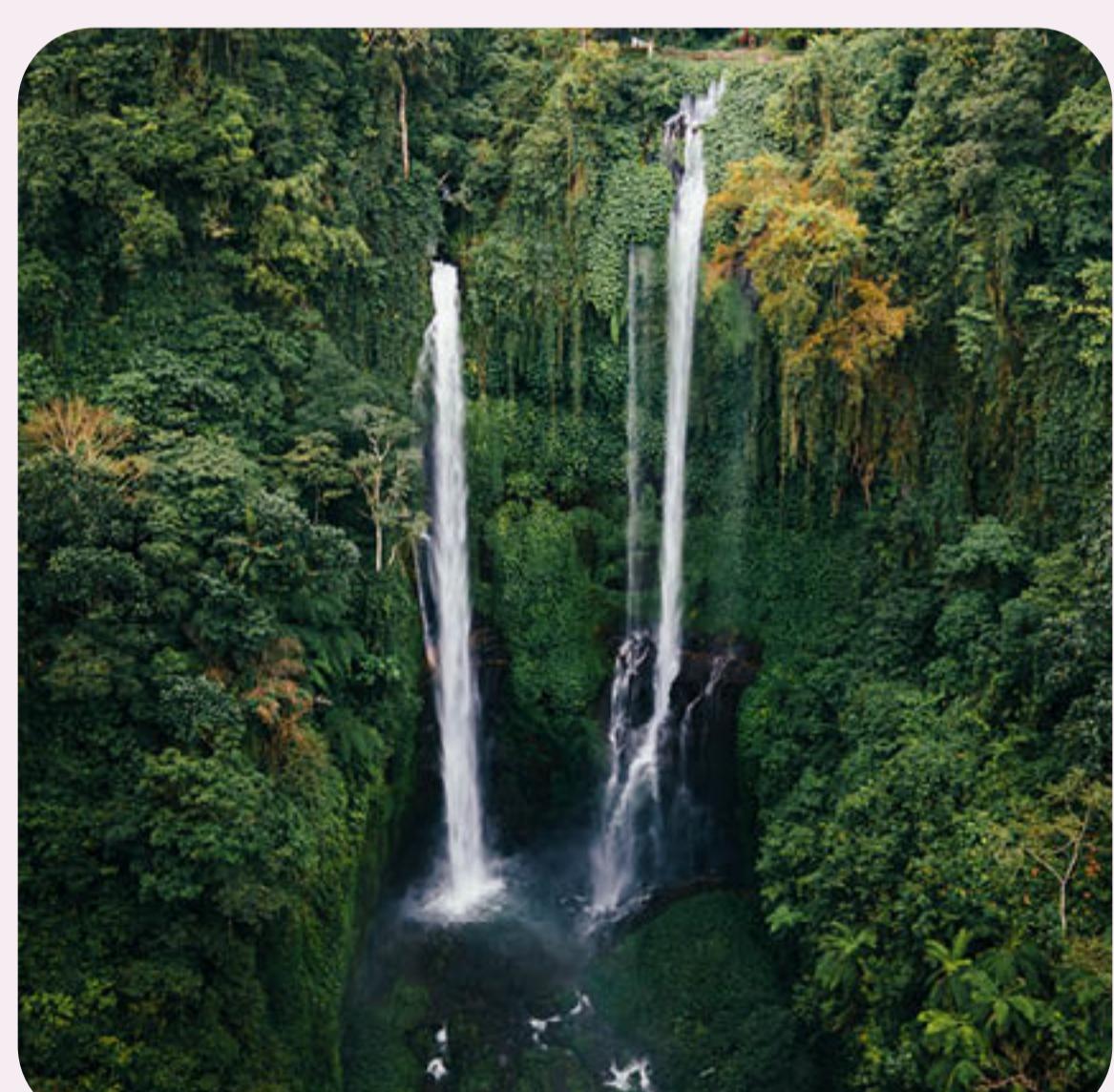
Portraits
Médecins de la terre



Portraits
Sur la route du bonheur



Actualités
Le problème français du blé



Nature
Les plus belles cascades



Portraits
Hortillons par passion



Portraits
Rabindranath Tagor



Actualités
Les résistants

[Voir plus d'articles](#)

SÉSAME

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr



La noix de Grenoble

pépite du terroir Isérois

La noix de Grenoble est la première noix au monde à afficher un label de qualité. Véritable fleuron de l'agriculture traditionnelle dauphinoise, elle est aujourd'hui reconnue Appellation d'origine protégée (AOP). Pour en apprendre plus sur cette fameuse noix, j'ai rendez-vous à la ferme familiale des Côtes de l'Isère, aux pieds du Vercors, où se cultivent la passion et la transmission de la noix depuis plus de 150 ans.

Partir à la découverte de la production de la noix de Grenoble AOP est pour moi l'occasion d'en apprendre davantage sur ma terre d'adoption qu'est la région iséroise. Sur la route qui mène à la ferme, j'observe inlassablement les noyers se succéder les uns après les autres. Ces arbres confèrent aux paysages du territoire un caractère contemplatif. J'arrive enfin à destination après avoir sillonné les routes verdoyantes et encore brumeuses de la vallée de l'Isère. Je suis alors accueilli chaleureusement par Robert, un ancien nuciculteur (nom donné au producteur de noix), aujourd'hui à la retraite. Passionné, il est venu prêter main-forte à la famille durant la période la plus dense de l'année.



Du champ à l'assiette

Retour au programme de la matinée. Robert me conduit dans les parcelles où j'assiste au ballet des secoueuses et ramasseuses. Sur le trajet jusqu'aux vergers, il m'explique que la récolte, autrefois manuelle, s'est mécanisée au fil du temps. Lorsque les noix ne se sont pas décrochées naturellement, ces étonnantes machines permettent de secouer vivement chaque noyer pour faire tomber une pluie de feuilles et de noix au sol. Le parcours est bien rodé. Robert, à pied, suit la secoueuse et veille à protéger les fruits tombés sur le sentier en attendant le passage de la ramasseuse. De retour à la camionnette, il me tend quelques noix glanées au passage. Ce sont les trois variétés reconnues par l'appellation AOP : la Mayette, la Parisienne et la Franquette. De jolis noms qui soulignent leurs différences de formes et de goûts. Les prochaines étapes de la production se passent à la station de lavage, sous l'ancien séchoir. Bertrand, qui s'est lancé aux côtés de ses parents, m'accompagne. L'endroit est impressionnant et le bruit assourdissant. Les coquilles de noix s'entrechoquent, l'eau coule et les machines tournent à plein régime. Sous la charpente, c'est un véritable dédale qui s'étend sur plusieurs étages. Je n'aurais jamais imaginé qu'il puisse y avoir ici une telle effervescence. Lors de ma visite au printemps dernier, le bâtiment était vide et silencieux car chaque saison, la station est montée puis démontée en attendant la prochaine récolte. Tout en me tenant un casque anti-bruit, Bertrand m'explique les différentes étapes et processus en commençant par le lavage.

Par Constance Scaccia — Photographies : Constance Scaccia

Voir plus



Nature
Le langage des baleines



Portraits
En verre et contre tout



Actualités
Le pétrole, le sang noir du monde moderne



Nature
Les vaches ont des meilleures amies

Inscrivez-vous à notre newsletter

Veuillez renseigner votre adresse email pour vous inscrire. Ex. : abc@xyz.com

- J'accepte de recevoir vos e-mails et confirme avoir pris connaissance de votre politique de confidentialité et mentions légales.

You pouvez vous désinscrire à tout moment en cliquant sur le lien présent dans nos emails.

S'inscrire

SéSAM€

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)

[Conditions générales](#)

[Politique de confidentialité](#)



Mon compte

[**Modifier mes informations**](#)

[**Commandes en cours**](#)

[**Historique d'achat**](#)

[**Clôturer mon compte**](#)

Mes informations

[Modifier mes informations](#)

Prénom

Nom

Adresse mail

Adresse de facturation

Adresse de facturation
Adresse de facturation
Adresse de facturation

Adresse de Livraison

Adresse de livraison
Adresse de livraison
Adresse de livraison

SéSAMÉ

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)

[Conditions générales](#)

[Politique de confidentialité](#)



Mon compte

[Modifier mes informations](#)[Commandes en cours](#)[Historique d'achat](#)[Clôturer mon compte](#)

Commandes en cours

- Commande numero 251697 : 12/12/2023

Nom de l'article	Quantité	Prix

Etat
EN PREPARATION

- Commande numero 153942 : 12/12/2023

Nom de l'article	Quantité	Prix

Etat
EN COURS DE LIVRAISON



37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)[Conditions générales](#)[Politique de confidentialité](#)

Mon compte

[Modifier mes informations](#)

[Commandes en cours](#)

[Historique d'achat](#)

[Clôturer mon compte](#)

Historique d'achats

● Commande numero 251697 : 07/09/2023

Nom de l'article	Quantité	Prix

● Commande numero 153942 : 16/06/2023

Nom de l'article	Quantité	Prix

● Commande numero 153942 : 16/06/2023

Nom de l'article	Quantité	Prix

SéSAMÉ

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)

[Conditions générales](#)

[Politique de confidentialité](#)



Mon compte

[Modifier mes informations](#)

[Commandes en cours](#)

[Historique d'achat](#)

[Clôturer mon compte](#)

[Clôturer mon compte](#)

Êtes-vous sûr(e) de vouloir supprimer définitivement votre compte ?

Sésame magazine est un média indépendant et qui le restera. Nous ne vous envoyons pas de publicités de partenaires et nous ne vendons pas vos données.

[Supprimer mon compte](#)

SéSAMÉ

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)

[Conditions générales](#)

[Politique de confidentialité](#)



Mentions légales

Sésame Magazine est une publication fictive créée à des fins artistiques et créatives. Les informations présentées sur ce site web sont purement imaginaires et ne représentent pas la réalité. Toute ressemblance avec des personnes ou des événements réels serait purement fortuite.

Éditeur : Maison d'Édition Sésame

Siège social : Rue de la paix, 75000 Paris

Directeur de la publication : Lila DUPIN

Contact : contact@sesamemagazine.com

Hébergeur : Société internet, 37000 Tours

Toute reproduction totale ou partielle du contenu de ce site web sans autorisation préalable est strictement interdite. Les marques, logos et contenus appartiennent à leurs propriétaires respectifs, même s'ils sont purement fictifs dans le contexte de ce site.

Nous vous remercions de votre visite sur ce site imaginaire. Pour toute question, veuillez contacter notre service fictif d'assistance à la clientèle.

© 2023 Sésame Magazine - Tous droits réservés



37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)

[Conditions générales](#)

[Politique de confidentialité](#)



Connexion

[Se connecter](#)[S'inscrire](#)

Connectez-vous

E-mailMot de passe

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut

[Mot de passe oublié ?](#)[Valider](#)

Connexion

[Se connecter](#)[S'inscrire](#)

Inscrivez-vous

PrénomNomE-mailMot de passe

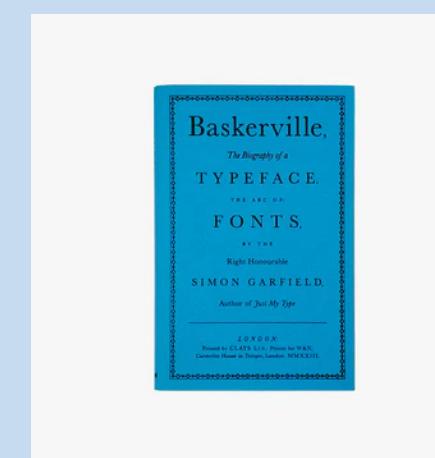
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci

[Valider](#)

Mon panier

● Articles
● Prix
● Quantité
● Total

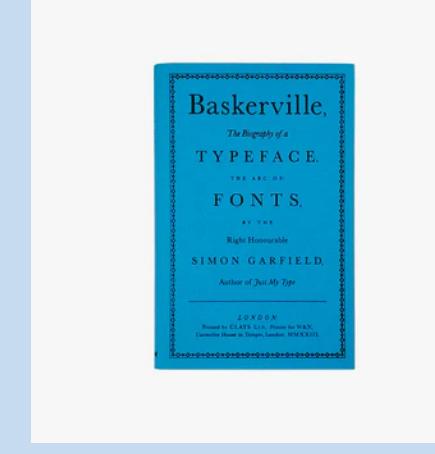
SESAME #1



18.50€

01 ▾

18.50€

SESAME
HORS-SERIE
GASTRONO

18.50€

01 ▾

18.50€

Livraison

France ▾

3.00€

Prix indicatif pour une livraison
en France métropolitaine.

[Vider le panier](#)**TOTAL**

40.00 €

[Paiement](#)

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr

[Mention légales](#)
[Conditions générales](#)
[Politique de confidentialité](#)
