

Décor & sens

DÉCORATION & ART DE VIVRE



81



Opéra Orchestre
National
Montpellier

Occitanie/Pyrénées-Méditerranée



DÎNER DE GALA

VENDREDI 14 MARS 2025 – OPÉRA COMÉDIE

DÎNER D'EXCEPTION SIGNÉ PAR LES CHEFS ÉTOILÉS
JACQUES ET LAURENT POURCEL

MOMENTS MUSICAUX
VENTE AUX ENCHÈRES



Soirée éligible au dispositif de défiscalisation mécénat

Les bénéfices de cette soirée caritative permettront de soutenir nos projets d'accessibilité publique et de formation artistique

Merci à nos partenaires : Jacques et Laurent Pourcel | Cabiron Traiteur
| Hôtel des Ventes Montpellier Languedoc | Louise et Juliette | Ad Sud
Réception | Moureaux Photo | Jean Fleuriste

Informations et réservations

04 67 60 19 99 | opera-orchestre-montpellier.fr



Quadro[®]

Intérieurs sur-mesure

100% SUR-MESURE DANS 100% DE LA MAISON



Votre imagination
a raison.



Un savoir-faire français depuis 1988

Quadro[®]

Intérieurs sur-mesure

**NOUVELLE
OFFRE
CUISINE**



OPTIMISEZ
VOTRE ESPACE DE CUISINE



36 HAUTEURS
DE PLAN DE TRAVAIL



TRANSFORMEZ
VOTRE INTÉRIEUR

181 place Ernest Granier
PORT MARIANNE MONTPELLIER
09 67 05 26 26 • quadro.fr



22

Évasion

Évasions hivernales

44

Visite privée

Lignes d'équilibre

54

Escapade

L'Élysée

Montmartre Hôtel

64

Dossier

Luminaires

68

LifestyleLa cuisine,
c'est tout un art

ÉDITO

Passions hivernales

Partir sur les chemins de l'hiver pour vous permettre des découvertes inattendues. Cette année, la neige est au rendez-vous, alors pour oublier ses repères, on s'est offert une parenthèse luxueuse : les Barmes de l'Ours. Créé en 2003, l'hôtel revit sous les gestes savants d'un ébéniste hors du commun, Christophe Mattis, dont les œuvres d'art habillent le fumoir, le restaurant et le bar avec élégance et audace.

L'hiver met en exergue votre intérieur et quoi de mieux que la cuisine pour vous donner envie de rester chez soi. Depuis quelques années, la cuisine est devenue centrale. Ouverte ou semi-ouverte, elle reste le lieu de toutes nos envies. Elle doit être contemporaine, ergonomique et belle. C'est tout un art !

Se reconnecter à l'essentiel, quand le froid est là : feuillotez ces pages près d'un feu de cheminée, une tasse de café à portée de main, les yeux rivés vers l'extérieur et vivez le moment présent.

Un hiver blanc aux couleurs de la créativité, à l'odeur du bois patiné, et de la transmission.

Isabelle

Couverture :

Tapis PATTI, collection Fantasy, Pierre Frey

*PATTI est un tapis vibrant et éclatant, clin d'œil à l'univers des années 70.**Tufté-main en laine de Nouvelle-Zélande, il est réalisé à la fois en velours de laine bouclé et coupé de différentes hauteurs, ajoutant ainsi une touche d'animation à cette composition.*

Isabelle Aubailly Marie Lozano

NUMÉRO HIVER 2025

Direction de la publication : Isabelle Aubailly

Conception graphique : Marie Lozano

Contributeurs : Marie Mimard, Alix Aubailly, Émilien Larozas

Impression : Rotimpress

Contacts et informations

Isabelle: 06 66 70 42 20

contact@decoresens-mag.fr

www.decoresens-mag.fr**Retrouvez-nous sur**
Décor&sens
decoresens_mag2

Utilisez le flashcode
pour accéder au
compte Instagram
du magazine.



Décor&sens - 360 rue Louis Pasteur - 34790 Grabels -
Protection juridique INPI : 093661885 // Dépôt légal : à parution
// n°issn : 2105 1666. Bimestriel - Toute reproduction du titre, des
textes, des articles ou photographies, totale ou partielle publiés dans
Décor&Sens est interdite sans accord préalable. La rédaction n'est
pas responsable des textes, illustrations, photographies et contenu
des publicités qui lui sont communiqués par leurs auteurs.

“Choisir est un Art”, quand RBC se réinvente



Rencontre avec Franck Argentin, PDG de RBC

Il y a 37 ans, Franck Argentin créait RBC, un groupe familial qui, aujourd'hui, est l'un des plus grands distributeurs de design en France et en Europe. En 2012, la réalisation du Design Center par l'architecte Jean Nouvel à Montpellier a marqué un tournant décisif, illustrant l'engagement de RBC à promouvoir et à défendre la création design dans toute sa splendeur.

Bonjour Franck, RBC se réinvente à Montpellier. Que signifie ce «nouveau RBC» ?

C'est une question essentielle en effet. Le marché du meuble et du commerce est en pleine mutation, et RBC, comme toute entreprise consciente de son époque, se doit de prendre les devants. Ce n'est pas une simple réorientation, c'est une véritable métamorphose.

La vente du bâtiment à Deltager, une société de gestion de portefeuille, en décembre 2024, marque un nouveau départ, une volonté de préserver la stabilité à long terme de RBC. Mais ce n'est pas juste une transaction financière. C'est le début d'un projet global. Le bâtiment, tout en restant fidèle à son design emblématique, va accueillir des transformations ambitieuses. Deltager prendra les deux derniers niveaux du bâtiment pour y installer son siège social. Les deux niveaux en dessous seront dédiés à des bureaux modernes, gérés et loués par Arthur Loyd.

Une brasserie chic, *LATTARA*, ouvrira ses portes au rez-de-chaussée, avec, à sa tête, Alexandre Grimaud. RBC conservera trois niveaux pour offrir une expérience nouvelle, dédiée aux professionnels et aux particuliers. Le nouveau showroom ouvrira au printemps 2025.

La façade extérieure et le bâtiment en général vont-ils subir des transformations ?

Nous avons confié la requalification de l'ensemble à Laurent Duport, l'architecte derrière la construction du Design Center conçu par Jean Nouvel. Il s'agit de préserver ce qui fait l'âme du bâtiment tout en l'adaptant aux nouvelles fonctions qu'il doit assumer. Le défi était de taille : comment réinventer un lieu aussi iconique sans qu'il ne perde ses qualités intrinsèques de spatialité, de transparence, d'écriture, de volumétrie et d'ambiance ?

«Ce n'est pas une simple réorientation, c'est une véritable métamorphose.»

Il fallait trouver un équilibre subtil entre modernité et respect des lignes originales. La façade ne sera pas radicalement modifiée. Les choix retenus conservent la spatialité d'origine, avec des parois vitrées toute hauteur pour partitionner les plateaux. Les systèmes techniques ont été adaptés pour répondre aux normes actuelles, sans modification majeure des façades. C'est une façon de moderniser sans trahir l'histoire du lieu.

L'identité de RBC va-t-elle évoluer ?

Non, notre identité reste intacte. Nous avons grandi, nous avons mûri, mais nos racines sont solides. Après 13 années au Design Center et presque 30 ans à Montpellier, RBC se réorganise, mais dans le respect de son ADN. Nous repensons l'aménagement sur 1000 m², une surface modulable pour répondre aux nouvelles attentes de nos clients, qu'ils soient architectes, designers ou acheteurs publics et privés.

L'expérience client, pour nous, est primordiale. Nous allons créer des espaces plus intimes et conviviaux, avec des salles de réunion confidentielles, une matériauthèque enrichie, et un nouvel espace d'accueil qui sera à la fois moderne et chaleureux. Le chaisier monumental, emblème signature de nos showrooms, trouvera aussi sa place ici. Et, pour diriger ce changement, nous avons confié la nouvelle direction à Anne-Sophie Delorme, architecte DE, déjà présente depuis quelques années.

Cette transformation, au-delà des murs, c'est avant tout un changement de paradigme. Nous voulons renforcer les liens avec nos clients professionnels en leur offrant des solutions plus créatives et plus adaptées à leurs besoins.

En 2025, vous allez continuer à organiser des événements, des collaborations avec de grandes marques de design, n'est-ce pas ?

Absolument ! Les événements, les conférences et les collaborations sont au cœur de notre démarche. En 2025, nous continuerons à créer des rendez-vous inspirants avec des acteurs majeurs du design international. Nous travaillons actuellement sur plusieurs projets exclusifs, notamment des rencontres avec des agences d'architecture en étroite collaboration avec des marques emblématiques du design contemporain. Chaque événement sera l'occasion de partager des idées, de nourrir des réflexions sur l'évolution du design et de renforcer les liens au sein de notre communauté.

«L'expérience client, pour nous, est primordiale.»



Les coups de cœur d'Alix

Alix, étudiante et passionnée de design, a parcouru les allées du salon Maison&Objets 2025 mais a aussi sélectionné des objets inspirants de grands noms du design ou de studios plus confidentiels.



« Animée d'une part par un design moderne et de l'autre par une profonde inspiration italienne, ma vision du style s'exprime à travers des créations audacieuses et colorées. Ces pièces originales incarnent à merveille l'esprit d'un univers baroque italien, revisité avec audace, aux goûts de Maison&Objet 2025 : le surréalisme. »



LA HIDDEN CHAIR DE SUPAFORM

DESIGN : Supaform studio
DIMENSIONS : H 15,7cm x L 40cm x
P 48,8cm / Hauteur du siège 45cm
MATÉRIAUX : Bois de frêne fabriqué,
peint et laqué à la main.
supaform.studio



LE VASE O4 MIX SICILY D'OTTOLENGHI

DESIGN : Ottolenghi
Distribué par Serax
DIMENSIONS : L 26 W 16 H 35 CM
MATÉRIAUX : Grès
serax.com



LA CHAISE 517 OMBRA TOKYO

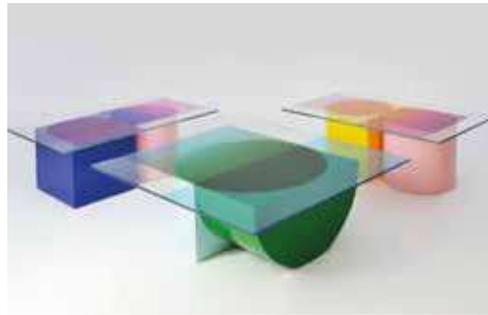
DESIGN : Charlotte Perriand
ÉDITEUR : Cassina
DIMENSIONS :
L 45 x p 51 x h 67, assise h 45cm
MATÉRIAUX : Multiplis de frêne
cintré plaqué chêne.
cassina.com



© Robert Rieger

LA SUPERWIRE FLOOR

DESIGN : Formafantasma
 DIMENSIONS : hauteur 221,8cm, diamètre 13,5cm
 MATÉRIAUX : Panneaux de verre et d'aluminium poli.
www.formafantasma.com



© 006

COMPOSITION DE TABLES PAR NORTSTUDIO

DESIGN : NortStudio
 DIMENSIONS : Composition I & II - yellow and pink base/blue and pink base - L.90 x D.55 x H.31cm
 Composition III - green and light blue base - L 90 x D 90 x H 31cm
 MATÉRIAUX : verre coloré, base en bois laqué
nortstudio.shop



© 010

FAUTEUIL D.154.2

DESIGN : Gio Ponti
 Distribué par Molteni
 DIMENSIONS :
 MATÉRIAUX : Structure externe en résine de polyuréthane, structure interne en acier, revêtement en fibre polyester imperméable, 100% recyclable.
molteni.it



© Alexandra de Cossette

LA CONSOLE ALTER EGO DE PHILIPPE HUREL

DESIGN : Tristan Auer
 MATÉRIAUX : Laque brillante
 Modèle réalisé pour la Milan Design Week 2024.
philippe.hurel.com



© 015

LE LAMPADAIRE NOCTAMBULE FLOOR CONE DE FLOS

DESIGN : Konstantin Grcic
 DIMENSIONS : Diamètre 39 Hauteur 144 cm
 MATÉRIAUX : Corps cylindrique et demi sphère en verre soufflé, base et anneaux en fonte d'aluminium.
flos.com

ADRESSE



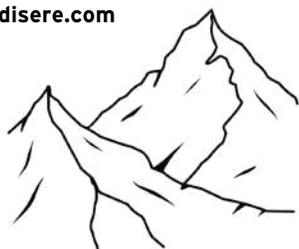
**L'EXPERIMENTAL
CHALET VAL D'ISÈRE:**
*CONVIVIALITÉ ET ÉLÉGANCE
AU CŒUR DES ALPES*

L'Experimental Chalet Val d'Isère est bien plus qu'un simple hôtel, c'est une expérience à part entière. Niché au cœur des Alpes, ce refuge allie harmonieusement design contemporain et chaleur montagnarde.

La designer Dorothée Meilichzon, inspiré par les lodges des Rocheuses américains, a totalement transformé l'ancien hôtel «L'Aigle des Neiges». Rondins, branchages, calepinages de pierre et boiseries ont été le point de départ du projet Experimental.

Des matériaux naturels, comme le bois brut et la pierre, se mêlent à des lignes épurées et des touches de marbre, créant une atmosphère chic et accueillante. Les chambres, pensées comme de véritables cocons, offrent une pause idéale après une journée dans la neige. Textiles doux, couleurs apaisantes et vue panoramique : tout invite à la détente. Ce qui fait la différence, c'est l'ambiance générale au chalet. Que ce soit dans les espaces communs, le bar à cocktails au charme rétro des années 70 ou les coins salons feutrés, l'atmosphère est conviviale. On s'y retrouve autour d'un verre, on partage des moments entre amis, dans une simplicité sophistiquée qui fait tout le charme du chalet.

www.experimentalchaletvaldisere.com

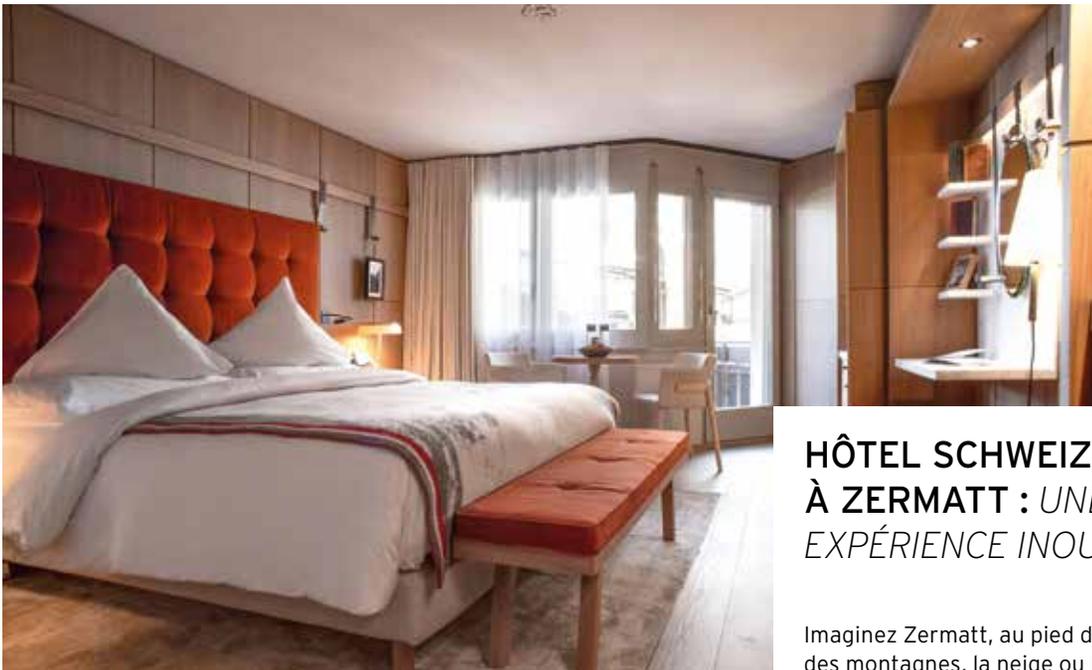


ZANNIER LE CHALET :
REFUGE HORS DU TEMPS

Niché au pied du Mont d'Arbois et surplombant le village de Megève, Zannier Le Chalet est un authentique boutique-hôtel inspiré des hameaux savoyards. Ici on respire l'air d'un autre temps. Un temps suspendu où règne le charme du patrimoine, du bois, de la pierre et du feu crépitant. Répartis dans trois chalets d'architecture alpine traditionnelle, l'hôtel décline 12 chambres et Suites pensées comme des refuges privés, un restaurant, un bar avec cheminée, un Spa et un skiroom. Le refuge idéal véritablement hors des sentiers battus... tout en restant à deux pas du centre du village. Un hôtel où l'imperfection des objets anciens fait écho à la noblesse prêtée par le temps.

www.zannierhotels.com/lechalet.fr

ADRESSE



© Crépeur e Garbette

**HÔTEL SCHWEIZERHOF
À ZERMATT : UNE
EXPÉRIENCE INOUBLIABLE**

Imaginez Zermatt, au pied du Cervin. L'air pur des montagnes, la neige ou le soleil sur les sommets. Au Schweizerhof Zermatt, l'hôtel se vit comme une véritable maison dans un esprit familial. Laissez vos skis ou vos chaussures de randonnée à la porte, et entrez dans un espace qui respire le confort simple et accueillant. Les chambres, aménagées en bois, offrent un cadre reposant idéal pour se ressourcer. Quant au restaurant, aux bars et aux espaces partagés, ils deviennent des lieux de convivialité, où l'on apprécie chaque instant avec simplicité. Tout est là pour une expérience authentique, des sommets enneigés aux discussions conviviales autour d'un chocolat chaud.

www.schweizerhofzermatt.ch

**HÔTEL BARRIÈRE
LES NEIGES : L'ART
DU LUXE À COURCHEVEL**

Au cœur de la station de Courchevel, l'Hôtel Barrière Les Neiges se distingue par son mélange raffiné de luxe contemporain et de charme montagnard. Les chambres et suites, habillées de bois blond, de marbre blanc, d'étoffes soyeuses et agrémentées de feux de cheminée, offrent une atmosphère cosy et élégante. Les vues immaculées sur les sommets enneigés ajoutent à l'expérience un sentiment d'exclusivité et de sérénité. Cet hôtel incarne à la perfection l'esprit d'un chalet alpin, repensé dans une version moderne et ultra-sophistiquée, pour un séjour inoubliable.

www.hotelsbarriere.com



© 016

ESTÉBAN PARIS PARFUMS & TRISTAN LOHNER : *QUAND DESIGN ET ÉMOTION S'UNISSENT*



Créateur parfumeur et fabricant français basé à Lavérune, Estéban n'a de cesse de développer des univers parfumés pour la maison, aussi beaux à voir qu'élégants à vivre. Il s'associe au designer Tristan Lohner, ancien directeur de RBC Montpellier, distributeur de mobilier contemporain haut de gamme. Ensemble, ils dévoilent Iconic Color, une collection de bougies et bouquets parfumés qui allient des matériaux nobles comme la céramique et le verre recyclable. Les formes organiques et les couleurs audacieuses telles que le jaune safran, le bleu cobalt, le rouge carmin transforment ces objets en véritables sculptures olfactives.

Les six fragrances emblématiques, telles que Teck & Tonka ou Néroli, invitent à des voyages sensoriels uniques tout en respectant l'environnement grâce à des bases végétales et des produits rechargeables. Le bouquet parfumé,

conçu comme une sculpture, associe deux pièces de verre fumé qui s'emboîtent avec élégance. Quant à la bougie, elle se présente comme un objet totem à la forme biseautée, sublimant la flamme et les jeux de lumière.

« J'aime saisir l'essentiel d'un objet à travers l'émotion qu'il suscite », confie Tristan Lohner, dont la vision sensible du design rejoint l'engagement d'Estéban qui allie savoir-faire et maîtrise artisanale avec un sincère engagement pour la nature.

esteban.fr
www.tristanlohner.fr

SALON *Vivre* CÔTÉ SUD

DESIGN

ART DE VIVRE

JARDIN



FORMES LIBRES

13 AU 15 JUIN

MONTPELLIER

PROMENADE DU PEYROU

DESIGN



© FREDERIC LUCANO

CENERE : LE BERRE VEVAUD

La collection Cenere de Le Berre Vevaud, présentée lors de Maison&Objet 2025, plonge dans la profondeur du noir, symbole de mystère et de puissance. Inspirée par le magma du Vésuve, cette collection associe des matériaux variés tels que laques, pin brossé teinté charbon et lave émaillée. Elle se distingue par une esthétique sophistiquée où les contrastes de textures révèlent la force du noir.

Le duo de designers, Raphaël Le Berre et Thomas Vevaud, est connu pour son approche audacieuse, réinventant l'espace en jouant avec les volumes et les perspectives. Depuis presque trente ans, ils développent un style unique, mêlant courbes, formes simples et matières raffinées, tout en maîtrisant parfaitement les savoir-faire artisanaux. Leurs créations reflètent une grande liberté créative, où chaque détail contribue à une harmonie subtile, en mariant textures et époques.

www.leberrevevaud.com



© FREDERIC LUCANO

OBJET

DÉCOUVREZ LA COLLECTION
EN PORCELAINE *LISA CORTI*

Lisa Corti présente sa toute première collection de porcelaine, une fusion entre héritage et innovation artisanale. Inspirée par les voyages à travers l'Orient et l'héritage créatif de Lisa à Milan, cette collection redéfinit l'art de la table avec un mélange unique de savoir-faire mondial et d'élégance.

www.lisacorti.com



DJUSIE : *SLEEPY TIGHT*

Le soin nocturne Sleep Tight de la marque finlandaise Djusie est conçu pour nourrir, rajeunir et lisser la peau pendant votre sommeil. Cette crème riche convient à tous les types de peau et contient de puissants antioxydants, des céramides végétaux, du chaga et de la mélatonine. Ensemble, ces ingrédients réparent la peau tout en la protégeant des signes de l'âge et des agressions extérieures.

www.djusie.com



*Faites de vos évènements
des moments inoubliables.*

Aux portes de Montpellier, le Domaine est une folie du XVIII^e siècle avec des jardins aux arbres centenaires. Une atmosphère contemporaine très élégante où le charme de l'ancien et la nature sont préservées.

 **RIEUCOULON**

CONTACT

2420 Av. de Toulouse, 34070 Montpellier
contact@rieucoulon-evenement.com

07 61 08 79 94

rieucoulon-evenement.com



OMEXCO : L'ART DE SUBLIMER LES MURS

Depuis 1976, Omexco, éditeur belge de revêtements muraux, allie maîtrise artisanale et audace créative pour offrir des collections intemporelles.

Parmi ses nouveautés, la collection « pure » se distingue par une palette de blancs apaisants, invitant à la sérénité et au confort. Les tissages d'écorce de mûrier, lin et sisal viennent sublimer cette teinte intemporelle, créant une atmosphère de calme absolu. La collection « light at night », quant à elle, réintroduit l'éclat métallique avec des patchworks délicats et des tissages complexes mêlant or, argent, bronze et cuivre. Ce jeu de contrastes et de lumières dynamise l'espace, apportant profondeur et radiance aux intérieurs. Enfin, « oasis » transporte vers un havre de paix avec des textures naturelles aux nuances terreuses, comme le terracotta et le vert éclatant. Des papiers tissés et des marqueteries raffinées s'harmonisent avec des éléments de design contemporains et traditionnels, créant ainsi une oasis de poésie tactile. Omexco incarne l'excellence artisanale et l'engagement esthétique.

omexco.com



MOBILIER GOMMAIRE À LA MAISON PERNOISE

La marque belge haut de gamme de mobilier outdoor au design intemporel et durable est diffusé depuis 2017 par La Maison Pernoise. Pour sublimer les terrasses, en mode Table ou Salon, la collection GOMMAIRE est à commander sans tarder pour être livré cet été !

La Maison Pernoise,
167 Av de la Gare, 84210 Pernes les Fontaines
09 81 45 04 22
contact@lamaisonpernoise.com

lamaisonpernoise.com

OBJET

**AIME X L'INFUSEUR PARIS :
L'INFUSION RÉCONFORTANTE**

Découvrez l'infusion Aime x L'Infuseur, un mélange revitalisant de citronnelle, écorces de citron, gingembre, verveine et curcuma. Ce breuvage naturel combine les bienfaits d'un boost énergisant avec l'effet apaisant du curcuma, créant un équilibre parfait pour revitaliser corps et esprit.

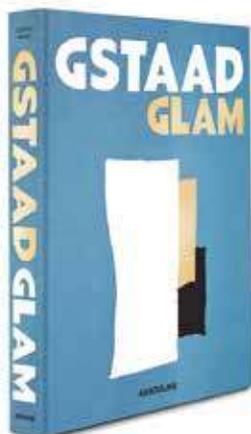
www.linfuseur.com



**GSTAAD GLAM :
L'ÉLÉGANCE ALPINE**

Plongez dans l'hiver avec Gstaad Glamour, le livre incontournable de la collection The Classics d'Assouline. Cette œuvre vous emmène au cœur de la station alpine suisse, où charme et raffinement se côtoient. Découvrez les hôtels légendaires, les clubs exclusifs et les traditions suisses qui font de Gstaad une destination prisée des stars depuis des décennies.

www.assouline.com



**SPÉCIALISTE DE LA LOCATION SAISONNIÈRE
HAUT DE GAMME, LOCATIONS POUR TOURNAGES
ET SHOOTING PHOTOS**



VILLAS • PROPRIÉTÉS • DEMEURES • MAS

Vous possédez une belle propriété dans la région et souhaitez réaliser le potentiel financier de ce bien, que ce soit une maison secondaire ou une maison principale que vous n'occupez pas durant les vacances estivales ?



La location saisonnière vous intéresse mais vous voulez éviter tout tracas et soucis de gestion ?
Nous pouvons nous en charger pour vous.



www.gracenicols.com
info@gracenicols.com
Tél. : +33 (0) 6 07 80 10 94

SERAX X WOUTERS & HENDRIX LES OBJETS MOULEVERSANT - BIJOUX DE TABLE



Avec leur collection Les Objets Mouleversants, Wouters & Hendrix, célèbres pour leurs bijoux, s'aventurent dans l'univers des accessoires de table. Inspirées par le surréalisme des années 1920, les créatrices insufflent à chaque pièce un esprit ludique et onirique. Des coquilles de moules aux lèvres rouges, ces créations singulières s'imposent comme de véritables conversation pieces. À l'image des bijoux qui subliment une tenue, Les Objets Mouleversants apportent une touche finale unique et audacieuse à votre table.

wouters-hendrix.com

PLAID SERENITY - BLEU SARAH : L'ESSENCE DU CONFORT ET DE L'ÉLÉGANCE

Le plaid Serenity incarne l'alliance parfaite entre douceur infinie et design raffiné. Le mohair, connu pour sa douceur incomparable, s'associe à la laine pour offrir une texture voluptueuse, propice à l'évasion et au cocooning. Son dégradé de couleurs subtiles, sur fond blanc, apporte une touche d'élégance discrète, idéale pour rehausser un intérieur chaleureux et raffiné.

maisonsarahlavoine.com



VAGARI : L'ÉLÉGANCE DE LA SIMPLICITÉ

Découvrez la chaise Vagari, une œuvre délicate qui réinvente la simplicité. En rupture avec les formes complexes des précédentes créations du designer Nathaniel Wojtalik, cette pièce puise son inspiration dans le mot latin "vago", symbolisant l'errance. Sa ligne fluide, réalisée avec une élégance toute particulière, confère à la chaise une présence tranquille et ancrée, offrant un refuge visuel et émotionnel. Ce design minimaliste, loin d'être anodin, invite à la sérénité et à la stabilité.

oblist.com

CUISINE



© Chloé Borel Photographie

UNE RECETTE PIERRE CHAUVET

Pâte à crêpes au cacao et
à la farine de châtaigne
(Pour une quinzaine de crêpes)

120 g de farine de châtaigne
80 g de farine de blé
20 g de cacao non sucré
30 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de levure chimique
50g de beurre fondu
4 œufs
500 ml de lait entier

Dans un grand saladier, tamisez chacune
des farines avec le cacao. Ajoutez le sucre et
la levure. Faites un puits au centre et cassez
les œufs. Ajoutez ensuite le beurre fondu
et mélangez délicatement en incorporant
le lait. Réservez une heure minimum au
frais avant de passer à la cuisson.

Dégustez avec de la pâte à tartiner
Délices d'Arthur, évidemment...

Pour encore plus de gourmandise :
Chantilly au Délice d'Arthur :
dans un siphon, mélangez 200g de Délice
d'Arthur avec 400g de crème liquide entière.
Secouez énergiquement avant de servir.

DIAZ

CHEMINÉES & POÊLES
DEPUIS 1975



Depuis 1975, nous sommes concepteurs et fabricants
de cheminées. Chaque création est unique et adaptée
à votre habitation. Soucieux d'écologie et de technique
nous travaillons avec les meilleurs fabricants européens
pour vous proposer des poêles, foyers fermés et inserts,
au bois, au gaz et à pellets, toujours à l'avant-garde du
design et des performances. Nous vous proposons aussi
des appareils à l'éthanol, électriques et hologrammes.
Tout au long de l'élaboration de votre projet, l'équipe
des cheminées DIAZ vous accompagne.

34970 Lattes | 04 67 92 00 91 | contact@creationdiaz.fr

www.barthelemy-diaz.fr

Il fait froid, il fait gris,
voici toutes nos idées pour
rendre de l'éclat à votre peau.
Des crèmes hydratantes au
doux parfum réconfortant,
un sérum et un tonique
pour apaiser et protéger,
un coffret coloré à s'offrir
pour la Saint-Valentin...
Laissez-vous choyer,
votre peau en a besoin !

PROPRE ET LUMINEUSE POUR DÉMARRER L'ANNÉE

Le Nettoyant Pré-peel de MEDICEUTICS est l'allié parfait pour un teint éclatant. Ce produit 3-en-1 nettoie, exfolie et prépare la peau à mieux absorber les soins suivants. Grâce à l'acide glycolique, il élimine en douceur les impuretés et cellules mortes pour révéler un teint plus lumineux. Tube airless 50 ml, 46€ www.medicuectics.fr



TONIQUE ET ÉCLATANTE EN 2025

Pour raffermir et redéfinir l'ovale du visage, ERICSON LABORATOIRE propose une approche double : la Crème Sculptante V-Contour Lift qui aide à réduire les dépôts gras grâce à sa technologie V-Slim ainsi que les Ampoules Lift-Flash offrant un effet lifting instantané, lissant la peau et apportant de l'éclat, tout en masquant la fatigue. Un duo parfait pour une peau plus tonique et éclatante. Pot 50ml, 91€ et Boîte de 5 ampoules 1ml, 29€ ericson-laboratoire.com

ON TENTE UNE HYDRATATION REMARQUABLE MADE IN JAPON ?

Nouvelle marque japonaise, Curél apporte la tradition asiatique de la double hydratation avec deux soins essentiels. L'Essence Hydratante Préparatrice prépare et adoucit la peau, la rendant plus réceptive aux soins suivants. En complément, la Crème Hydratante Intense renforce la barrière cutanée et emprisonne l'hydratation, protégeant ainsi la peau des agressions extérieures. Idéal pour les peaux sèches et sensibles, ce duo garantit une peau douce, souple et durablement hydratée. Flacon pompe 120ml, 22€90 et Pot 40g, 22€90 www.curel.com



DES LÈVRES SOUS HAUTE-PROTECTION

ISDIN, expert en protection solaire, propose des indispensables pour la montagne. L'Invisible Stick SPF50+ offre une protection UV pratique et invisible, idéale pour les retouches sur les pistes. Le Baume à Lèvres SPF50+ protège et répare les lèvres exposées au froid et au soleil. Essentiels pour vos aventures en altitude ! Stick 10g, 18€76 et Stick 4g, 8€95 isdin.com/fr



BEAUTÉ



**UN SOIN POUR
LES CITADINES**

Pour les citadines exposées à la pollution, le nouveau sérum Sensylia d'ISISPHARMA est un vrai allié. Grâce à l'acide hyaluronique et un complexe anti-pollution, il apaise et repulpe, tout en combattant les effets néfastes de la pollution comme la sécheresse et les irritations. Flacon pipette 19€90
www.isispharma.fr



**BONNE MINE
EN PLEIN HIVER**

En hiver, quand le teint fait grise mine, la nouvelle CC crème bio d'estime&sens est parfaite pour retrouver un éclat naturel. Avec ses pigments encapsulés, elle unifie et illumine la peau tout en l'hydratant grâce à des ingrédients bio comme l'huile d'argan et l'aloé vera. Disponible en deux teintes, elle garantit un effet bonne mine instantané. Tube canule 40ml, 29€90
www.estimate-et-sens.fr

UN COFFRET D'AMOUR

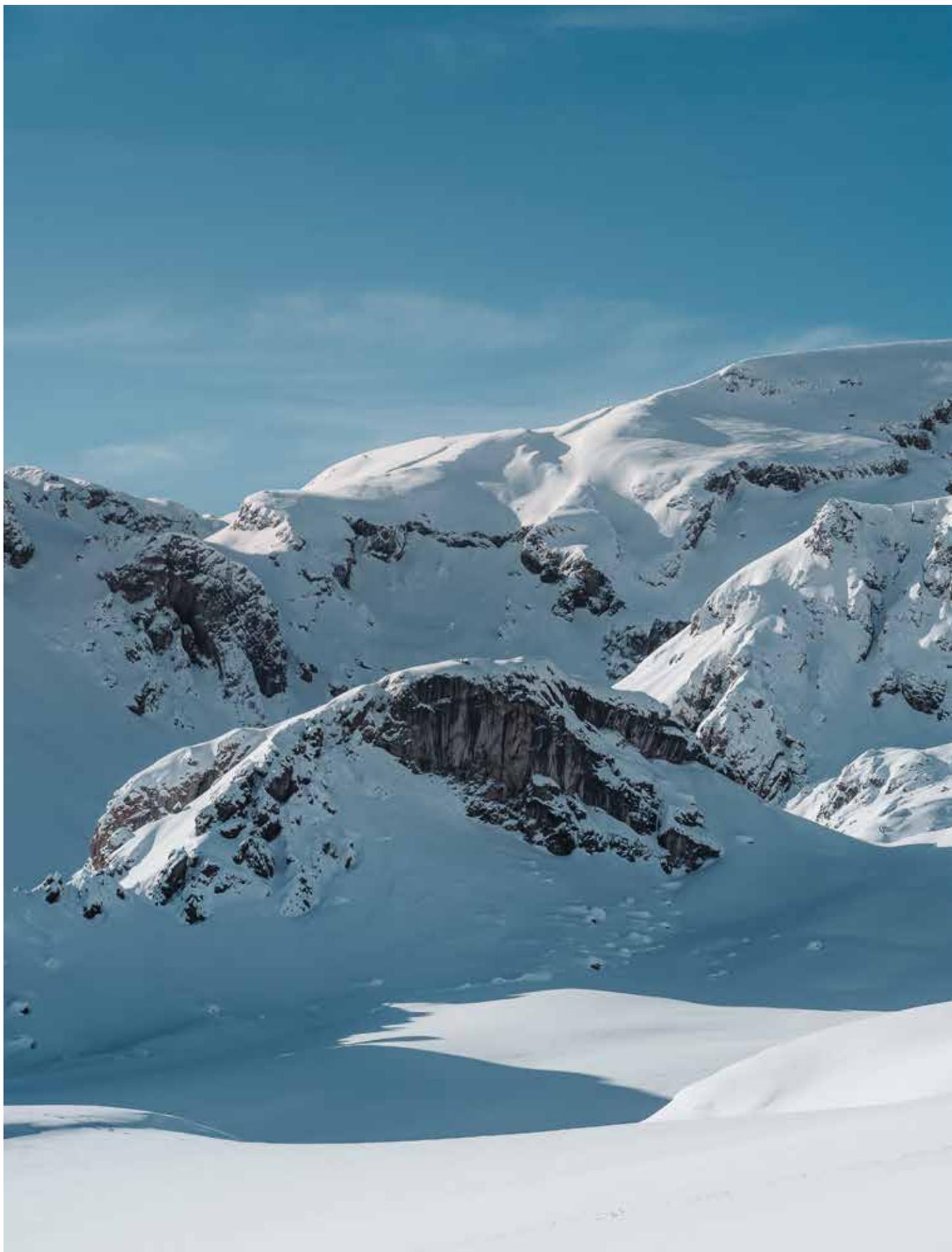
Pour la Saint-Valentin, Baija dévoile ses tout premiers coffrets en édition limitée, parfaits pour une attention qui touche en plein cœur. Le coffret Love is The Key to Happiness réunit une mousse de douche Île d'Azur (50ml), une brume d'oreiller Cool Forest (50ml) et une crème mains à l'eau de fleur d'oranger et Aloe Vera (30ml). 24,90 €
www.baija.com



PEAU DOUCE

Le Lait Hydratant Corps ALPHANOVA, certifié bio et composé à 99% d'ingrédients d'origine naturelle, est un soin idéal pour toute la famille. Enrichi en Acide Hyaluronique Thermal, Aloe Vera et beurre de Karité, il hydrate en profondeur et renforce la barrière cutanée. Sa texture légère pénètre rapidement, laissant la peau douce et délicatement parfumée. 400ml. Prix : 16,90 €
www.alphanova.fr





Évasions *hivernales*

Texte : Isabelle Aubailly





À quelques heures de notre capitale languedocienne, nous avons sillonné la vallée de la Vanoise pour aller découvrir un cocon de douceur, les Barmes de l'Ours au cœur de la station de Val d'Isère.

Quelques jours plus tard sous une tempête de neige, nous avons quitté à regret la haute station pour emprunter le tunnel de Fréjus et retrouver la vallée de Serre-Chevalier et ses hameaux authentiques.

Deux vallées, deux ambiances et des journées enneigées au sommet.



Refuge d'hiver holistique

Les Barmes de l'Ours, cocon de douceur au service très haut de gamme.

Sur les hauteurs du village de Val d'Isère, un large bâtiment de bois clair se joue des codes esthétiques de la montagne pour écrire sa propre histoire. Derrière sa façade alpine traditionnelle de bois et de pierres, les espaces se font chaleureux et très contemporains, teintés de nuances naturelles, pensés pour créer un dialogue avec le paysage environnant.

Face à Bellevarde, piste emblématique de la station, la haute bâtisse dévoile un intérieur orchestré par l'architecte Michel Force en 2003, mais aujourd'hui conduit par Christophe Mattis, ébéniste talentueux de la région. La propriétaire des lieux, Delphine André s'est inspirée du patois savoyard (barmes signifie tanière de l'ours en hibernation) pour baptiser cet hôtel spa à Val d'Isère, où les habitués viennent se blottir au cœur de l'hiver.

L'objectif était très clair : concevoir un refuge de montagne incarnant la personnalité de la propriétaire. L'objectif a été atteint en utilisant le bois de manière très artistique, accompagnés de pièces d'ameublement et de décoration rares, capables de raconter une histoire.

Une atmosphère chaleureuse et spectaculaire

Nous arrivons par un jour clair en milieu d'après-midi. Le hall d'entrée à l'image de l'hôtel instaure un sentiment de détente et une atmosphère empreinte de convivialité, un ours polaire debout sur ses pattes arrière nous salue.



© IBC

Notre chambre située au troisième étage est une bulle de quiétude avec ses teintes corail, ses murs de bois, sa large salle de bain et sa terrasse avec vue. Bien vite, nous empruntons les couloirs feutrés pour visiter les différents espaces.

Ce lieu mêle harmonieusement le bois et la pierre de la région, façonnés par des artisans locaux, à des œuvres d'art, créant une atmosphère montagnarde aux accents scandinaves. Christophe Mattis, l'ébéniste, conjugue design alpin, convivialité et modernité avec un sacré talent. Il travaille le bois avec génie en accordant les essences, en assemblant avec des techniques de placage et de marqueterie. Le trumeau de la cheminée, le plafond et la fresque du restaurant gastronomique sont des œuvres d'art, on admire les mouvements, les ondulations du bois mêlé au corian blanc mat.

Histoire d'un village

La lumière descend, nous nous couvrons pour sortir et partir retrouver l'histoire, celle de ce village mythique. Lauranne, de l'Office de Tourisme nous raconte son église baroque du XVII^e siècle (Saint-Bernard-de-Menthon), ses jolis chalets de pierre et de lauzes et ses ruelles enneigées, Val d'Isère n'est pas qu'une station de ski, c'est aussi un charmant village alpin. Le neuf rénové, obligatoirement rhabillé de pierre et de bois, se confond habilement avec l'authentique architecture traditionnelle.

Avant de devenir une prestigieuse station, Val d'Isère est l'un de ces villages historiques savoyards, en Haute-Tarentaise, à la lisière de l'Italie. Au XVI^e siècle, le village comptait 465 habitants qui restaient isolés huit mois de l'année. Désormais, 1 500 personnes y résident à l'année et plus de 30 000 à la semaine en haute saison. Pieds dans la neige, nous parvenons tout au bout du village à la ferme de l'Adroit dont les portes sont grandes ouvertes. Vaches brunes des Alpes, cochons roses, chevaux et poules nous accueillent dans un joyeux brouhaha. À la boutique, dégustation des fromages maison et rencontre avec le fromager qui dans ses caves retourne les Avalins (gruyère de Val d'Isère) et les tommes. On rentre par un chemin qui longe la piste pour admirer les premières lumières du village et la lune qui monte doucement dans le ciel clair.



© Nicolas Anthon



© 06



© 06

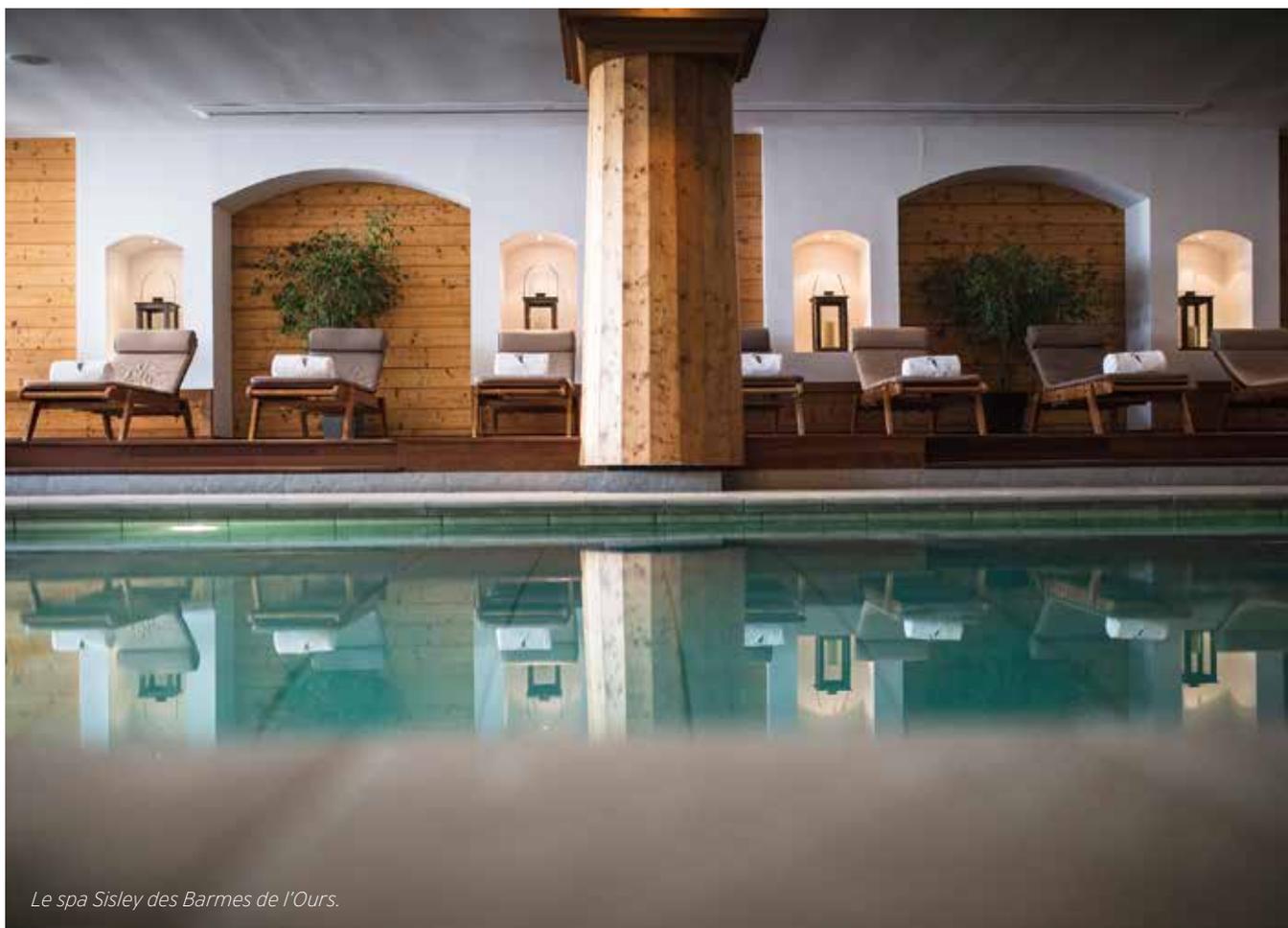
Douceur de vivre

La soirée aux Barmes de l'Ours est délicieuse. Après une heure de détente au spa dans la longue piscine chauffée, le jacuzzi et le hammam, nous prenons place au bar face aux multiples bouteilles colorées. La carte étonnante met en exergue les saveurs des montagnes avec de la liqueur de sapin ou du shrub de pommes et épices locales.

Nous avons rendez-vous à la Rôtisserie. C'est un restaurant qui met à l'honneur la cuisson au feu de bois, au fourneau ou à la broche. La salle est déjà pleine et l'ambiance enjouée avec sa grande cuisine ouverte et les déambulations des convives entre les différents buffets nous réjouit. La jeune sommelière nous conseille des vins locaux et nous prenons plaisir à l'écouter nous raconter les histoires des domaines de Savoie comme le vin doux rosé Pakhus de Philippe et Sylvain Ravier. Une pépite à déguster sur du foie gras ou en fin de repas avec du chocolat.

Il est encore tôt, nous osons tester le bowling. Deux pistes qui se côtoient avec salon confortable et ambiance conviviale.

Comme des enfants nous tentons de renverser les quilles et ce n'est pas si facile. Drôle, enthousiasmant, le bowling permet des instants de joie et de franche camaraderie... même en couple !



Le spa Sisley des Barmes de l'Ours.

CUISINE | DRESSING | BAIN | ESPACE LITERIE | ELECTROMENAGER

 **ARAN**
CUCINE
STORE MONTPELLIER



Spécialiste de la Cuisine haut de gamme, Aran Cucine vous accompagne dans la conception et la réalisation de vos projets Cuisine Dressing et Salle de bain.

Mobilier • Décoration • Espace literie

Olivier, Caroline et leur équipe vous accueillent du lundi au samedi 10h-13h / 14h-19h.

ARAN CUCINE
Store Montpellier
100 route de Nîmes
34920 Le Crès
04 67 79 88 44



Aran Cucine Montpellier
arancucine.montpellier





**DEPUIS PLUS DE 20 ANS, L'ÉLÉGANCE AU
CŒUR DU LANGUEDOC-ROUSSILLON.**



DESIGN, RAFFINEMENT ET SAVOIR- FAIRE D'EXCEPTION

Avec DECOGRANIT, chaque projet est le fruit d'un savoir-faire éprouvé et d'une passion pour les matériaux nobles. Granit, marbre, quartzite, Silestone, Dekton et Laminam : nous transformons ces matières d'exception en plans de travail uniques, conçus avec précision pour des cuisines et salles de bains élégantes et fonctionnelles.

DECOGRANIT

06 22 07 12 41
decogranit@live.fr

www.decogranit.net

Couleurs d'hiver à Val d'Isère

Le jour se lève sur un ciel gris et blanc, d'énormes flocons de neige tombent derrière nos fenêtres. Après un petit-déjeuner pantagruélique dans l'admirable salle de la Table de l'Ours, nous restons optimistes et empruntons la télécabine de Solaise espérant trouver le soleil dans les hauteurs.

La neige est légère, froide et nous dévalons nos premières pistes. Le domaine de Val d'Isère, couplé à celui de Tignes, ce sont 300 km de pistes en tous genres dont 60 % au-dessus de 2 200 m d'altitude : exceptionnel. La Mecque de la glisse c'est ici, étudiants et jeunes adultes nous avons descendu ces pistes avec beaucoup de joie mais aujourd'hui nous sommes un peu perdus. Le brouillard s'est levé, le vent forcé. Après trois longues heures nous déclarons forfait et il nous faut rejoindre le Rocher de Belvedere. Nous sommes attendus à la Fruitière, le restaurant de la Folie Douce, ce concept fou créé à Val d'Isère il y a déjà 30 ans.

Quel bonheur d'ôter casques, moufles et lunettes pour retrouver chaleur et sourires. Aujourd'hui la Fruitière c'est aussi les Caves, La Petite Cuisine et la Cucùcina une table italienne dont la décoration rend hommage à un atelier d'artiste de la Renaissance italienne.

Plat du jour, un tataki de thon avec sa purée de patates douces, verre de vin blanc et énorme tarte aux myrtilles, tout est délicieux, le service est parfait et on comprend mieux l'incroyable machine de la Folie Douce. Nous descendons dans les cuisines où 80 personnes travaillent en souriant, ils ont un mot pour vous faire sourire, ils vous expliquent leur rôle. On traverse le chantier du prochain restaurant, un food court accessible et raffiné qui ouvrira en janvier 2026, réhabilité dans l'ancienne gare de la télécabine de la Daille. La bienveillance et l'esprit familial règnent parmi les 140 employés de Val d'Isère, sans oublier une bonne dose d'exigence et de travail.

Après le spectacle de 15H à la Cucùcina, le ciel semble s'éclaircir et nous chaussons nos skis pour profiter de cette neige incroyable et des pistes abritées de la Daille.

En fin de journée, calme et sérénité au spa Sisley des Barmes. La pause bien-être est idéale après une journée active. Quelques pages de lecture dans notre cocon, jean et pull à col roulé rouge, boucles d'oreilles dorées, il est l'heure de retrouver la fabuleuse équipe de la Table de l'Ours. Face à la cheminée et son trumeau de bois sculpté et laiton, nous écoutons religieusement la sommelière Magali Delalex, (prix de la sommellerie du guide Michelin 2024) nous raconter les fondamentaux de la cuisine du Chef étoilé Antoine Gras.



Le chef étoilé Antoine Gras de la Table de l'Ours.





La spectaculaire salle à manger de la Table de l'Ours, une mise en scène de l'ébéniste Christophe Mattis pour rendre hommage à la montagne et ses matériaux.





Originaire d'Ambert au pied des monts du Forez en Auvergne, Antoine entre aux Barmes comme commis en 2013. Quatre ans plus tard, à tout juste 24 ans, il devient chef et est récompensé d'une étoile au Michelin en 2019. « Sentier libre » est le menu excursion en quatre étapes, proposé par Antoine Gras. Les premiers pas, ce sont des escargots de La Chavanne rôtis, épinards au pralin de noix, velours de vin jaune herbacé. La sauce est fine, délicieuse. On trempe le pain dans l'assiette pour ne perdre aucun goût.

«Les fondamentaux de ma cuisine reposent sur deux éléments essentiels : les sauces et les ragoûts. Ces éléments incarnent l'esprit de générosité et de convivialité que j'aime insuffler à mes plats.» Turbot et pêche du lac Léman, veau de lait cocotte, chaque plat véhicule une histoire, celle liée à la région. Malgré la beauté du plateau de fromages, nous sautons l'alpage pour entamer l'ascension finale. Le dessert autour de la vanille est juste fantastique, sarrasin, genièvre et gousses lointaines.

«En dessert, j'aime mettre en valeur le lait produit à 300 mètres de notre hôtel. Je le combine souvent avec des ingrédients qui apportent un contraste, comme la vanille de Tahiti. Pour moi, la gastronomie est une fête.»

Le service est espiègle et poétique. Le temps s'est arrêté, le feu brûle toujours, peut-être un peu moins fort. Les volutes du plafond reflètent les douces lumières du dîner. Des rires, des soupirs, la Table de l'Ours mérite son étoile et peut-être plus tant l'ambiance, les plats, les détails de chaque bouchée sont travaillés avec passion. Il est temps de retrouver le calme de notre bulle pour un sommeil bien mérité.



Comme un au-revoir

La vie aux Barmes de l'Ours, seul relais et châteaux de Val d'Isère, est douce même les jours de tempête de neige comme aujourd'hui. Les fenêtres se transforment en tableaux vivants où le paysage alentour fait littéralement office de décor.

La directrice, Valérie Boulenger, présente depuis plus de 10 ans, aime raconter les différentes évolutions de son établissement, la curiosité de sa propriétaire pour la culture et l'art, la motivation de toutes les personnes de son équipe et la volonté d'accueillir les touristes comme s'ils arrivaient dans leur famille. Après une balade jusqu'au Fornet, hameau constitué d'une poignée de maisons de pierres, au bout de la vallée, nous quittons à regret notre cocon avec vue, les romans, les œuvres d'art, et surtout les sourires des Barmes.



© 06



© 06

Les Barmes de l'Ours Hôtel & spa | Val d'Isère
Montée de Belvarde,
73150 Val d'Isère
Tél : +33 (0)4 79 41 37 00
Email : welcome@hotellesbarmes.com
www.hotellesbarmes.com

Office de Tourisme de Val d'Isère : balade du village, visite à la
ferme et produits régionaux...
www.valdisere.com

Déjeuner et danser sur les pistes à la Folie Douce
dans un des 5 restaurants :
www.lafoliedouce.com





Douceur d'hiver

Escale dans la vallée ensoleillée de Serre-Chevalier.

Patrimoine, sport, énergie, charme, Serre-Chevalier ne manque pas de qualificatifs pour la décrire.

On aime son histoire, l'enchantement de ses forêts, la beauté de ses sommets, l'authenticité de ses villages et aujourd'hui on admire l'intelligence de ses investissements en énergie renouvelable. L'aigle majestueux, logo de la station est emprunté au blason de la famille Borel qui légua ses armoiries. Riche de traditions et d'histoire, du col du Galibier jusqu'à Briançon, la vallée de Serre Chevalier compte trois villages, des hameaux traditionnels et une ville de montagne Briançon.

Une sacrée histoire

Commencés en 1938, les travaux de la future station sont arrêtés, puis repris plusieurs fois subissant les aléas de la seconde guerre mondiale.

Printemps 41. La massive gare de départ "de béton armé" était construite avec son puits et son tunnel et bientôt l'audacieuse charpente de mélèze survolait les câbles déjà amarrés, tout prêts à recevoir les quatre rutilantes cabines.

C'est également lors de cette année que le premier hôtel de la vallée, l'hôtel du Téléphérique fut ouvert par M. Jean Bœro-Rollo. Le téléphérique est achevé pour la saison 41/42. Il déroule ses câbles depuis la Guisane jusqu'au sommet de Serre-Chevalier et ses quatre cabines sont prêtes à recevoir leurs premiers passagers. Le 21 décembre 1941, M. Jean Berthelot, Ministre de la communication, inaugure le téléphérique "le plus long d'Europe" en présence des autorités civiles, militaires et religieuses, du monde du ski et de la montagne, des ingénieurs et ouvriers qui ont conçu et réalisé l'ouvrage, ainsi qu'une population à la fois fière et enthousiaste.

Rapidement, le débit du téléphérique s'avère insuffisant, voilà que s'insèrent à la place du câble de service, "les paniers" du télésiège du Champcella. La piste d'arrivée va s'élargir. Bientôt, les champs des "Côtes Longues" déboisés et remodelés vont devenir la Piste Olympique, prodigieuse descente qui recevra les plus grandes épreuves, nationales et internationales, et qui, depuis 1995, porte le nom du grand champion natif de la commune : Luc Alphand. La notoriété de la station de Serre Chevalier ne cesse de grandir et sa capacité d'accueil progresse rapidement.



Au cours des décennies écoulées, il a subi plusieurs transformations, a connu de grandes épreuves comme le terrible incendie de 1983 qui détruisit entièrement la gare intermédiaire de Serre Ratier, fondant les câbles et précipitant dans le vide les bennes, sous le regard atterré des spectateurs impuissants. Il reste toujours pour les anciens qui l'ont connu le symbole d'une prodigieuse épopée. En effet, les champs de culture sont devenus des constructions modernes, les deux villages se sont rejoints et se sont gonflés alentour gagnant aussi Briançon.

Ses 410 hectares balisés répondent aujourd'hui à toutes les envies de glisse, dans une neige généreuse puisque 80% des pistes se trouvent à plus de 2000 mètres d'altitude. Elle est la plus grande station de sports d'hiver des Alpes du Sud tant par l'importance du kilométrage de pistes que du nombre de visiteurs.

Futur olympique

Le Briançonnais sera en 2030 le fief des épreuves freestyle avec les épreuves de half-pipe ski et snowboard, le ski de bosses et ski acrobatique à Serre Chevalier, le tout sur le front de neige de la Casse du Bœuf (commune de La Salle-les-Alpes), le plus grand front de neige de Serre Chevalier, limitant ainsi les aménagements.

La ville de Briançon a été choisie pour devenir le village olympique du pôle briançonnais, avec le projet d'accueillir les 1200 athlètes dans un village olympique hors norme : le Fort des Têtes, inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Le ski autrement

Le domaine skiable de Serre Chevalier est reconnu pour sa stratégie environnementale concrète mise en place depuis 2006, et notamment pour son programme d'énergies renouvelables initié en 2018 qui permet désormais au domaine d'autoproduire 30% du besoin énergétique électrique annuel grâce aux énergies renouvelables (panneaux photovoltaïques, éoliennes, centrales hydroélectriques). Et ce en réduisant également de 20% sa consommation électrique sur les 3 dernières années, grâce notamment à une production réduite de neige de culture. S'ajoutent à cela une réduction jusqu'à 80% des émissions de CO2 pour l'ensemble des dameuses en passant au carburant végétal HVO, en complément d'une stratégie concrète de préservation de la biodiversité.

Le chantier de la télécabine du Pontillas l'hiver dernier a été le premier où une démarche d'économie circulaire a été favorisée. Deux appareils obsolètes ont été remplacés par cette nouvelle télécabine. Dans le processus de déconstruction, tout a été pensé pour favoriser au maximum la récupération des matériaux et composants afin qu'ils puissent être réutilisés en interne, par la commune, ou par d'autres exploitants. Patrick Arnaud, directeur de Serre Chevalier Domaine Skiable explique : « Après avoir été innovateurs sur le volet énergétique, nous avons élargi le spectre environnemental en suivant le principe de l'économie circulaire. Fidèles aux innovations qui font notre ADN, nous poursuivons les efforts en matière environnementale en cherchant à faire mieux avec moins, à s'adapter plutôt que de lutter. Le ré-emploi de matériaux grâce à l'économie circulaire permet d'éviter le gaspillage des ressources en matières premières et s'inscrit dans la suite logique des efforts que nous fournissons depuis des années en termes de stratégie environnementale. »



© 016



© Theaui Bois



Deux jours à Serre-Chevalier

19h : arrivée sous la neige

La route est sinueuse mais douce pour atteindre le village du Monétier au fond de la vallée de la Guisane, fief de la station de Serre-Chevalier. De gros flocons tombent à verse depuis une heure et nous découvrons dans la nuit notre hôtel au détour de la rue principale. Feu de bois, sourires et large chambre à la décoration contemporaine, nous prenons le temps d'une pause avant de retrouver la large salle du restaurant où de nombreux convives sont déjà attablés face à la cuisine ouverte. Effluves de champignons, de fromage et herbes odorantes ouvrent notre appétit. Les plats sont recherchés (foie gras au génépi et chutney de mangue, onglet de veau aux gambas, poireaux confits et écrasé de pommes de terre, pavé de cabillaud, curry de légumes, crème d'avocat et tuile de riz...), les saveurs sont subtiles. Une tartelette café chocolat noir à l'équilibre parfait termine le dîner avec élégance. La neige continue de virevolter dans les lumières des hauts sapins tout illuminés.

8h30 : matin d'hiver idéal face à la forêt de Monétier

Le soleil semble vouloir se frayer un chemin à travers les mélèzes. Notre large terrasse dévoile les sommets et les forêts immenses face à nous. C'est magique, le froid a gelé la neige sur les branches des arbres et le soleil maintenant plus haut fait scintiller les cristaux. Après un rapide petit-déjeuner, nous partons à l'assaut des crêtes. La station est divisée en trois parties, le Monétier point culminant du domaine skiable de Serre Chevalier (sommets du télésiège de l'Yret, 2830 m) où nous nous trouvons, Chantemerle l'origine de la station au-dessus du village de Saint-Chaffrey et enfin les pistes au-dessus de Briançon, la ville-station et ses remparts construits par Vauban.

La neige est fraîche, les pistes sont bien préparées et les skieurs sont encore peu nombreux. On se régale à dévaler cette montagne et j'avoue beaucoup apprécier les pistes qui défilent à travers les arbres. La présence de la forêt apporte sérénité et beauté. J'imagine la station en été, ses grandes prairies vertes et ses mélèzes aux bouquets d'épines émeraude. Ce conifère est le seul à perdre ses épines en hiver pour mieux fortifier son pied et renaître encore plus vigoureux au printemps. Il s'est développé ses dernières années car il supporte très bien des températures plus élevées.



13h : halte chaleureuse

Un petit vent s'est levé et la température s'abaisse subitement. Il est temps de s'arrêter pour déguster un plat chaud dans un chalet d'altitude cosy. Décoration chaleureuse et plat du jour réconfortant, le White est une maison familiale conviviale où tous les plats sont confectionnés sur place. Café sur la terrasse plein sud et nous repartons à l'assaut des pentes enneigées.

16h : le coin des trappeurs

Au détour d'une piste (Myrtille) nous découvrons « La Cabane à Sucre ». Curieux, nous nous immergeons dans le monde des trappeurs canadiens. Braséro, banc avec peaux de bêtes, cocktails chauds faits maison servis dans un glaçon (pommes, cannelle et rhum). On peut s'essayer à l'arbalète et confectionner des sucettes au miel local sur neige. La pause est instructive et agréable au cœur du domaine. En fin de journée nous empruntons la « Luc Alphand », elle serpente entre les chalets d'alpage et les mélèzes, pour nous retrouver dans le village de Saint-Chaffrey. La piste est pentue mais la neige est parfaite. Notre nouvelle chambre est située au pied des pistes dans le plus vieil établissement de la station.

18h : après-ski joyeux

Le centre bourg, son clocher de l'église dressé en majesté, sa chapelle Saint-Arnould, son pont-levis, ses maisons de pierre et ses chalets de bois, Saint-Chaffrey est le cœur battant de la station. À cette heure, les bars sont animés, bières et vins chauds, saxo, feu de bois. Balade dans le village, shopping et glissade au bord des chemins, l'hiver est bien là et nous admirons le front de neige éclairé.

20h : dîner raffiné

Le restaurant du Grand Hôtel, accueille ses clients autour d'un feu de bois et de cocktails innovants. Le dîner est servi sur une table ronde nappée de blanc, le service est très souriant et nous prenons plaisir à converser avec la responsable qui nous vante les différentes spécialités du chef. "Les Planches" est une table gastronomique dont le menu a été élaboré par le chef Pierre Reboul (œuf parfait aux escargots persillés, wok de filet de caille, poire pochée au thé à la Bergamote...).

9h : envolée matinale

Le soleil est toujours là et le froid apporté par le vent est un peu plus vif mais nous avons rendez-vous au sommet à 2491 mètres d'altitude. Le Parc national des Écrins est face à nous. Nous avons rendez-vous pour un vol en tyrolienne. Après avoir posé les skis, poulie et harnais à la main, nous montons dans la tour de bois érigée au pied du téléphérique de Serre-Chevalier. Le panorama à 360° est magnifique mais impressionnant. Équipés, nous prenons une profonde inspiration et nous nous envolons. Quelques minutes de folle descente, c'est majestueux, intense et grisant !



© Arthur Quee Photographie



© 016

11h : un café au sommet

Après ce parcours dans les airs, nous décidons de partir découvrir les pistes de Briançon. Le froid a durci la neige, les sapins scintillent, les descentes s'enchainent. Le Chalet de Serre Blanc domine le village de Saint-Chaffrey et offre une vue imprenable sur la vallée le temps d'un cappuccino ou d'un plat chaud. La petite terrasse pieds dans la neige est parfaite !

Le domaine XXL du Grand Serre-Chevalier, par les forêts de mélèzes ou par les sommets offrant des panoramas de montagne exceptionnels peut se découvrir en deux jours. Et aujourd'hui on comprend pourquoi la station a investi dans les énergies renouvelables. Depuis 2018 des panneaux photovoltaïques, des éoliennes et des centrales hydroélectriques permettent de produire 30% des besoins énergétiques de la station.

15h : patrimoine unique

Après avoir profité du secteur du Prorel très ensoleillé nous dévalons les 1200 mètres de dénivelé. Il est temps de profiter de Briançon. Juchée sur un piton rocheux à 1326 m d'altitude, la cité Vauban offre de l'éclat historique et patrimonial à la station. L'enceinte bastionnée construite au XVIII^{ème} siècle sous le règne de Louis XIV est une balade passionnante. Le jour décline, nous rentrons cette fois, en traversant les villages encore enneigés, et en jetant un dernier regard au lac de Serre-Ponçon, passage obligé lors de chaque retour vers la vallée.



Nos adresses à Serre-Chevalier

Hôtel Le Monétier

À l'entrée du village du Monétier, l'établissement est récent. Les chambres sont spacieuses, à la décoration contemporaine et chaleureuse. Le restaurant est agréable avec sa haute cheminée et la cuisine recherchée et délicieuse.

www.lemonetier.com

Le Grand-Hôtel

Hôtel le plus ancien de la station, situé au pied des pistes de Chantemerle avec son spa Nuxe et son restaurant gastronomique "Les Planches".

www.grandhotel.fr

Sur les pistes

Chalet de Serre Blanc à Saint-Chaffrey :
refuge sans prétention avec une vue unique sur la vallée.

Le White à Pré ratier :
superbe chalet, cuisine maison et accueil souriant.

Nous remercions chaleureusement l'Office de Tourisme de Serre-Chevalier.

serre-chevalier.com / serre-che.fr

ESPACE
Aubade

SALLE DE BAINS • CARRELAGE

*Inspirez
Réinventez
Sublimez votre espace!*

SIÈTE - NIMES - ALES - VENDARGUES - MONTPELLIER - SAINT-JEAN-DE-VIDAS - BÉZIERS - BACAOIS-SUR-CÈZE
PIERRELATTE - TUNEL - LE THOUÛNET - SIX-FOURS-LES-PLACES - TRAVS-EX-PROVENCE
BRICAOIS - LE-CANAL-DES-MAURES - SAINT-MAMMIX-ET-SAINTE-BAUME

Lignes *d'équilibre*

Texte : Isabelle Aubailly

© Florence Alzonda







Un belvédère suspendu en pleine nature, le nouveau projet des architectes Bregues&Le Pavec.

Pensée pour donner au paysage le premier rôle, la villa tout en longueur a été travaillée afin d'offrir des vues uniques.

Les propriétaires tombés amoureux de ce bout d'Occitanie ont fait appel aux architectes Julien Bregues et Lionel Le Pavec, dont le coup de crayon semblait idéal pour dessiner leur maison de vacances.

Il y a donc l'emplacement tout d'abord, enviable, avec sa vue plongeante sur les collines. L'architecture qui emprunte au design contemporain son épure et ses lignes pures.

«Penser un lieu de vie comme une habitation, c'est penser un espace de refuge et de plénitude.» Le site présente ici un caractère exceptionnel, c'est un endroit exclusif, où la notion d'intégration dans un paysage prend tout son sens.

Le terrain, qui présente une déclivité certaine, se termine par un promontoire qui domine la vallée. Géographiquement situé à l'une des extrémités de cette vallée, le site profite d'une perspective spectaculaire sur le lointain. Dans ce contexte privilégié, la maison devait s'inviter avec humilité et discrétion. Généreuse en vitrage, la maison laisse transparaître le paysage. À l'intérieur, des jeux de perspectives et de transparence sont imaginés pour inviter la nature au regard.





La maison se présente comme une variation de volumes insérés entre deux plateaux. La lecture des lignes horizontales générée par ces planchers met en exergue la topographie accidentée du site. Légèrement surélevée, un effet de lévitation évoque le respect de la nature, comme s'il existait une hésitation à poser un objet sur un support fragile.

Devant la maison, l'entrée en position centrale est facilement identifiée par son cheminement et sa pergola. Une paroi épaisse dirige naturellement le visiteur et structure clairement la maison en deux zones. La première, très transparente, a pour vocation de s'ouvrir sur l'extérieur et abrite la cuisine et le séjour. Une large terrasse couverte permet d'agrandir la perception de l'espace. La seconde, plus opaque, abrite les chambres, qui sont pourvues, pour chacune d'elles, d'une salle de bain et d'un espace de rangement. L'idée étant de retrouver le code de l'hôtellerie contemporaine actuelle.

La structure de l'ensemble est réalisée en acier, respectant une logique rationnelle de construction. Les ouvertures sont toutes en hauteur. Les rails et dormants des menuiseries sont cachés afin d'offrir le maximum de transparence. Le bardage de façade côté chambres est structuré, en contraste avec l'aspect lisse des bandeaux de planchers.

À l'intérieur, un sol minéral de teinte naturelle est identique à celui de l'extérieur, afin de prolonger les espaces. Cet effet visuel est souligné par une course périphérique. Ce principe est appliqué de la même manière pour les plafonds, qui sont de nature bois afin d'y apporter un esprit chaleureux à l'ensemble.

La première sensation, une continuité visuelle entre extérieur et intérieur, une volonté d'inscrire le paysage dans cette maison de 200 mètres carrés de plain-pied.

To think of a living space as a dwelling is to think of a space of refuge and fulfillment. The site here has an exceptional character, it is an exclusive place, where the notion of integration into a landscape takes on its full meaning. The land, which has a definite slope, ends in a promontory overlooking the valley. Geographically located at one end of this valley, the site enjoys a spectacular view of the distance. In this privileged context, the house had to invite itself with humility and discretion. Generous in glazing, the house lets the landscape shine through.

Inside, perspective and transparency effects are imagined to invite nature to the eye. The house presents itself as a variation of volumes inserted between two plateaus.







The reading of the horizontal lines generated by these floors highlights the uneven topography of the site. Slightly raised, a levitation effect evokes respect for nature, as if there were a hesitation to place an object on a fragile support. In front of the house, the centrally located entrance is easily identified by its path and pergola. A thick wall naturally directs the visitor and clearly structures the house into two zones. The first, very transparent, is intended to open onto the outside and houses the kitchen and living room.

A large covered terrace allows you to enlarge the perception of space. The second, more opaque, houses the bedrooms, which are each provided with a bathroom and storage space. The idea is to find the hotel code. The structure of the whole is made of steel, respecting a rational construction logic. The openings are all high. The rails and frames of the joinery will be hidden in order to offer maximum transparency. The facade cladding on the bedroom side is structured, contrasting with the smooth appearance of the floor strips.

Inside, a mineral floor of natural color is identical to that of the outside, in order to extend the spaces. This visual effect is underlined by a peripheral passageway. This principle is applied in the same way for the ceilings, which are made of wood in order to bring a warm spirit to the whole.

Rencontre avec Julien Brengues et Lionel Le Pavec

Quelle est l'origine de ce projet ? quel était le concept de départ ?

L'origine de ce projet résulte de l'appel d'une famille étrangère souhaitant construire une maison de vacances familiale. Le concept initial a été d'offrir la vue extraordinaire du site à l'ensemble des pièces de la maison. Ainsi la construction se développe tout en longueur et parallèlement au paysage.

Quel a été le rôle de la lumière naturelle dans la conception de ce projet ?

La lumière naturelle fait partie intégrante de notre production architecturale. Nous travaillons l'ensemble des pièces sur ce sujet tout en ayant une réflexion sur la protection solaire par des avancées de toiture.

Quelles ont été vos sources d'inspiration pour ce projet ? Des influences particulières, qu'elles soient architecturales ou issues d'autres domaines (art, nature, etc.) ?

Nous avons depuis toujours une affection particulière pour le minimalisme, les lignes épurées. Lorsque nous avons un site exceptionnel comme celui-ci on ne peut que laisser place à la nature et intervenir avec une certaine humilité et légèreté.

Sur un plan technique, quels matériaux avez-vous choisis et pourquoi ? Comment ont-ils été adaptés à l'environnement naturel ?

Nous avons souhaité travailler sur une structure métallique de type poteau / poutre. Cela permettait d'ouvrir au maximum la maison sur le paysage tout en ayant un impact mineur sur le terrain. L'ossature de la maison est posée sur un système de fondations de type semelles isolées qui minimise l'impact physique sur le terrain naturel.



Le projet ressemble à un “promontoire linéaire”... Pouvez-vous nous expliquer ce que cela signifie, et comment cette forme s'intègre dans le paysage ?

La composition en forme linéaire rejoint l'idée d'offrir à l'ensemble des pièces de la maison une vue sur le panorama. La maison épouse une courbe de niveau sur la colline, et ne vient pas ainsi contrarier la verticalité et hauteur des arbres environnants.

Comment l'architecture peut-elle se marier à la nature sans en perturber l'harmonie ? Quels défis cela représente-t-il ?

L'architecture peut se marier à la nature de multiples façons. Il peut y avoir différentes approches. L'architecture peut par exemple imiter des formes, des couleurs et des textures de l'environnement naturel. Les bâtiments peuvent également être conçus pour s'insérer discrètement dans le paysage, en épousant la topographie et utiliser un certain minimalisme. Nous sommes plus sensibles à cette dernière approche. L'échelle des constructions doit être proportionnée à celle du paysage environnant, afin de ne pas le dominer.

Si vous deviez résumer ce projet en une phrase, qu'est-ce que vous diriez ?

L'enjeu du projet était avant tout de créer un espace de sérénité, un refuge, ou la relation avec le paysage prend toute sa place.

Showroom Technal

325 rue Hélène Boucher
Zone Fréjorgues Ouest
34130 Muguio
04 67 85 61 91

Découvrez aussi notre atelier
de fabrication à Fabrègues



DANIEL BORIES

Fabrication
& pose de menuiseries
depuis 1974



FENÊTRE ALU ET PVC - BAIES COULISSANTES
PORTES BLINDÉES - PORTES D'ENTRÉE
PORTES REPLIABLES - PORTES DE GARAGE
VOLETS ROULANTS, COULISSANTS, BATTANTS
GARDE CORPS - VÉRANDAS - PERGOLAS
STORES - BRISÉS SOLEIL - PORTAILS

www.danielbories.fr



L'Élysée
Montmartre Hôtel,
l'équation heureuse

Ouverture le 17 février !

© photos : Julien Labrousse



*Un lieu où se rencontrent
l'énergie artistique de
Pigalle et la tranquillité
d'un cocon au cœur de
Montmartre.*

Derrière la vibrante façade du boulevard Rochechouart, là où se croisent musiciens et voyageurs, se niche un refuge singulier : l'Élysée Montmartre Hôtel.

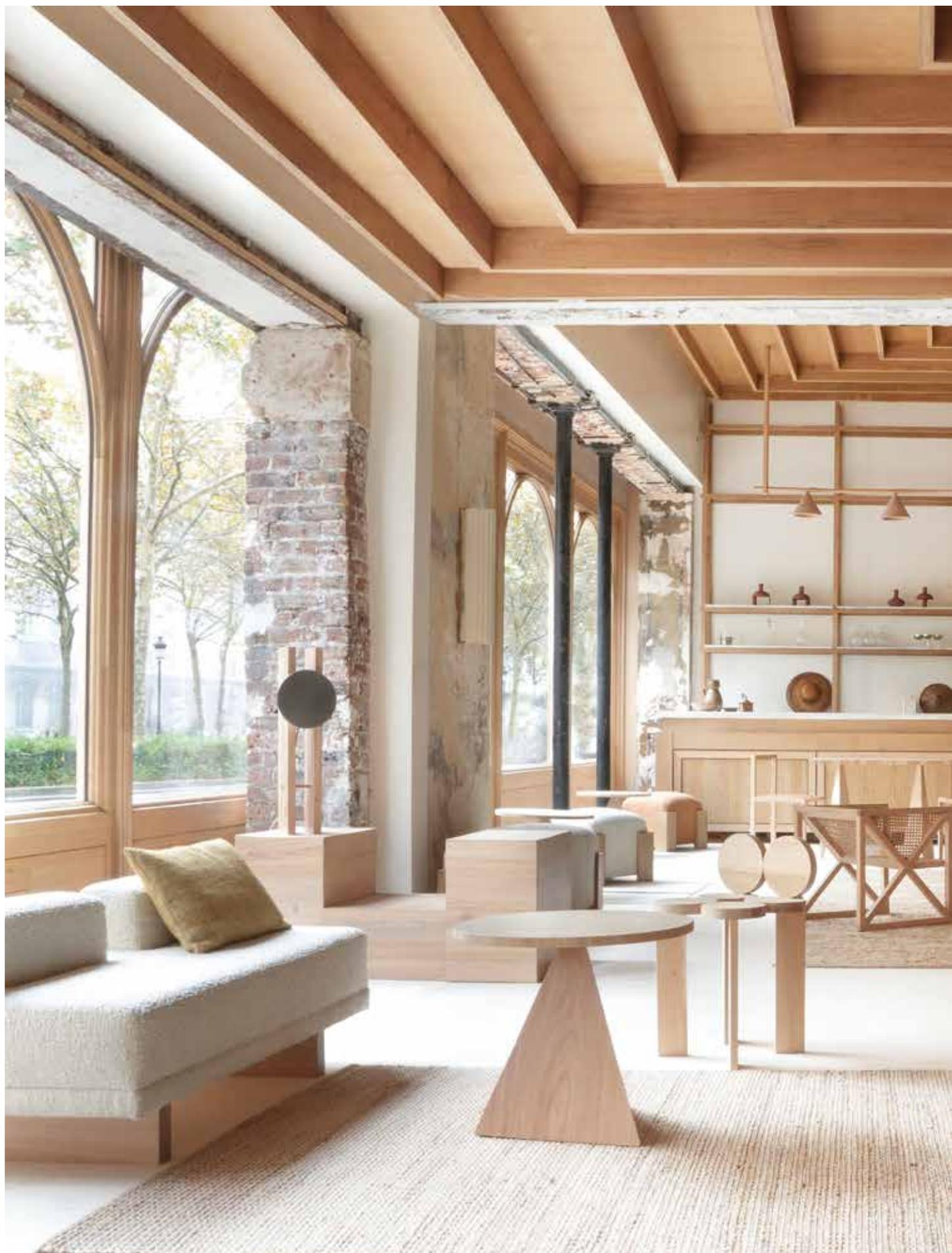
Imaginé par le producteur Abel Nahmias et l'architecte et entrepreneur Julien Labrousse, l'hôtel est un lieu où se rencontrent l'énergie artistique de Pigalle et la tranquillité d'un cocon au cœur de Montmartre.

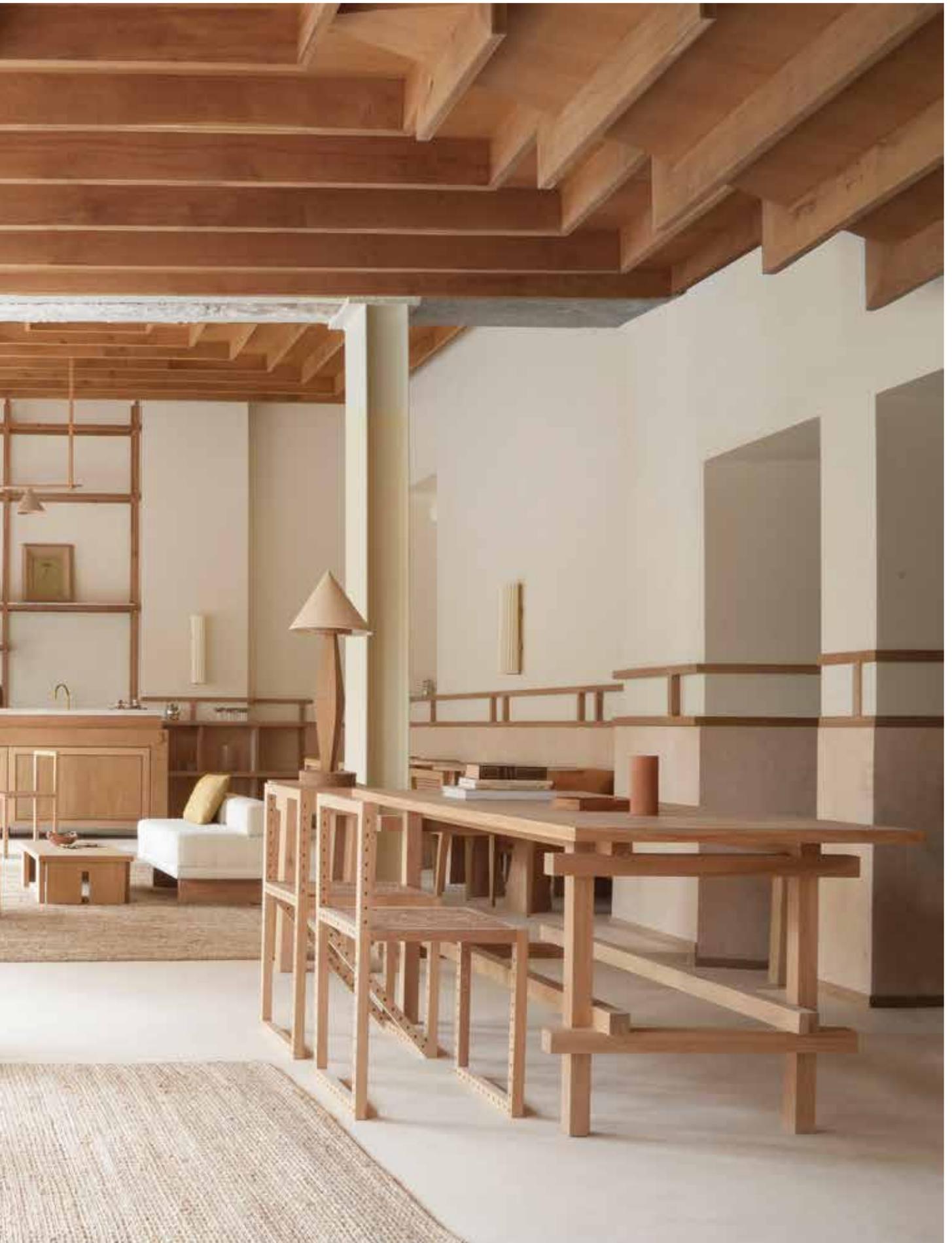
Sur le boulevard Rochechouart, autrefois frontière septentrionale de Paris, on perçoit encore les murmures du Paris bohème et effervescent. Ce lieu, cosmopolite et chaleureux, voué au spectacle depuis des siècles, fut le terrain de jeux de Toulouse-Lautrec et de La Goulue. C'est au cœur de ce passé tumultueux que s'élève aujourd'hui l'Élysée Montmartre hôtel, encadré par le légendaire Trianon, théâtre d'avant-garde depuis 1894, et l'Élysée-Montmartre, salle mythique qui a accueilli entre autres David Bowie, Björk ou les Daft Punk...

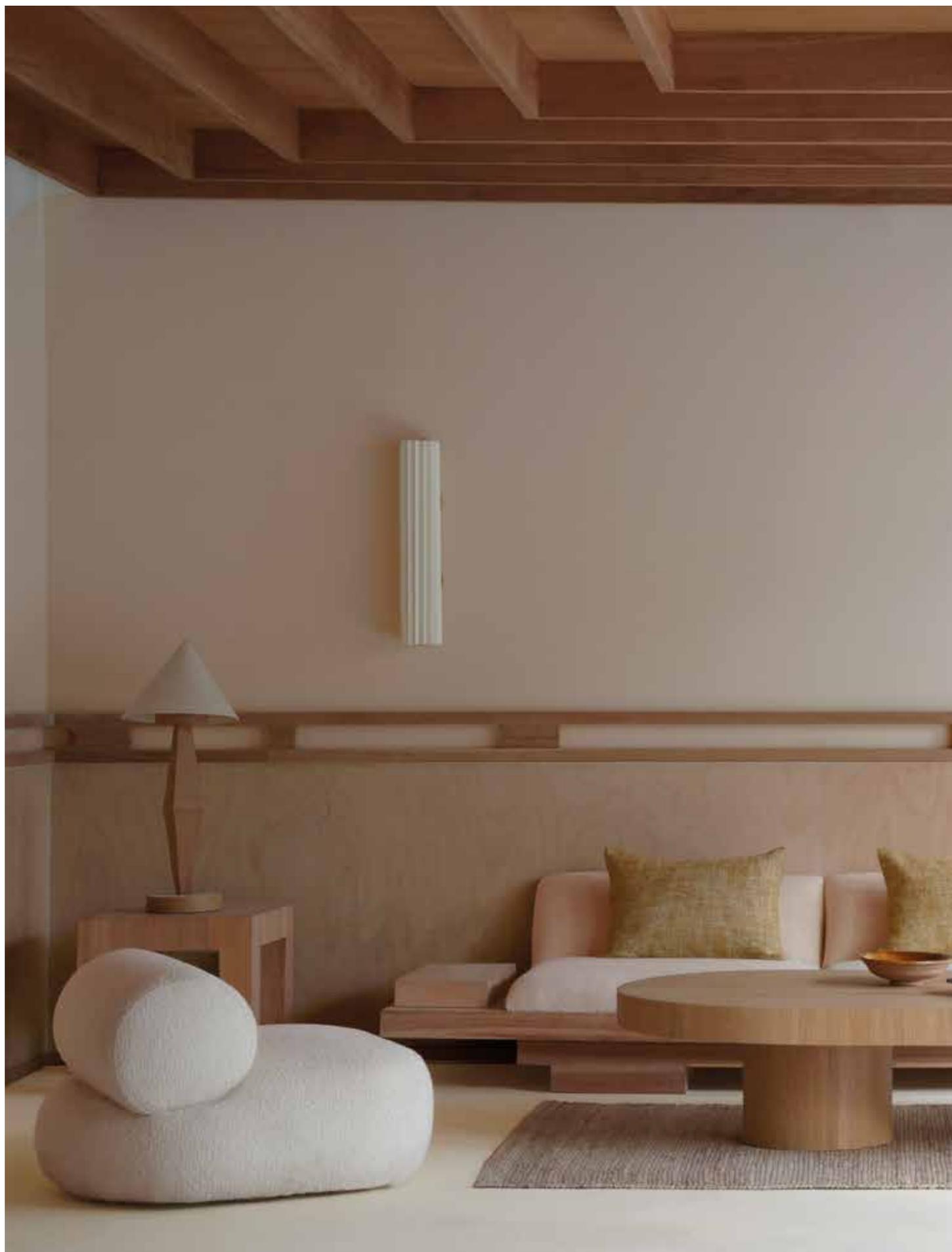
Autrefois l'espace était occupé par un bar à vins, un petit hôtel et certaines loges de la scène de l'Élysée Montmartre. L'architecte Julien Labrousse a mis à nu toutes les pièces pour reconstruire un hôtel au caractère japonisant.

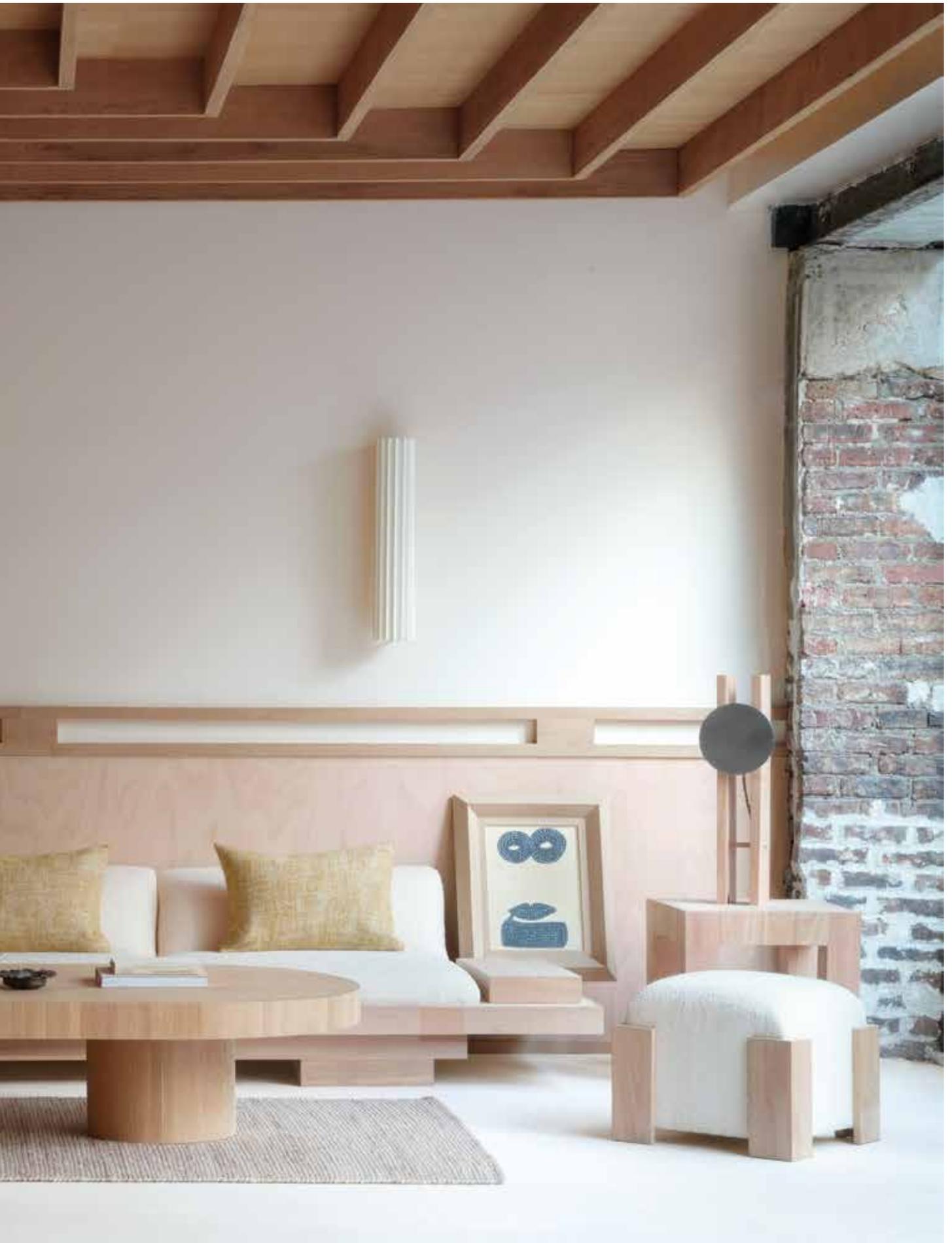
Seize chambres, dont quatre duplex, à la décoration subtile, élégante. Les matières sont naturelles, le mariage du bois avec des coloris empruntés à la terre apporte douceur et zénitude.

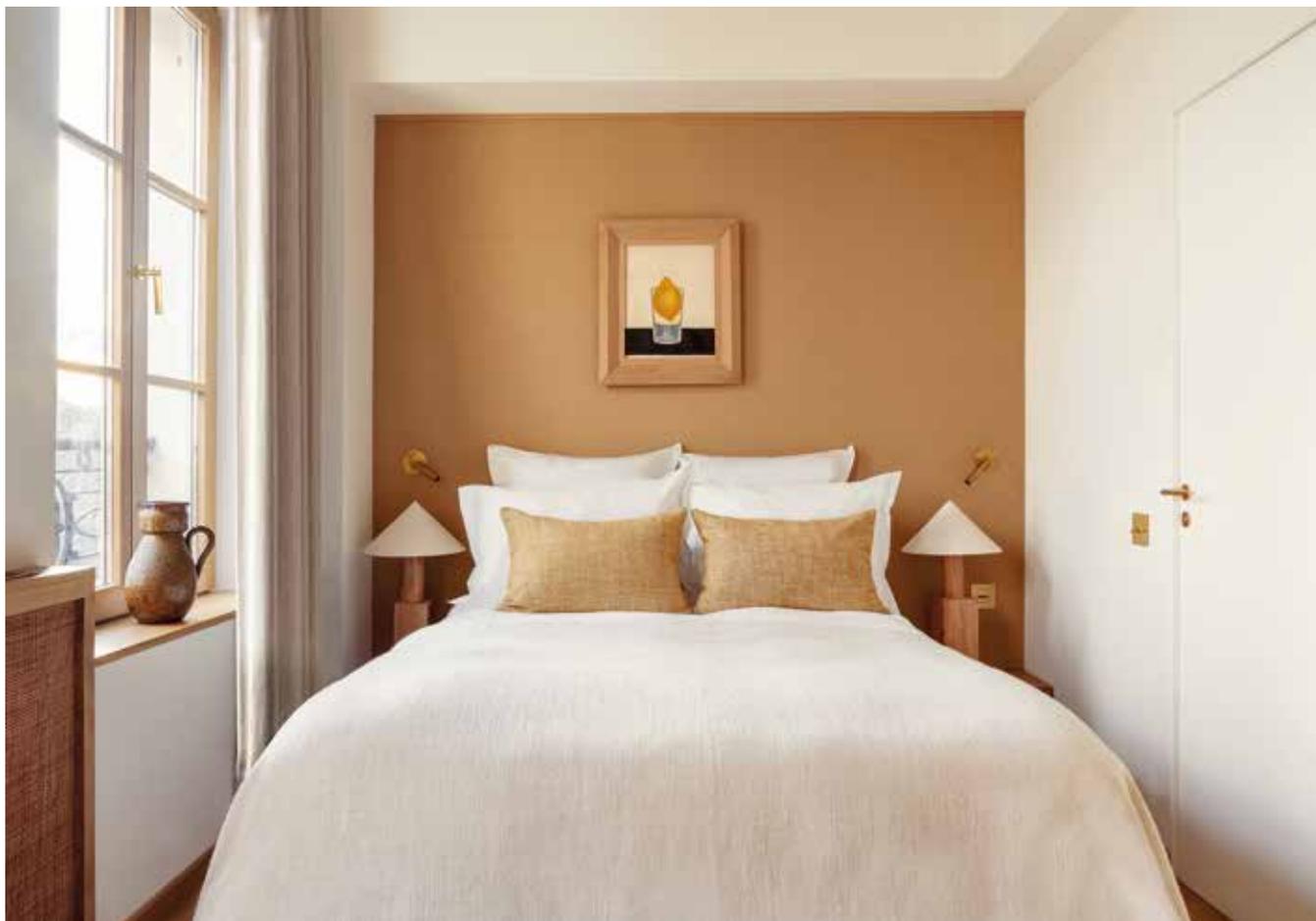








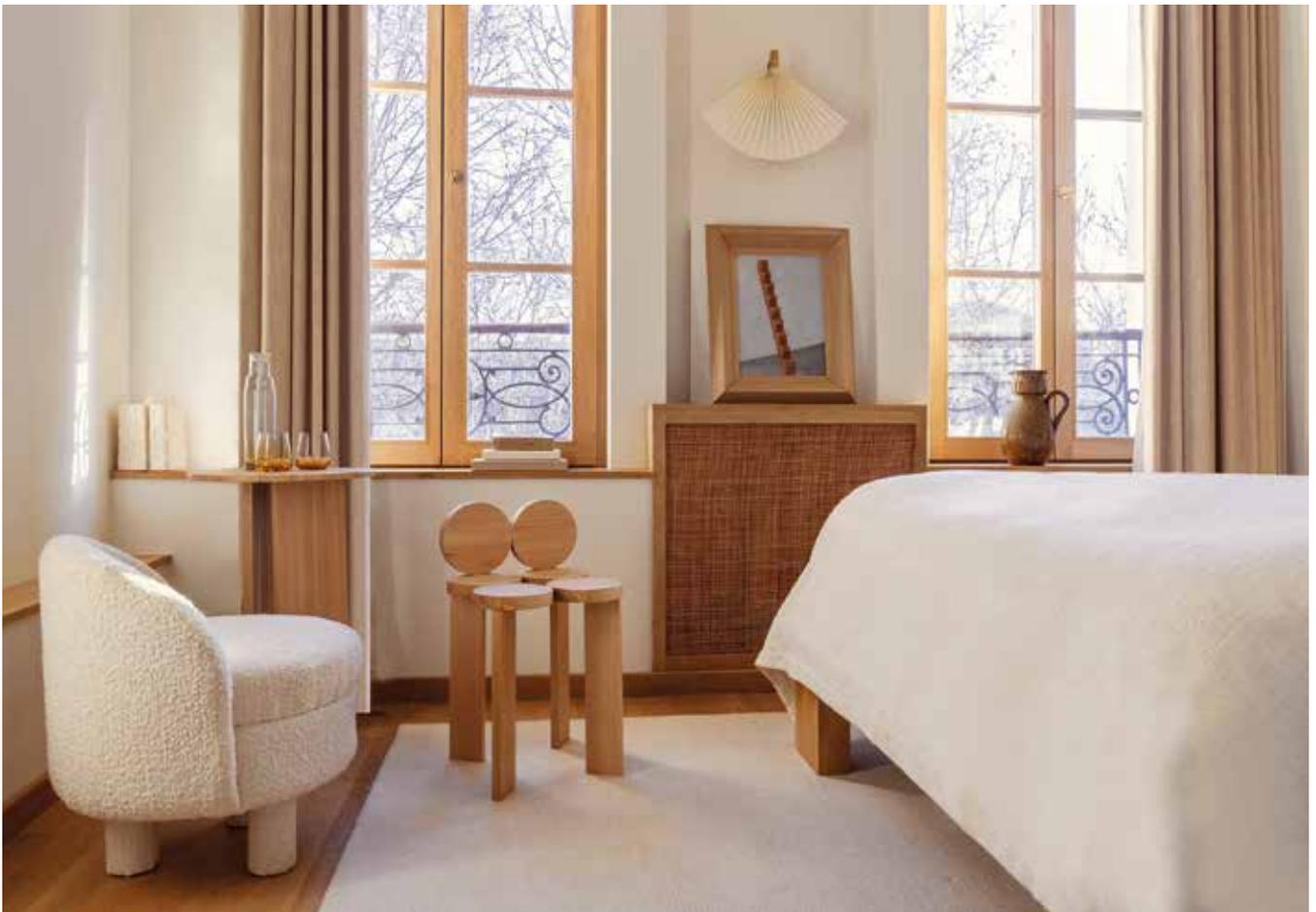




Dès le seuil franchi, le silence, la lumière naturelle et l'ameublement de bois clair se répondent et s'entremêlent. Seuls les murs de briques ont été conservés pour apporter à la large pièce d'accueil un charme suranné. L'hôtel a choisi la voie de l'artisanat, chaque meuble est unique ayant été dessiné et conçu sur mesure en bois d'eucalyptus.

L'architecte Julien Labrousse dessine et crée des meubles au Portugal car il a eu l'opportunité de racheter une usine abandonnée dans laquelle il peut fabriquer ses créations sur-mesure en bois d'eucalyptus. Ce bois normalement utilisé pour faire du papier est ici destiné à un usage noble, un geste qui reflète un engagement éco-responsable.

De forme géométrique, de couleur très claire, le mobilier s'intègre parfaitement dans cette rénovation hors du commun. Au-dessus, un plafond de bois sculpté se déploie en volutes délicates. Cet espace, baigné de lumière tamisée, abrite un coin petit-déjeuner qui se distingue par une sélection pointue de cafés sourcés chez des torréfacteurs indépendants. Une salle de projection secrète, abrite une collection rare de Laserdiscs des films et concerts emblématiques des années 80 et 90.



Les salles de bain, agrémentées de vasques en pierre rosée, puisent leur essence dans la terre portugaise. Inspirées par l'esthétique japonaise Wabi-Sabi, philosophie de la modestie, de la simplicité des matériaux bruts, cet hôtel se pare de la beauté imparfaite du bois et de la pierre, et offre une parenthèse d'originalité et de sérénité.

Et, parce qu'ici tout est pensé pour être une extension de l'expérience musicale, les clients de l'hôtel ne feront pas la queue pour assister aux concerts voisins. Une réservation à l'Élysée Montmartre Hôtel peut aisément inclure l'accès aux spectacles les plus prisés. Entre quiétude et effervescence, l'hôtel se pose ainsi comme un sanctuaire à la frontière des mondes, un lieu où la tranquillité épouse l'âme bouillonnante de Montmartre.

Élysée Montmartre Hôtel
78 Bd. Marguerite de Rochechouart Paris 18^e
T. +33 1 83 75 15 85
contact@emhotel.fr
www.emhotel.fr

Nos coups de cœur

Luminaires

Couleurs, matières nobles et formes audacieuses, les luminaires choisis par la rédaction pour apporter un supplément d'âme à votre intérieur.



SOFT SERVE : CRÈME ATELIER CHEZ FLEUX

Inspirée par la forme d'une crème glacée, la lampe Soft Serve apporte une touche de légèreté à votre intérieur. Son design unique en forme de tourbillon évoque la délicatesse et la gourmandise, tout en diffusant une lumière douce et chaleureuse qui crée une ambiance cocooning dans n'importe quelle pièce.

www.fleux.com

DIPPING LIGHT : MARSET

La Dipping Light de Jordi Canudas est une lampe au design unique. Ses couches de peinture en cercles concentriques colorent la lumière et créent une ambiance magique. Éteinte, elle devient une sphère de verre multicolore. Disponible en plusieurs tailles, elle peut être suspendue seule ou en composition pour un effet visuel captivant, transformant tout espace en un environnement vibrant et artistique.

www.marset.com



LAMPE TANGENT : LIGNE ROSET

La Tangent Lampe à poser taupe s'inspire des lampes des années 60, offrant une lumière d'ambiance indirecte grâce à son abat-jour en aluminium repoussé et son socle en acier. Le design minimaliste et rétro de la lampe en fait un objet de décoration intemporel.

www.ligne-roset.com



© 016

SEAM : SABU STUDIO

La lampe de table Seam de Sabu Studio incarne l'harmonie grâce à ses formes incurvées en bois. Avec son design minimaliste, elle est fabriquée à l'aide de joints spline, mettant en valeur l'élégance de la menuiserie tout en garantissant durabilité et résistance. Un éclairage qui allie esthétique et robustesse.

www.sabustudio.com

JOGAK - STUDIO BOOBOON

La série Jogka de Booboon propose des lampadaires artisanaux en soie coréenne et acier. Inspirée du "bojagi", elle transforme des chutes de tissu en sculptures lumineuses. L'abat-jour en soie Oksa, au toucher à la fois doux et rugueux, offre une esthétique unique et raffinée.

www.shopbooboon.com



© 016



SUSPENSION "ENVOLE-MOI" RIF LUMINAIRES

Conçu et fabriqué en France, ce lustre invite à la rêverie avec ses formes organiques et ses incrustations de motifs. Éteinte, elle décore un mur avec originalité.

Allumée, elle crée de jolis jeux de lumières.

www.rif-luminares.com

SUSPENSION BOULE LA ROMAINE ÉDITIONS

La Romaine Éditions a profité du salon Maison&Objet 2025 pour dévoiler ses nouveaux luminaires, dont la suspension boule. Faire à la main, cette suspension en verre aux couleurs vives est imaginée et fabriquée en Provence par un maître verrier. Elle promet d'ajouter une touche d'originalité dans un intérieur.

www.laromaine-editions.com



LIGHTHOUSE - SILVERA

Élégante et sculpturale, Lighthouse est une lampe qui s'impose dans tous les intérieurs modernes. En mélangeant aluminium industriel et verre fabriqué à la main, les designers Ronan et Erwan Bouroullec, ont eu pour idée d'éclairer une structure volumineuse en créant un contraste entre les matériaux et les techniques.

www.silvera.fr



**LAMPADAIRE CLAUDE
SARAH LAVOINE**

Une silhouette réconfortante et un éclairage doux pour illuminer les pièces les plus spacieuses aux plus feutrées, le lampadaire Claude se veut versatile. Fabriqué au Portugal de façon artisanale, l'abat-jour est en rabane gansé de coton, et le pied en céramique.

www.maisonsarahlavoine.com



© DC



© Pete Rusey

UNBEATEN - TOM DIXON

Tom Dixon, la marque de luxe britannique, a décidé de lutter contre les contrefaçons en lançant la nouvelle collection UNBEATEN, 20 ans après le succès de la collection BEAT. Grâce à un métal plus épais et à des composants d'éclairage supérieurs à ceux des copies, UNBEATEN met en valeur l'aluminium à l'état brut, conçu pour s'intégrer harmonieusement à tous les décors.

www.tomdixon.net



Cuisine Modulnova chez Portovenere Montpellier : projet "Vertical" en bois de noyer (finition Moka) et en marbre Silver Roots. Chaque pièce de marbre est unique.

LA CUISINE, C'EST TOUT UN ART

Les tendances 2025 pour voir
la cuisine autrement.



En 2025, la cuisine devient une pièce centrale de la maison, où l'on ne se contente plus de préparer des repas, mais où design, convivialité et fonctionnalité se rencontrent. Le design devient grandiose et théâtral, avec des cuisines conçues comme des œuvres d'art à contempler.

D'après plusieurs articles, l'accent est mis sur la légèreté, abandonnant les îlots massifs au profit de structures minimalistes et aérées.

Les matériaux comme le verre, le bois clair et les fines structures métalliques créent une sensation de fluidité et d'ouverture, intégrant la cuisine avec élégance dans l'ensemble du foyer. Le décloisonnement des espaces permet d'amplifier cette idée d'harmonie et de simplicité.

Une autre grande tendance de 2025 est la modularité et la flexibilité, qui remplace les îlots fixes traditionnels. Désormais, les cuisines offrent des éléments mobiles et ajustables selon les besoins, offrant une adaptabilité pour les divers usages du quotidien. En parallèle, les rangements malins font leur retour, avec des solutions astucieuses telles que des placards coulissants, des étagères pivotantes et des tiroirs invisibles, qui maximisent la praticité sans alourdir visuellement l'espace. Le but, c'est que tout soit à portée de main, tout en restant esthétiquement discret. Les matériaux naturels et durables gagnent du terrain, avec l'usage de bois, pierre et métal recyclé, donnant à la cuisine une chaleur authentique et un aspect écologique. Le design s'épure avec des finitions en blanc et bois, incarnant la douceur et la simplicité du style scandinave, accentuées par des textures et reliefs comme le bois cannelé. Les finitions mates, préférées aux surfaces brillantes, apportent une subtilité visuelle qui mise sur la longévité. En 2025, les couleurs de cuisine jouent sur des ambiances variées et raffinées.

Le Mocha Mousse, couleur de l'année de Pantone, et le terracotta apportent des tons terreux et chaleureux, créant une atmosphère enveloppante et naturelle. Les nuances de vert, qu'il soit olive, forêt ou matcha, évoquent la nature et apportent une sensation d'apaisement tandis que le bleu foncé donne une forme d'élégance, de sérénité et de profondeur grâce à ses accents sombres et intenses. Enfin, le vieux rose, avec sa douceur vintage, ajoute une touche charmante et délicate, rappelant un style d'antan empreint de nostalgie.

Sources Tendances cuisines 2025

Marie Claire Maison, 20 minutes, Pipecke, Rhinov, La Tuilerie

Trends Kitchens 2025

In 2025, the kitchen becomes a central room in the home, where we no longer simply prepare meals, but where design, conviviality and functionality meet. Design becomes grand and theatrical, with kitchens conceived as works of art to be contemplated.

According to several articles, the focus is placed on lightness, abandoning massive islands in favor of minimalist, airy structures.

Materials such as glass, light wood and slender metal structures create a feeling of fluidity and openness, elegantly integrating the kitchen into the whole home. The decompartmentalization of spaces serves to amplify this idea of harmony and simplicity.

Another major trend for 2025 is modularity and flexibility, replacing traditional fixed islands. From now on, kitchens offer mobile elements that can be adjusted as required, offering adaptability for the various uses of everyday life. At the same time, clever storage is making a comeback, with clever solutions such as sliding cupboards, pivoting shelves and invisible drawers, which maximize practicality without visually weighing down the space. The aim is to have everything within easy reach, while remaining aesthetically unobtrusive. Natural and sustainable materials are gaining ground, with the use of wood, stone and recycled metal, giving the kitchen authentic warmth and an eco-friendly feel. The design s'épure with white and wood finishes, embodying the softness and simplicity of Scandinavian style, accented by textures and reliefs like fluted wood. Matte finishes, preferred to glossy surfaces, bring a visual subtlety that bets on longevity.

In 2025, kitchen colors play on varied and is refined with atmospheres. Mocha Mousse, Pantone's color of the year, and terracotta bring warm, earthy tones, creating an enveloping, natural atmosphere. Shades of green, whether olive, forest or matcha, evoke nature and bring a sense of soothing, while dark blue lends a form of elegance, serenity and depth thanks to its dark, intense accents. Finally, old rose, with its vintage softness, adds a charming, delicate touch, recalling a d'antan style imbued with nostalgia.

Les tendances selon nos experts

1 /

Myriam Pena, responsable du showroom By Habitech Scavolini à Saint-Jean-de-Védas, nous raconte un aménagement sur-mesure au cœur d'une jolie maison rénovée proche du centre de Montpellier.

Pourriez-vous me parler de ce projet atypique ?

Ce projet de rénovation complète consistait à aménager une cuisine dans un emplacement totalement nouveau d'une ancienne maison en rénovation. La cliente souhaitait un espace chaleureux et fonctionnel, tout en privilégiant des matériaux sains et durables. Nous avons travaillé sur un design qui intègre des éléments en bois massif, sans produits stratifiés ni colles synthétiques.

Un des points forts est l'intégration discrète de la porte d'accès aux sanitaires dans le mur de colonnes, une solution esthétique qui la rend presque invisible. Nous avons également conçu un îlot central, initialement non souhaité par la cliente, mais qui s'est avéré être un espace convivial, parfait pour les repas, les devoirs des enfants et leurs activités créatives. Enfin, la banquette intégrée dans le mur de colonnes ajoute une touche cosy et pratique à cet espace de vie.

Quelles ont été vos contraintes ?

Nous avons rencontré plusieurs contraintes :

- Techniques : gérer les réservations électriques et de plomberie dans un espace nouvellement aménagé, solutionnées grâce à un coffrage à l'arrière du linéaire, qui a aussi servi de tablette recouverte de quartz.
- Esthétiques : intégrer discrètement la porte des sanitaires dans le mur de colonnes.
- Spatiales : répondre au besoin de la cliente tout en optimisant l'espace et en incorporant un îlot central qui n'était pas prévu initialement.



LE SENS
ITALIEN DE,
LA BEAUTÉ



JEOMETRICA design Luca Nichetto

CUISINE, SALON, DRESSING ET SALLE DE BAIN

SCAVOLINI by HABITECH 2, Rue Donnat 34 430 Saint Jean De Vedas - T. 04 67 85 13 24 - contact@by-habitech.com

SCAVOLINI™



2 /

Fanny, responsable cuisines chez QUADRO

On connaît Quadro pour les agencements intérieurs 100% sur-mesure. Les cuisines c'est nouveau ?

Cela fait maintenant une quinzaine d'années que Quadro s'est lancé tout naturellement dans la fabrication de mobiliers de cuisine. Pour ce faire, notre usine s'est donc agrandie en créant un atelier supplémentaire, exclusivement dédié à l'univers de la cuisine, doté de machines spécialisées et d'une équipe de techniciens experts. Pour ce qui concerne notre showroom de Montpellier, cela fait maintenant cinq ans que nous l'avons équipé d'un modèle de cuisine en exposition.

Notre atout majeur dans la conception d'une cuisine est manifestement de pouvoir combiner notre savoir-faire en rangements sur-mesure avec nos équipements pérennes, nos partenaires de confiance en électroménager et en plans de travail, ce qui nous permet de créer des conceptions 100 % uniques et exclusives. Par exemple, nous agrémentons souvent nos projets de cuisines avec des zones cave à vin ou petit déjeuner pour créer des espaces qui allient convivialité et fonctionnalité.

Cette année, Quadro a initié une refonte de sa gamme cuisine pour s'adapter plus que jamais à la demande des clients et aux attentes du marché.

Quels matériaux sont mis en avant actuellement dans vos projets cuisine ?

Nous avons la particularité d'avoir une concordance de nos gammes entre les deux univers, et donc de pouvoir utiliser l'ensemble de nos décors agencements en cuisine que ce soit pour les façades, les meubles ou les plans de travail et autres éléments divers (niches, bandeaux de finition, etc).

Cela est un réel atout aujourd'hui où toutes les pièces de vie sont très ouvertes, ce qui nous permet de réaliser des projets d'ensemble, comme par exemple cuisine- meuble living/ bibliothèque- meuble d'entrée, etc.

Nous avons également une gamme de laques mates et satinées réalisée sur-mesure dans nos ateliers avec plus de 1000 références au RAL. Petite nouveauté cette année, la façade rainurée Leros, également disponible dans toutes nos nuances de laques.



Cuisine galbée en Fenix kaki et chêne Vicenza.

En termes de plans de travail, nous avons un nouveau partenaire avec de très beaux plans en stratifié, 268 décors également disponibles en compact et dans six épaisseurs, ainsi que des équipements comme des jambages avec coupe d'onglets et suivi du veinage, ainsi que des cuves coordonnées dans la masse. Pour les amateurs de pierre, nous sommes également partenaires de la Marbrerie MCM à Mauguio.

Quelles sont les tendances pour 2025 ?

En cuisine comme en aménagement, le moindre centimètre carré est à optimiser et exploiter. La tendance en cuisine est d'invisibiliser les équipements au maximum. Nous avons par exemple régulièrement la demande de doubles portes rétractables qui dissimulent un bel espace café / petit électroménager. Cela s'inscrit dans un style très contemporain qui perdure, où les lignes sont très sobres et pures.

D'un point de vue décoratif il subsiste des valeurs sûres, des associations qui fonctionnent et qui sont toujours aussi attrayantes pour les clients, comme par exemple le blanc et le chêne, le noir et le noyer, les claustras décoratifs. Dans la majorité des cas les clients vont se tourner vers des couleurs intemporelles, polaires par exemple ou plus terreuses et des matières brutes et naturelles. Bien sûr il y aura aussi les couleurs tendance de 2025, comme le bordeaux ou le mocha mousse. Enfin, on voit aussi une tendance s'implanter plus encore, c'est l'arrondi, avec des meubles cintrés, des lignes courbées tout en douceur et des arches décoratives.



Cuisine en laque mat et cave à vins en noyer doré et décor gris anthracite.



Cuisine contemporaine modèle LEROS, Façades rainurées laquées et chêne Vicenza.

3 /

Caroline Pion, dirigeante associée
Aran Cucine au Crès.

Le bois est-il toujours à la mode dans une cuisine contemporaine ?

La tendance actuelle est aux matériaux naturels et nobles, et le bois en fait partie. Il s'intègre à merveille dans les espaces contemporains voire minimalistes. Il se travaille en version lisse ou cannelée telle la façade Rigoletto Plus chez Aran Cucine. Les essences les plus tendances actuellement sont les bois "chauds" comme le noyer, créant une ambiance immédiatement chaleureuse et accueillante. Ces essences de bois se marient particulièrement bien avec la pierre.



© DC

Quels autres matériaux sont mis en avant actuellement dans vos projets cuisine ?

Nous mettons en avant les matériaux d'excellence du savoir-faire italien comme par exemple les Laques Mates ou la Laque Métal chez Aran Cucine. Côté plan de travail nous affectionnons particulièrement la céramique, très résistante, et la pierre naturelle. Nos deux coups de cœurs sont le Patagonia pour ses couleurs chaudes rosées et le Taj Mahal pour ses reflets gold, que nous exposons au showroom.



Îlot du Modèle Oasi.

© DC

Quelles seraient les tendances pour 2025 ?

La tendance sera aux matériaux naturels et durables. L'esprit minimaliste est plus que jamais d'actualité apportant une esthétique pure et un confort visuel. Les courbes reviennent en force avec élégance et légèreté. Elles se travaillent en laque matte, placage ou stratifié. La personnalisation et la modularité seront poussés à l'extrême pour créer des espaces uniques.



© DC

Marion Bricou, chargée de projets
“cuisines” chez RBC

Nous développons une seule marque dans notre showroom : Poliform. Haut de gamme et très épurée, la cuisine Poliform travaille depuis des années sur un concept global, l'intégration parfaite dans l'intérieur de nos clients.

Un panneau mural peut inspirer la teinte des meubles de la cuisine afin de se fondre dans le décor. Depuis toujours, la marque utilise des matériaux de qualité comme le bois massif et la pierre naturelle pour les plans de travail. L'innovation la plus récente est l'alliance d'une table de cuisson à induction et d'un plan de travail.



La cuisine “Colette”, une création de Laurent Passe, un ébéniste spécialisé dans l'up-cycling depuis des années.

Fils d'antiquaires et expert en art du moyen-âge, Laurent Passe puise dans son héritage familial l'amour des matériaux anciens. Ebéniste designer basé en Provence, Laurent se distingue par son savoir-faire incomparable dans la création de cuisines haut de gamme et de pièces de mobilier sur-mesure.

«Pour cette cuisine sur mesure, nos bois anciens se parent de zelliges blanches de chez Provence Matériaux Anciens et d'un plan de travail en pierre noire du Zimbabwe, finition cuir, de la Marbrerie Sarrazit. La fabuleuse robinetterie vient toujours de chez nos amis Bradano France. Les planches en chêne ancien sont rabotées et associées au vieux chêne texturé et brûlé- notre intention est de retrouver l'esprit du clair-obscur présent dans cette belle demeure du Sud.»

laurentpasse.com



Glass Tea Pot - Amabro

Théière en verre résistant à la chaleur (pour 3 à 4 personnes).
Capacité : 800 ml - 55€
www.amabro-online.com

Tabouret Haut ATAL - Alki

Design Form Us With Love Studio
Assise en multi-plis de hêtre
plaqué chêne. Coque existante
en 3 versions.
À partir de 535€
www.alki.com



**Caves à vin climatisées
Gaggenau**

Vario Série 400
www.gaggenau.com

**Tablier en cuir SAMBA
Atelier TB**

Tablier en cuir de veau lisse
240€ - www.ateliertb.com



Abrianna - Bloomingville

Abrianna, Planche à découper,
Marbre - 49,90€
www.bloomingville.com



LIBERIA - The Socialite Family

Chaise de bar blanc crème laine
bouclette et métal chromé.
Fabrication italienne
À partir de 575€
www.thesocialitefamily.com



Z10 - Jura

Référence 15488
système P.R.G.
2 499€
fr.jura.com



Plaque de cuisson BORA X Pure

Surface de cuisson maximale et design
épuré noir avec buse d'aspiration
quadrillée.
Prix sur demande
www.bora.com

PLANS DE TRAVAIL CUISINE - SALLES DE BAIN - ESCALIER - MOBILIER



■ LA MARBRERIE MCM
FAÇONNE LA PIERRE,
LE MARBRE, LE GRANIT,
LE QUARTZ, LE DEKTON
ET LE SILESTONE.

La marbrerie a su, à travers ces années, s'adapter aux modes de la décoration intérieure, aux nouveaux matériaux, nouvelles lignes et techniques. En s'appuyant sur cette longue expérience, et grâce à la passion de tous ceux qui ont participé à son histoire, la marbrerie MCM peut se prévaloir d'une réputation solide et reconnue au-delà de nos frontières.



marbrerie-mcm.com

contact@marbrerie-mcm.com

1214 Route de Baillargues, 34130 Mauguio

Tél. : 04 67 29 36 42



© CASALGRANDE PADANA

V O
L U M
—

2656 AV. GEORGES FRÊCHE
34470 PÉROLS
T. 04 99 13 14 15

↳ VOLUM-SHOWROOM.FR

SHOWROOM D'INSPIRATION
ET D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

L
CARRELAGE
SALLE DE BAIN
REVÊTEMENT SOL ET MUR
MENUISERIE
DÉCORATION
—