

Décor & sens

DÉCORATION & ART DE VIVRE



83

ESPACE Aubade

SALLE DE BAINS • CARRELAGE

Une nouvelle salle de bain ?

Le moment de faire le grand saut

RETROUVEZ NOS COORDONNÉES ET HORAIRES SUR
WWW.ESPACE-AUBADE.FR

SÈTE - NÎMES - ALÈS - VENDARGUES - MONTPELLIER - SAINT JEAN DE VEDAS - BÉZIERS - BAGNOLS-SUR-CÈZE
PIERRELATTE LUNEL LE THOLONET - SIX-FOURS-LES-PLAGES TRANS-EN-PROVENCE
BRIGNOLES LE CANNET-DES-MAURES SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

Quadro¹

Intérieurs sur-mesure

LE SOLEIL S'INVITE CHEZ VOUS,
LE SUR-MESURE AUSSI!

DU 7 AU 28 JUIN JUSQU'À
2500 €
OFFERTS
SUR VOTRE PROJET*

*Sur prix TTC hors pose. Voir conditions en magasin.

RANGEMENTS | DRESSINGS | BIBLIOTHÈQUES | SOUS-ESCALIERS | CUISINES

Quadro^o

Intérieurs sur-mesure

CÔTÉ ASTUCES



PLACE À LA MUSIQUE

Votre collection de vinyles mérite bien des tiroirs sur-mesure spécialement conçus pour eux au mm près. Et votre platine peut y trouver une place de choix.

L'ensemble sera ainsi à portée de main, bien organisé, afin que vous puissiez profiter de vos airs favoris à tout moment : un espace vnylothèque de rêve !

PLACE À LA LECTURE

Les livres, une passion dévorante qui prend vite de la place !

Le sur-mesure vous permet de ranger sur toute la hauteur de la pièce. Pour atteindre les ouvrages les plus hauts, nous vous proposons une échelle coulissante, intégrée à votre bibliothèque.



PLACE AU CINÉMA

Profitez d'un salon épuré au quotidien qui laisse place à une salle de cinéma le moment voulu.

Par un simple clic, lancez la séance et faites descendre le grand écran dissimulé dans la structure de votre bibliothèque !



Découvrez le projet en vidéo !

Une conception multifonction et sur-mesure, permet de concevoir votre pièce comme un espace de détente où vous pouvez profiter de toutes vos passions : lecture, musique et cinéma.

VOTRE ÉTUDE OFFERTE

Partagez-nous vos éléments d'inspirations déco

Profitez de votre visite pour découvrir nos gammes décors et accessoires

Créons ensemble votre projet, que nous validerons grâce à un rendez-vous à domicile

QUADRO PORT MARIANNE MONTPELLIER

181 place Ernest Granier
09 67 05 26 26

QUADRO PUGET-SUR-ARGENS

269 Chemin des Vernèdes
09 61 03 27 63

quadro.fr   

28

Escapade

Château
les Bugadelles

32

Visite

Leclère,
une adresse rare

44

Visite

Une finca
en pays catalan

54

Visite privée

Passé recomposé

68

Escapade

Deux îles
en méditerranée

76

Dossier

Nos belles
soirées d'été

ÉDITO

Un été à réinventer !

L'extérieur comme nouveau territoire, lieu de partage et de convivialité pour vivre l'été en liberté.

S'inspirer d'architectures qui jouent avec le paysage et l'histoire comme sait le faire avec talent l'architecte Emmanuelle Navarro dans son nouveau projet. Une maison des années 50 totalement déconstruite pour mieux s'offrir à la lumière et pour mettre en valeur les structures du temps passé.

Descendre vers le sud, et tomber sous le charme d'une Finca catalane rénovée par un couple de passionnés : Alicia et Xavier Lormand. Propriétaires de plusieurs hôtels en Languedoc-Roussillon ils aiment les brocantes, les belles matières et embellir notre patrimoine. Le Mas du Chemin de la Mer est une vraie réussite dans le paysage du Roussillon.

Et comment ne pas prendre le temps un soir d'été de goûter la cuisine de Guillaume Leclère, personnalité très inspirante de l'univers culinaire montpelliérain ? L'écrin est unique, l'assiette est sincère.

Cette édition estivale est riche d'extérieurs enchanteurs, de lumières intérieures et de quartiers d'été où s'échapper pour respirer et s'inspirer.

Bel été !

Isabelle

Couverture :
ACQUA DI PARMA
Bougies et parfums Edition limitée
" La Terrazza Italiana " d'après
des œuvres originales de Ben Arpéa.



Isabelle Aubailly Marie Lozano



Utilisez le flashcode
pour accéder au
compte Instagram
du magazine.

@MAGAZINE_DECORETSENS

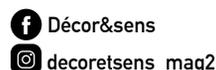


NUMÉRO ÉTÉ 2025

Direction de la publication : Isabelle Aubailly
Conception graphique : Marie Lozano
Contributeurs : Élixa Bougette, 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 - 8 rue Bréguet - 34830 JACOU - 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.

Philippine Comos :
« *Soleil Chéri, c'est mon manifeste
pour le soleil* »





À Montpellier, Philippine Comos a créé une marque solaire qui lui ressemble. À 29 ans, cette jeune entrepreneuse signe avec Soleil Chéri un véritable hymne

à la Méditerranée et à la sensualité, une ligne de cosmétiques solaires conçue pour toutes les peaux, même les plus sensibles. Rencontre.

Qu'est-ce qui vous a poussée à créer Soleil Chéri ?

Je ne trouvais pas de solaires qui me conviennent vraiment. J'ai une peau atopique, très sensible, et je suis toujours frustrée par les textures, les odeurs, ou les compositions trop agressives. Alors j'ai décidé de créer ma propre ligne, qui soit à la fois sensorielle, élégante, et douce pour toutes les peaux. Et surtout, qui raconte une histoire, celle du sud, de la lumière, et de l'amour du soleil.

Parlez-nous de l'univers de Soleil Chéri.

C'est une marque très ancrée dans le sud, autant par les inspirations que par les choix esthétiques. Les couleurs de nos contenants, bleu lavande, ocre et rose, évoquent le ciel, la terre et le coucher de soleil. C'est aussi un clin d'œil aux peintres impressionnistes du sud, que j'admire beaucoup.

Pour le parfum, j'ai travaillé avec un Nez à Grasse pendant plusieurs mois. Je voulais une signature olfactive unique, quelque chose qui crée une émotion immédiate. On y retrouve de la bergamote, de la pivoine et du musc. C'est notre « ciel fleuri », une sensation douce, lumineuse, presque méditative.

Quels sont les produits phares de la marque ?

- Nous avons une routine en trois temps, simple et sensorielle :
- Aurore : c'est notre crème solaire SPF 50, dans un élégant tube rose au bouchon noir. Elle convient à toutes les carnations et protège dès le matin.
 - Zénith : une huile sèche SPF 30, à appliquer toute la journée sur le corps et les cheveux. Elle a une texture dorée, légère, comme une caresse.
 - Été Indien : un soin corps nacré qui prolonge le bronzage tout en raffermissant et apaisant la peau. Il agit aussi contre les inflammations.

Côté formulation, quels sont vos engagements ?

Je tenais à une formulation exigeante. J'ai travaillé pendant deux ans et demi avec un laboratoire à Avignon, avec un cahier des charges strict : pas de perturbateurs endocriniens, pas de substances controversées ou cancérigènes. On voulait une efficacité sans compromis, mais aussi de la sécurité, pour toutes les peaux.

«J'ai décidé de créer ma propre ligne... qui raconte une histoire, celle du sud, de la lumière, et de l'amour du soleil.»





Pourquoi ce nom, Soleil Chéri ?

C'est une déclaration d'amour au soleil, bien sûr, mais aussi une expression tendre, universelle imaginée par ma maman Frédérique. Elle peut se dire dans beaucoup de langues, et évoque la chaleur, la lumière, la douceur d'un été qui ne finit jamais.

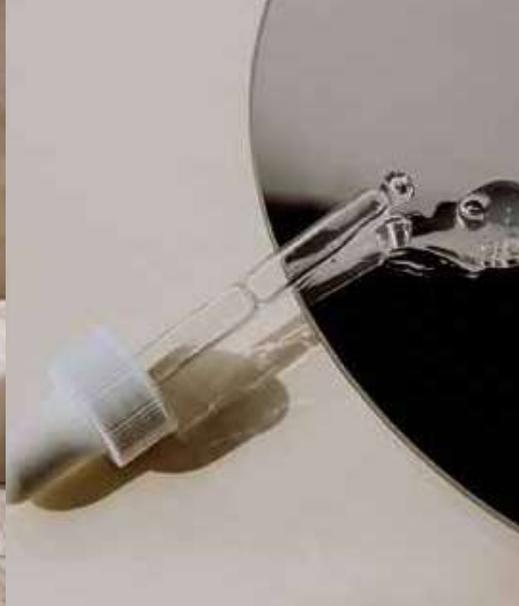
Votre site met en avant trois générations de femmes. Pourquoi ce choix ?

Parce que le soleil touche tout le monde, mais que notre rapport à lui évolue avec l'âge. J'avais envie de célébrer cette diversité : la jeune femme qui veut bronzer en sécurité, la femme active qui cherche du confort et de la beauté, et l'aînée, qui a une peau plus exigeante, mais le même amour de la lumière. Soleil Chéri, c'est pour elles toutes.

Et maintenant, quels sont vos projets ?

Commercialiser la marque et continuer à développer tous les produits annexes. Mais surtout, faire de Soleil Chéri un manifeste joyeux et sensoriel pour une beauté solaire, consciente et poétique.

soleilcheri.com



PARTICIPEZ À L'UN DE NOS ÉVÈNEMENTS



**DÉCO, ARCHI, RÉNOVATION, BEAUTÉ,
BIEN-ÊTRE, VOYAGE, ART DE VIVRE**



INSCRIPTION VIA CE QR CODE



@DECORETSENSMAG



On dirait le sud...

Horizon Resort Massane présente une saison cadencée par l'été. Du café le matin, au déjeuner à l'ombre et dîner en musique, la terrasse du Zeste vit au rythme du soleil.





Comme un éveil printanier à la beauté on aime découvrir la magnifique terrasse Zeste. Un appel à la nature, à la poésie et à la musique. En quelques mois, la végétation a repris ses droits, les arbustes méditerranéens, les bosquets de plantes odorantes ont pris du volume et offrent des espaces végétalisés hautement désirables. On joue à cache-cache avec les branches, on s'installe à l'ombre des frênes et on déguste un verre de vin de la région. Le bar extérieur dans la continuité du restaurant tout en courbes et en douceur est ouvert sur les terrasses. Les mixologues tout sourire imaginent des jus, des cocktails. Variation de couleurs, quintessence de fraîcheur, concentré de saveurs... le printemps révèle ce nouveau lieu qui va vivre cette année son premier été. Cette saison ouvre tous les champs des possibles, à vous d'écrire votre instant.

«Nous souhaitons faire d'Horizon Resort Massane un lieu vivant qui s'affirme comme un catalyseur d'initiatives culturelles.»

Laurette Lapeine , Directrice Horizon Resort Massane

Les temps forts de la saison

Tous les mardis de mai à mi-juillet, de 18h30 à 22h, l'heure du Zeste propose des apéros en musique avec un duo de musiciens live, ambiance jazzy, cocktails d'été et carte mezze sur la terrasse. Tous les samedis de mi-juillet à mi- août, une ambiance énergisante pour bien commencer le week-end avec des sets DJ. Tous les événements sont gratuits, sans réservation et ouverts à tous. C'est l'occasion idéale pour découvrir Horizon Resort Massane dans une ambiance détendue et élégante, à quelques minutes de Montpellier.



Terrasse Zeste, Horizon Resort Massane
Domaine de Massane - 34670 Baillargues
04 67 87 87 87

www.horizonresort-massane.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

Instagram | Facebook | LinkedIn :

@massanehorizonresort

Design et innovante, la nouvelle porte pivot décalé SOLEAL Next chez Daniel Bories à Mauguio et Fabrègues.

Une ouverture désaxée atypique pour affirmer votre style dès le seuil franchi.

La marque française TECHNAL enrichit sa gamme de menuiseries SOLEAL Next avec une nouvelle porte sur pivot décalé. Cette ouverture singulière, audacieuse et sculpturale est un élément architectural à part entière. Un choix contemporain affirmé pour celles et ceux qui conçoivent l'entrée d'une maison ou d'un bâtiment comme une signature, le reflet de son identité. Pouvant atteindre une hauteur de 2,50 m et une largeur de 1,80 m, la porte sur pivot décalé se dresse comme un trait d'union entre l'intérieur et l'extérieur, inondant de lumière naturelle l'entrée d'une maison, le hall d'accueil d'un hôtel, d'un immeuble de logements, d'un bâtiment public, d'un commerce...

Lignes élégantes et épurées (15 cm ouvrant + dormant), seuil affleurant (14 mm), palette complète de poignées et de couleurs selon le style recherché et quincailleries cachées, chaque détail est pensé pour sublimer l'esthétique de la façade.

Cette porte atypique se distingue également par ses nombreuses fonctionnalités notamment à travers les éléments de domotique disponibles, ses performances optimales et son éco-circularité (dont aluminium recyclé post-consommation Hydro CIRCAL®).

Une porte connectée

Cette porte dispose d'une offre de sécurité complète. La serrure motorisée TECHNAL offre un double verrouillage et permet d'intégrer un contrôle d'accès en fonction des besoins et préférences de chacun : clavier, lecteur d'empreinte digitale ou de badge et même ouverture à distance via son smartphone.

Cette porte garantit des performances optimales. Les occupants jouissent d'un intérieur cocooning où le bien-être est renforcé.



L'éco-circularité en fil rouge

La porte sur pivot décalé s'inscrit dans un processus d'économie responsable. Elle est fabriquée à partir d'aluminium et des alliages d'aluminium recyclé post-consommation.

Faciliter son démantèlement en fin de vie pour un recyclage optimal constitue aussi un critère important désormais intégré systématiquement par TECHNAL en phase de conception. Le gammiste réduit significativement l'utilisation de silicone, supprime les composants en PVC et poursuit ses recherches pour l'ensemble de ses accessoires. L'aluminium et les autres composants pourront ainsi être aisément démontés par le client, puis récupérés et recyclés pour fabriquer de nouvelles menuiseries ou façades.

Parc d'activités des 3 Ponts
à Fabrègues (nouveau show-room)
Maisons de Lumière
Zone Fréjorgues Ouest à Mauguio

www.danielbories.fr



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

Supplément d'âme, *une hacienda languedocienne*



Une maison familiale dans une nature préservée, un environnement privilégié. Une toile de fond naturelle et une maison aux allures d'une hacienda accueillent les moments de grand ressourcement, les instants de vacances d'été au son des cigales.



Quand Delphine et Thierry ont découvert le lieu à quelques mètres d'un charmant village et quelques kilomètres du lieu de résidence de leurs parents, ils n'ont pas hésité. Cette maison pleine de charme allait devenir leur résidence secondaire.

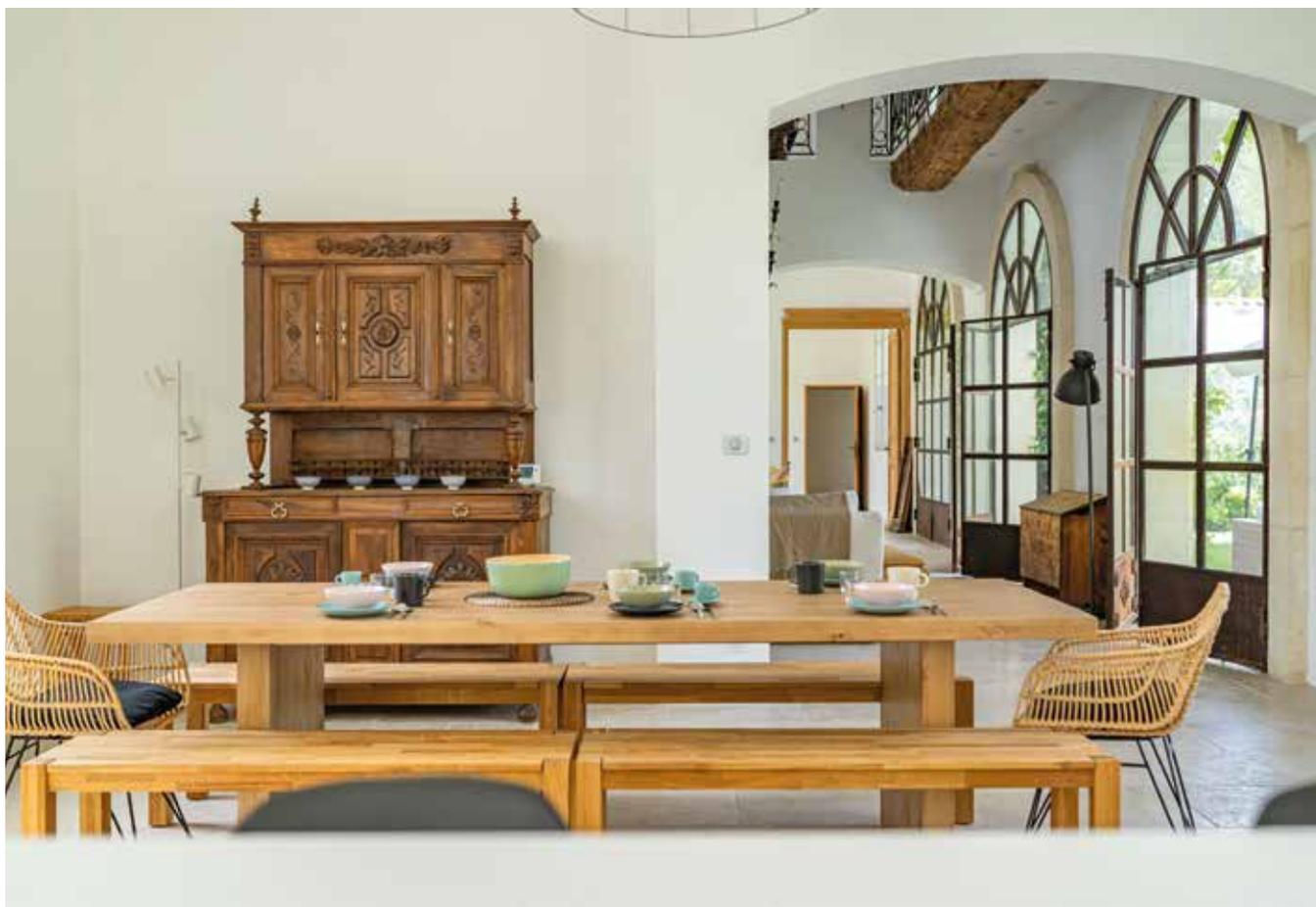
Un lieu créé par un amoureux du soleil et des pierres anciennes, de ces grands domaines du sud de l'Espagne où l'espace est immense, dedans comme dehors. Le site est exceptionnel, ce sera donc un mas aux accents méditerranéens avec tuiles et poutres anciennes, enduits à la chaux.

Dès l'entrée la hauteur sous plafond est impressionnante et oblige à découvrir les balcons en fer forgé du premier étage comme dans un patio sévillan.

Les ouvertures en arrondis estompent les frontières, pour vivre dedans, dehors. L'enfilade des pièces de vie se dévoile et optimise la sensation d'espace.

La cuisine, la salle à manger, le salon, la salle de jeux sont décroissonnés et unifiés par un sol de pierres. On retrouve cette recherche de clarté et de fraîcheur dans l'ensemble de la maison. Ce fil lumineux est à associer à des éléments clés réalisés sur mesure comme les meubles et le plan de travail de la cuisine. L'unité de matière participe au sentiment de fluidité. Autour d'un grand îlot central, la cuisine très pure s'ouvre sur une longue table de bois massif et sur le jardin.







Dans le prolongement extérieur, un espace ombragé par un large toit de tuiles fait le lien entre la cuisine et la piscine.

La pièce d'eau est une invitation au plein air et suit le mouvement décoratif de la maison. Tel un bassin ancien en pierre, il regarde la végétation, les oliviers et les pins centenaires. Les moments de vie, entre repas, baignade et farniente, sont ainsi reliés entre eux. Un lieu est fait de ce que l'on y vit.

Ici, à l'heure d'été et des vacances, certains reviennent d'une balade à vélo, d'autres recherchent le calme, d'autres encore visitent les villages de campagne.

Demain on ira sans doute pique-niquer à la rivière ou bien passer la journée à plonger et nager dans la piscine en attendant l'heure d'un apéritif bien mérité dans le salon de jardin.

Cette villa est à louer toute l'année chez Grace Nicols Homes pour vos événements professionnels, séminaires d'entreprise, shootings photos, locations de vacances, etc.

www.gracenicols.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

Savoureux récits au Domaine de Verchant

Franck Putelat et Alexandre Caillaud
rouvrent Marcelle, la table du domaine



Solaire est l'environnement, entre pins parasols, et terrasses végétalisées, entre design et histoire.

Le 14 mai dernier, le Domaine de Verchant dévoilait son extension. Un cube de verre attirait tous les regards et dans le prolongement les nouveaux bar et restaurant totalement ouverts sur l'extérieur écrivent une nouvelle partition.

Les terrasses imaginées par le paysagiste Kevin Lelièvre mêlent matériaux, végétaux et mobilier actuel jouant avec la lumière naturelle et l'ombre. Des terrasses à l'esprit du grand sud : des bassins et fontaines en acier Corten côtoient des massifs de plantes méditerranéennes. A toute heure on profite de cette terrasse perchée avec vue sur le parc classé.

L'architecte Jordane Arrivetz et la décoratrice Marie Charlotte Mestre ont opté en intérieur pour un décor soigné, à la fois brut et précieux, une sélection de meubles contemporains, d'objets chinés et d'œuvres d'art. La scénographie des espaces à mi-chemin entre design et artisanat s'intègre parfaitement à l'environnement, créant une fusion entre dedans et dehors.

Dans cet écrin luxueux, Alexandre Caillaud, Chef du Domaine depuis 2019, est accompagné par le talentueux Franck Putelat, chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, qui signe ici la carte du restaurant Marcelle. C'est une nouvelle ère gastronomique qui commence.

Les chefs ont décidé de célébrer les produits de saison et le travail des artisans locaux dans un circuit très court car on se sert au potager du Domaine. Les producteurs et éleveurs partenaires, sont sélectionnés avec exigence pour exprimer toute leur singularité.

Une cuisine à la fois précise et audacieuse, où la technique sublime le produit sans jamais le dénaturer. Marcelle promet ainsi une expérience gastronomique pure, ancrée dans son territoire, et résolument contemporaine.

DOMAINE DE
VERCHANT

HÔTEL & SPA

Marcelle.

VERCHANT

**RÉOUVERTURE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE**

Menu déjeuner

Menu 4 Temps ● Menu 6 temps ● Menu 8 temps

**OUVERTURE DU MARDI SOIR AU SAMEDI SOIR INCLUS
SERVICES**

Midi

Soir

12h00 - 13h15 et 19h30 - 21h30



Réservation 04 67 07 26 07

www.domainedeverchant.com

1 Bd Philippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez



RELAIS &
CHATEAUX



DOBRO DESIGN STUDIO, UNE TABLE ACCOMPAGNÉE DE SA CHAISE

La collection BUBBLES de Dobro Design Studio, propose du mobilier minimaliste en métal, pensé pour les tous les espaces. Elle comprend trois modèles de bancs et une chaise, conçus pour être combinés librement selon les usages et les utilisateurs. L'approche privilégie des formes douces malgré la rigidité du métal, et mise sur la modularité ainsi que la facilité de rangement grâce à un système d'emboîtement. Le designer ukrainien Nazar Pavlesa inscrit son travail dans une démarche attentive à l'environnement urbain, aux comportements des usagers et aux contraintes fonctionnelles. Sa vision associe esthétique, durabilité et usage pratique.

dobro-design.com



LES GONFLABLES THE NICE FLEET

The Nice Fleet est une marque française d'accessoires gonflables fondée avec l'objectif de proposer des objets plus durables et esthétiques dans un univers souvent jugé kitsch. Parmi les créations notables, la grande bouée ronde décorée de motifs de nageurs inspirés de l'ambiance rétro de Californie, imprimée recto-verso de manière artisanale, rendant chaque pièce unique. La pataugeoire gonflable, quant à elle, présente un motif aquarellé évoquant Formentera. Adaptée à un usage familial dans un jardin, elle constitue une solution pour se rafraîchir sans quitter son domicile.

thenicefleet.com



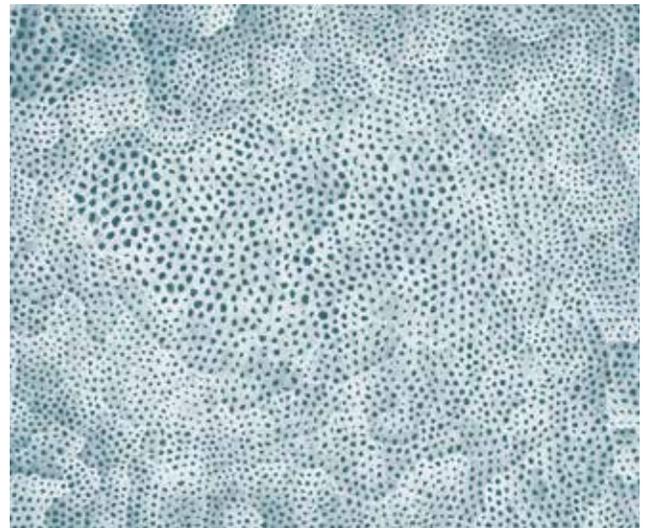
DESIGN



SPAGHETTIWALL, DES PAPIER-PEINTS MARINS

La marque italienne SpaghettiWall propose une série de papiers peints décoratifs autour du thème marin, transformant l'espace intérieur en paysage ou tableau immersif. À travers différentes collections, plusieurs motifs évoquent la mer sous diverses formes graphiques et artistiques. La collection, Barriera Corallina de Claudio Meninno évoque les profondeurs et les formations coralliennes par un jeu de superpositions et de clair-obscur.

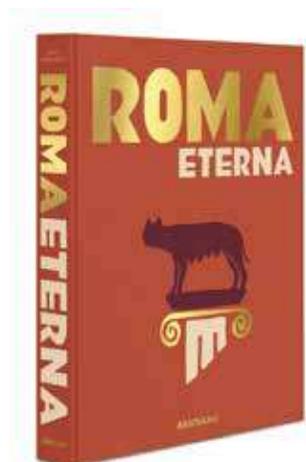
spaghettiwall.it



LES COULEURS DE MAPOÉSIE

La housse de coussin Shibuya Bleu présente un motif aux lignes graphiques et un jeu de couleurs contrastées. Elle reflète l'identité visuelle de Mapoésie, marque parisienne fondée par la créatrice Elsa Poux, connue pour ses compositions entre art et design. Depuis 2010, la marque développe un univers graphique et coloré, à travers des créations en séries limitées. Les collections, renouvelées chaque saison, sont réalisées avec des matières naturelles comme le coton, la soie ou la laine, et s'appuient sur des savoir-faire artisanaux mêlant tradition et modernité.

mapoesie.fr



ROME BY ASSOULINE

Avec Roma Eterna, publié chez Assouline, le journaliste James Horncastle et l'écrivain Cesara Cunaccia proposent une traversée sensible de Rome. À travers plus de 200 photographies, le livre explore les multiples visages de la capitale italienne : ruelles pittoresques, scènes de vie quotidienne, hauts lieux de la mode et de l'art. Sans se limiter à son passé monumental, l'ouvrage révèle une ville en mouvement, vivante et complexe.

assouline.com



ACQUA DI PARMA, LE PARFUM DE L'ITALIE

Acqua di Parma, maison italienne fondée il y a plus d'un siècle, marie dans cette collection son héritage artisanal à une approche contemporaine du design et de l'expérience sensorielle.

Intitulée La Terrazza Italiana et conçue en collaboration avec l'artiste Ben Arpéa, cette série mêle art et parfum à travers des bougies décorées de motifs inspirés de scènes méditerranéennes. Parmi les créations phares, trois bougies de la ligne Blu Mediterraneo reprennent des moments de la journée estivale italienne : Arancia di Capri pour le matin, Mirto di Panarea pour le midi et Fico di Amalfi pour le coucher du soleil, chacune associée à des illustrations colorées évoquant Capri, Panarea ou la côte amalfitaine.

acquadiparma.com

DÉCORATION



SEINS-TROPEZ, APRÈS LE PARASOL, LES VERRES

Après leur première création Seins-Tropez en 2023 (les jolis parasols roses), Ekhi Busquet et Matthieu Vergote poursuivent leur dialogue créatif avec une collection de verres à cocktails soufflés à la bouche à Toulouse, dans l'atelier de Thibaut Nussbaumer. TiPii est un atelier urbain entièrement dédié au soufflage de verre à la canne, où chaque création est pensée, dessinée et fabriquée à la main. Derrière l'humour apparent de ces objets se dessine un propos plus large : une célébration de la féminité libre, face aux censures et injonctions encore trop présentes dans l'espace public et numérique.

ekhibusquet.com

FISCHBACHER 1819 : L'HÉRITAGE TEXTILE AU SERVICE DES INTÉRIEURS CONTEMPORAINS

Implantée à Saint-Gall depuis plus de deux siècles, la maison suisse Fischbacher 1819 perpétue un savoir-faire textile d'excellence. Sa nouvelle collection puise son inspiration dans les traditions nomades de l'Atlas. Ce dialogue entre héritage berbère et design contemporain se décline notamment dans Nature's Dialogue, un tissu léger pensé pour l'été, ou encore Infinite Patina, adapté à divers usages en intérieur comme en extérieur. Reconnue pour la qualité de ses textiles et son engagement en faveur de pratiques durables, Fischbacher 1819 continue de lier exigence esthétique et responsabilité.

fischbacher1819.com





GREENS DE MAIORI : *UNE APPROCHE DURABLE DE L'AMÉNAGEMENT VÉGÉTAL*

Avec la gamme Greens, Maiori explore une nouvelle manière de penser le végétal en milieu urbain. Conçue autour d'un système de jardin vertical modulaire, la collection permet de végétaliser balcons, terrasses ou petits espaces avec un encombrement minimal. Grâce au Vertical Garden System (VGS), un dispositif d'arrosage par égouttement assure une gestion optimale de l'eau. Greens incarne une réponse esthétique et responsable aux enjeux contemporains de l'aménagement extérieur.

maiori.com

LA PANTHELLA 160 DANS *NOTRE COULEUR PRÉFÉRÉE*

La Panthella 160 Portable, conçue par Verner Panton en 1971 et revisitée en 2024, est une lampe sans fil au format compact, adaptée à un usage intérieur comme extérieur. Dotée d'un abat-jour en polymère et opaque, pour un éclairage dirigé vers le bas. Louis Poulsen, est une maison de design connue pour son approche où la forme suit la fonction. Elle collabore avec des designers reconnus, dont Verner Panton, pour créer des pièces à la fois esthétiques et fonctionnelles.

louispoulsen.com



DESIGN



**HUSK DE MOROSO,
UN STYLE UNIQUE**

Husk, conçu par Marc Thorpe en 2015, est une assise composée d'une structure en acier laqué et de fils de polyéthylène tressés à la main, initialement utilisés pour les filets de pêche. Chaque pièce présente un motif unique. Ce mobilier s'inscrit dans la collection de Moroso, entreprise italienne fondée en 1952 par Agostino et Diana Moroso. Alliant fabrication artisanale et recherche formelle, Moroso a évolué vers une approche du design d'auteur, collaborant avec de nombreux designers internationaux.

moroso.it



GEAR DE SLIDE

La table Gear, conçue par la designer Anastasia Ivanyuk, s'inspire des engrenages mécaniques pour proposer une forme ludique et colorée. Utilisable en intérieur comme en extérieur, cette assise-table modulaire se distingue par son design empilable et sa capacité à dynamiser visuellement divers espaces. La marque italienne SLIDE, fondée en 2002 par Giò Colonna Romano, est spécialisée dans le mobilier en résine plastique. Connue initialement pour ses pièces lumineuses, SLIDE s'est tournée depuis vers le mobilier d'extérieur en collaborant avec de nombreux designers internationaux.

slidedesign.it



L'ITALIE EN VOYAGE

Unbottled célèbre l'art de vivre à l'italienne avec une édition limitée de soins solides parfumés au citron et romarin, une alliance sensorielle élaborée à Grasse. Le Gel Douche Sans Bouteille, enrichi en aloe vera et huile d'olive, et le Shampoing Tout Nu Réparateur Après- Soleil, pensé pour les cheveux agressés par le soleil, sont des produits solides, certifiés vegan, sans sulfates ni silicones. Pour les transporter, l'Éco-Trousse Unbottled, fabriquée à partir de matériaux recyclés, se décline en deux formats et en coloris estivaux.

Gel Douche Sans Bouteille de 110 g, 9,90 €
Shampoing Tout Nu de 75 g, 12,90 €
Éco-Trousse à partir de 8,90 €

unbottled.co

BEAUTÉ

C'est l'été, on va sortir, se balader, se baigner et bronzer !
Nos coups de coeur beauté pour mieux se protéger du soleil, pour s'hydrater et pour être la plus belle lorsque le soleil descend et que nous rejoignons nos amis, notre amoureux, nos enfants pour dîner, partir au spectacle ou tout simplement pique-niquer sur la plage ou dans notre jardin !



UNE PEAU PLUS BELLE QUE LE JOUR

Talika propose avec sa gamme Skintelligence Anti-Âge une approche axée sur la stimulation des fonctions naturelles de la peau, pour l'aider à se régénérer, se protéger et se renforcer. Le sérum agit en 28 jours sur la fermeté, les rides, l'hydratation et l'éclat du teint. La crème de jour complète ce soin avec une formule protectrice et hydratante contenant de l'aloë vera et un biofilm végétal qui agit comme barrière anti-pollution. La crème de nuit, plus nourrissante, favorise la régénération et renforce la peau en profondeur.

Sérum en 30 mL, 50,20 €
 Crème de jour et de nuit en 50 mL, 44,60 €
talika.fr



LES SOLAIRES DONT ON RÊVE

Le soin Glow d'ISDIN, d'abord apprécié pour son éclat naturel et sa protection solaire efficace, revient cette année en version SPF50 pour le visage et s'accompagne désormais d'un soin corps SPF30.

Sa formule repose sur le Golden Glow Active, un complexe de particules de mica qui réfléchissent la lumière de manière uniforme, pour un effet lumineux immédiat. Sa texture fluide pénètre rapidement sans laisser de film gras, offrant un rendu lisse et lumineux.

Fusion Water Magic Glow : Tube de 50ml, 24€
 Body Glow SPF30 : Tube de 200ml, 29€50
Disponible en pharmacie et parapharmacie



POUR L'ÉCLAT DE VOTRE VISAGE

Le Concentré Lift Lumière d'Ericson Laboratoire, est un sérum tenseur anti tâches conçu pour lisser, tonifier et raviver l'éclat de la peau. Formulé à partir d'actifs phyto-modulateurs de pigmentation et de polypeptides revitalisants, il agit visiblement dès l'application, avec un effet unifiant et lumineux qui s'intensifie jour après jour. Adapté à tous les types de peaux, ce soin s'utilise en complément d'une crème de jour ou de nuit, sur une peau parfaitement nettoyée.

Flacon de 30 ml, 85 €
ericson-laboratoire.com

SOIN ULTRA HYDRATANT

La Crème Riche Morpho-Correctrice de Mediceutics est un soin restructurant destiné aux peaux matures, sèches à très sèches, ou exposées aux agressions extérieures. Dès les premières applications, sa formule enrichie en acide hyaluronique, phytosqualanes et huiles végétales hydrate l'épiderme. Sa texture poudrée pénètre rapidement sans effet gras. Elle s'applique matin et/ou soir sur peau nettoyée.

Pot airless de 50 mL, 106 €
mediceutics.fr



BEAUTÉ



**SOINS DE BEAUTÉ
SPÉCIAL REGARD**

Les soins pour cils et sourcils de Même Cosmetics répondent aux besoins des personnes confrontées à une perte de pilosité au niveau du visage. Le Feutre Cils et Sourcils, formulé avec 97 % d'ingrédients d'origine naturelle, restructure et intensifie le regard grâce à un embout à quatre pointes offrant un tracé effet poil à poil naturel. Le Mascara Volume et Longueur, à 98,9 % d'origine naturelle, convient à tous les types de cils, y compris les plus courts ou en repousse.

Feutre cils et sourcils, 18 € et mascara de 8ml, 20 €
memecosmetics.fr

DES YEUX POUR ALLER DANSER

La palette Euphoria Shades de Lavera propose six ombres à paupières aux finis variés, allant des tons nude mats aux nuances scintillantes et duo-chromes, pour s'adapter à chaque style. Les pigments minéraux assurent une couleur intense, facile à appliquer et à estomper. Testée sous contrôle dermatologique et ophtalmologique, et sans silicones, sans huiles minérales, sans microplastiques, cette palette est certifiée cosmétique naturel NATRUE.

Palette de 10 g, 21,90 €
lavera.fr



**COUP DE CŒUR :
PARFAITE POUR L'ÉTÉ**

Nouvelle crème "Biolumin-c heat aging protector spf 50"
Cet hydratant quotidien avec

spf 50 aide à combattre les signes du vieillissement dû aux UVA/UVB. Il est formulé avec de la vitamine C ultra stable et complexe ThermaRadiance pour illuminer la peau, réduire l'apparence des taches brunes et l'aider à lutter contre les radicaux libres. Point forts : éclaircit, hydrate et apaise immédiatement la peau.

Dermalogica
En vente chez Eunoia Jacou
eunoia610.fr
Instagram : eunoia.bienetre

UN SÉRUM DIABOLIQUE

Le Sérum Tomate de Garancia est un soin 3 en 1 formulé pour hydrater intensément la peau pendant 72 heures, lisser le grain de peau et renforcer la barrière cutanée. Sa formule repulpe, apaise et protège la peau tout en stimulant la production de collagène. Composé à 98 % d'ingrédients d'origine naturelle, ce sérum fabriqué en France est non comédogène, sans silicone et testé dermatologiquement.

Flacon de 30 ml, 30,90€
garancia-beauty.com



Château Les Bugadelles

*Au cœur de la Clape,
avec vue sur la Méditerranée*

Texte : Isabelle Aubailly

Photos : Marie Ormières - Studio Arsène



À l'aube de ses vingt printemps, le Château Les Bugadelles dévoile ses secrets au voyageur curieux. Ici, entre les parfums de la mer et les effluves de thym et romarin de la garrigue, l'œnotourisme devient art de vivre, invitation à la contemplation. Un lieu suspendu, entre ciel, pierre et silence, niché dans le Parc naturel régional de la Narbonnaise, entre Narbonne et Fleury d'Aude. Le domaine incarne l'alliance rare d'un terroir, d'une viticulture biologique et de l'élégance méditerranéenne.

La renaissance d'un domaine oublié

Quand Jean-Claude Albert pose les yeux sur ce domaine en 2005, la terre sommeille. Il voit un rêve.

Aux côtés de l'architecte Guy Vitrou, il imagine un chai et une cave uniques. Il relève les pierres, replante les ceps, compose un paysage nouveau en accord avec la vie sauvage. Ainsi naît un sanctuaire de 410 hectares, dont 51 dédiés à la vigne, cultivée en bio, et 30 à l'olivier.

Un voyage entre garrigue et lumière

Pour fêter cette renaissance, les portes s'ouvrent désormais aux amoureux de beauté simple. Gîtes et chambres d'hôtes, ombragés de pins, proches du chant des cigales, offrent le luxe de l'essentiel : une terrasse, une piscine, la vigne à l'horizon.

À pied, à cheval, à vélo, on s'égaré facilement dans ce paradis préservé. La garrigue exhale ses senteurs d'immortelle, les pins murmurent, et la vigne se raconte au détour d'un sentier. Au bout du chemin, on découvre même la Méditerranée, son immensité bleue et le ciel.

Marchez avec Jean-Claude, écoutez-le conter ses terres... Il connaît chaque pierre, chaque cep. Chaque cuvée prolonge son récit.



Une cave taillée dans l'éternité

Dressée sur le promontoire de Courtal Naout, la nouvelle cave est un joyau de roche et d'ingénierie. Creusée dans le calcaire, elle épouse la terre.

Cuves tronconiques, vinification par gravité, extractions délicates... Rien n'est laissé au hasard. Ici, la main de l'homme respecte le rythme du raisin.

L'élevage s'opère en silence, dans une cave dessinée comme un écrin. À quelques pas, l'ancienne bergerie baptisée La Caune, et le cabanon des lavandières, restaurés avec soin, complètent ce tableau d'harmonie.

Des vins nés du vent et de la mer

Sous l'influence bienveillante des falaises de La Clape et des vents marins, les rosés se font tendres et gourmands, les blancs salins et purs, les rouges profonds.

Quelques joyaux :

- Sandokhan, rouge charismatique, réunit syrah, mourvèdre, grenache et carignan dans une étreinte de bois et d'herbes sèches.
- Tilki, blanc minéral et ample, chante la pierre chaude et l'écume.
- Moïka, rosé de caractère, évoque la framboise, l'audace et la convivialité.
- Capitelle et Quintessence, cuvées rares, naissent de sélections précises, offertes seulement les années d'exception.

La gamme La Bergerie, plus accessible, incarne la générosité méditerranéenne en trois couleurs.





L'or vert du domaine

Mais Les Bugadelles, c'est aussi la noblesse de l'olive. Près de 7 000 arbres, six variétés, un moulin, rareté dans le Languedoc.

Quatre huiles, toutes bio, enchantent le palais :

- Deux monovariétales, frantoio et arbequine, primées à Paris et New York.
- Deux assemblages subtils, dont une en AOP huile d'olive du Languedoc, témoignent de la richesse sensorielle du terroir.

Un havre d'exception, une parenthèse hors du temps

À la croisée des chemins entre vignes, oliviers et hospitalité, Château Les Bugadelles est plus qu'un domaine. C'est un monde à part, un refuge pour ceux qui cherchent à ralentir, ressentir, s'émerveiller.

**Route de St Pierre La Mer,
11560 Fleury d'Aude
www.les-bugadelles.com**



Leclère, *une adresse rare*

Texte : Isabelle Aubailly
Photos © : Maxime Flori

Leclère, c'est une adresse rare.
Un lieu où la sincérité du geste,
la justesse du goût et le respect
du vivant se conjuguent au
quotidien. Une étoile qui brille
discrètement, mais sûrement.





Montpellier, terre d'adoption et de maturité

De retour dans l'Hérault, il enchaîne les maisons de renom : le Domaine du Ranquet à Anduze, fréquenté par une clientèle internationale, puis il suit Anne Majourel à Sète, en 2011 à la Coquerie, où elle récupère sans difficulté son étoile. En 2014, un passage par Sète confirme son attachement à la mer. L'année suivante, il ouvre enfin son propre établissement à Montpellier, dans le quartier Sainte-Anne. « J'avais besoin de liberté. De créer un lieu à mon image, à taille humaine. » 20 places assises : le succès est immédiat.

En 2021, il décoche une étoile Michelin, et après les mois difficiles d'isolement dû au Covid, il réfléchit à un lieu nouveau, innovant, unique et plus spacieux.

Repensé de fond en comble avec l'architecte Pierre-Cyrille Acquier, le lieu est à la fois radical et accueillant : une cuisine ouverte, un plafond en inox perforé, des tables en quartzite sans nappe, de la vaisselle artisanale. Tout est pensé pour servir une cuisine lisible, directe, vivante.

Une cuisine d'instinct et de saison

Pas de carte figée chez Guillaume. Le menu s'écrit chaque jour en fonction des arrivages.

« On travaille en direct avec les producteurs : aux Arceaux, à Saint-Jean-de-Védas, Mauguio, Sète et La Rochelle. La saison dicte le rythme. »

Ma cuisine est très sensible à la saisonnalité. Je viens d'une famille nombreuse, cinq frères et sœurs, où on mangeait ensemble. Ce lien à la table, au partage, m'a beaucoup marqué. La sincérité est son maître mot. Pas de maquillage, pas de mise en scène inutile. Le produit est travaillé dans son jus, avec précision. Même les desserts - qu'il signe lui-même - obéissent à cette règle : « Ce sont des desserts de cuisinier. Instinctifs, frais, alignés avec le reste. »

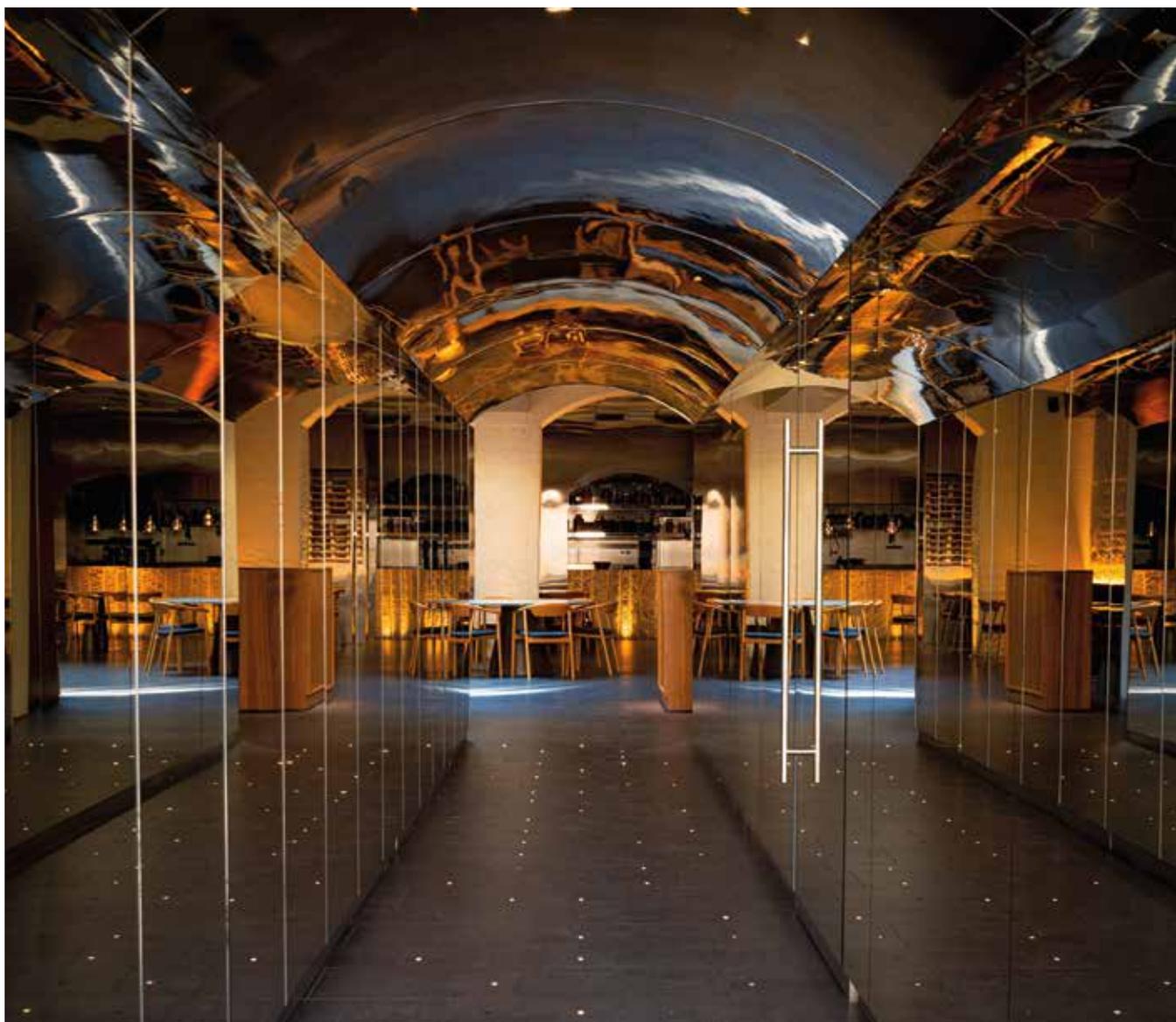
Un lieu pensé pour l'expérience sensorielle

Dans l'assiette comme dans la salle, chaque détail compte. Le choix des matériaux, la lumière, les textures, la chaleur du bois. La vaisselle est conçue par trois céramistes différents, en harmonie avec les saisons. « Le printemps est une saison magique : les couleurs, les légumes qui renaissent après l'hiver. On sort des racines pour retrouver la fraîcheur. »

Même la communication est calibrée : le site internet joue sur le mystère, la carte reste volontairement discrète, et le photographe Maxime Flori vient régulièrement capter l'évolution du lieu et des plats.

Libre, mais pas solitaire

Si Guillaume Leclère revendique une forme d'indépendance, ce n'est pas par goût de l'isolement, mais pour rester fidèle à son tempo. La course à la deuxième étoile ? « Ce n'est pas un objectif. Ce que je cherche, c'est la cohérence. L'étoile, on l'a. Elle nous pousse à être justes, à maintenir le cap. Mais ce n'est pas une quête. »



LEICHT®

LA CUISINE ARCHITECTURALE



NOUVEAU MAGASIN

Centre commercial Plein Sud
ZAC DU, Le Fenouillet - 34470 Pérols

04 67 13 87 58

leicht.partners/leicht-perols

CUISINE - DRESSING - AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

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



+ 35 ANS
D'EXPERIENCE
AU SERVICE DES
PROFESSIONNELS ET
DES PARTICULIERS

■ 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.

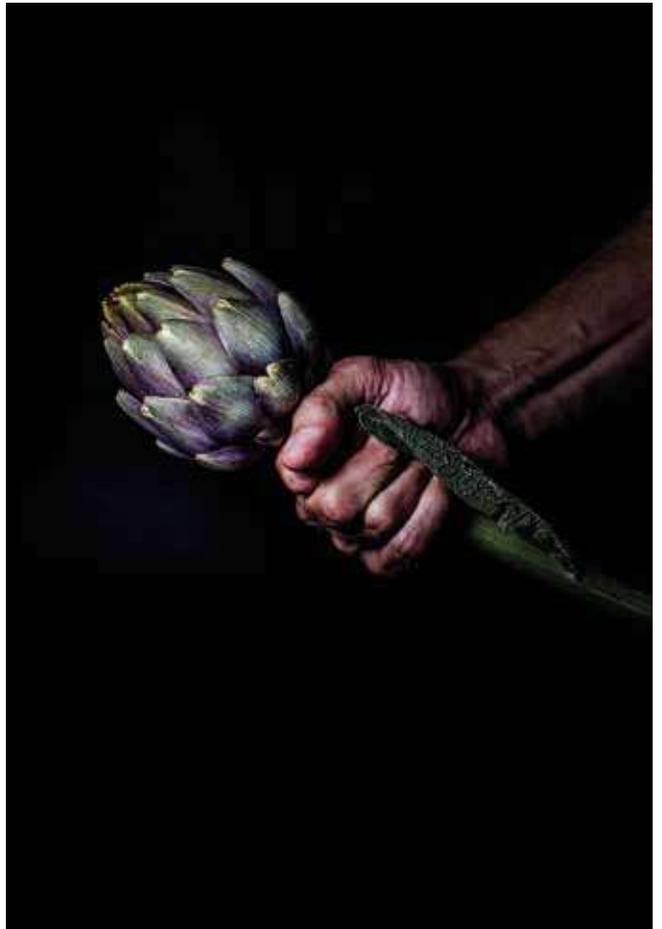


marbrerie-mcm.com

contact@marbrerie-mcm.com

377 Route de Baillargues, 34130 Mauguio

Tél. : 04 67 29 36 42



Entretien avec Pierre-Cyrille Acquier, architecte du restaurant Leclère

Comment avez-vous abordé la transformation de cet ancien cabinet médical en restaurant gastronomique ?

Le lieu d'origine était un plateau totalement brut, du sol au plafond. Rien n'était en place. Il s'agissait d'un espace vide, sans structure ni repère, ce qui offrait une grande liberté, mais aussi un vrai défi. Il fallait imaginer entièrement l'univers du restaurant à partir de zéro. L'objectif ? En faire un restaurant gastronomique contemporain, où les matériaux bruts font écho à la cuisine sincère du chef.

Quelles ont été les principales contraintes architecturales et comment les avez-vous surmontées ?

Le lieu était atypique. Il n'avait ni terrasse, ni vue sur l'extérieur, à l'exception d'un puits de lumière. La seule "ouverture" vers l'extérieur, c'est ce puits, et l'unique spectacle visible, c'est la cuisine. Ce parti pris a immédiatement orienté notre réflexion : faire de la cuisine le centre d'attention, l'attraction principale. « C'est elle que l'on voit en premier. Elle est le cœur du lieu. » On a structuré l'espace en deux parties : une première pièce servant de sas d'entrée, et une longue pièce en forme de couloir. Ce couloir, long de 8 mètres, est habillé de miroirs qui reflètent les arches du restaurant. Ce n'est pas un miroir classique : il ne renvoie pas la lumière de manière directe, mais donne à voir des reflets flous, comme une impression. On y perçoit des silhouettes, le passage du tramway... C'est une forme d'illusion. Ce couloir, long de 8 mètres, agit comme un espace de rupture spatio temporel qui nous sépare de la banalité du quotidien et nous emmène vers un espace soigné et raffiné. Ce sas est habillé de miroirs dans lesquels se reflètent 155 LED serties au sol. Ce n'est pas un hasard si elles ne sont pas toutes allumées au même moment. Cette installation évoque directement la cuisine d'arrivage : tout n'est pas toujours disponible, mais c'est ce qui déclenche la créativité. Ainsi, le motif sera différent à chaque nouvelle venue, de même que l'assiette...

Quelle a été l'implication du chef Guillaume Leclère dans la conception ?

Guillaume a défini ses contraintes techniques et ses besoins fonctionnels pour la cuisine, qui devait être totalement ouverte et extrêmement bien pensée. Ensuite, il m'a laissé carte blanche sur le choix des matériaux, le style, l'ambiance. Il m'a fait confiance, ce qui est rare et précieux.

Comment avez-vous intégré les éléments historiques du lieu, comme les arches ?

Les arches existantes ont été restaurées. Elles ont guidé toute notre trame architecturale. On les retrouve interprétées dans la paroi de la cuisine, réalisée en inox, un matériau très contemporain. Cette réinterprétation donne une cohérence à l'ensemble et crée un lien entre passé et présent. Même le couloir, plus contemporain, reprend cette forme.

J'aime m'appuyer sur ce que le lieu offre. Je m'inspire toujours du contexte pour mettre en valeur le lieu en fonction de sa destination.



Quels matériaux avez-vous privilégiés pour créer une ambiance contemporaine et chaleureuse ?

Un mélange subtil entre des matériaux très techniques - inox, granit, quartzite - et des bois nobles comme le noyer et le chêne. Le granit, aux marques d'extraction encore visibles, vient du Portugal. Le bois, noyer et chêne, adoucit les lignes. Les tables sont en quartzite, mêlant sobriété et densité minérale. L'éclairage joue aussi un rôle essentiel. Il ne s'agit pas seulement d'éclairer, mais de révéler. Je suis très attentif à la manière dont la lumière dialogue avec la matière. J'aime les matériaux qui racontent quelque chose, qui portent la trace du geste.

Comment décririez-vous l'identité visuelle du restaurant Leclère en quelques mots ?

C'est un lieu sobre, épuré, mais chargé de sens. Un restaurant construit autour de la cuisine, dans une forme de mise en scène discrète. L'expérience visuelle est pensée comme une continuité de l'expérience culinaire. Dans un lieu sans fenêtres, c'est la lumière elle-même qui devient architecture. La réflexion, l'ombre, le rythme du service, tout est mis en scène avec finesse, sans jamais voler la vedette à l'assiette.

Quelles émotions souhaitez-vous susciter chez les clients ?

L'idée, c'est de surprendre. De créer un lieu qui ne ressemble à rien d'autre. Le premier restaurant avait connu le succès, mais l'étoile a imposé un nouveau départ. Il fallait un lieu sur mesure, totalement pensé pour la cuisine d'arrivage, pour ce rapport direct au produit. On voulait que le client ressente immédiatement qu'il entre dans un endroit unique. Une expérience complète, où l'architecture s'efface pour mieux révéler ce qui compte : le goût, l'instant, le vivant.







En quoi ce projet diffère-t-il de vos autres réalisations ?

Concevoir un restaurant sans fenêtre ni terrasse à Montpellier, c'est presque un contre-sens... Mais justement, cela nous a poussés à être encore plus créatifs. Ces contraintes sont devenues une force. Comme en cuisine : quand on travaille avec des produits de saison, on s'adapte, on invente.

Quelles sont vos principales sources d'inspiration ?

Le contexte d'abord : je m'imprègne toujours du lieu. Ensuite, la nature, la lumière, les vues. J'ai commencé par le design d'intérieur, je suis autodidacte à la base, puis j'ai passé le diplôme d'architecte récemment... Le jour de l'obtention de mon diplôme, c'était aussi le jour où le restaurant Leclère a ouvert. Un double accomplissement.

Des projets à venir ?

Je travaille actuellement sur un nouveau restaurant aux Arceaux, avec l'équipe de La Cigale. À suivre de près.

LECLÈRE
8 rue André-Michel,
Montpellier

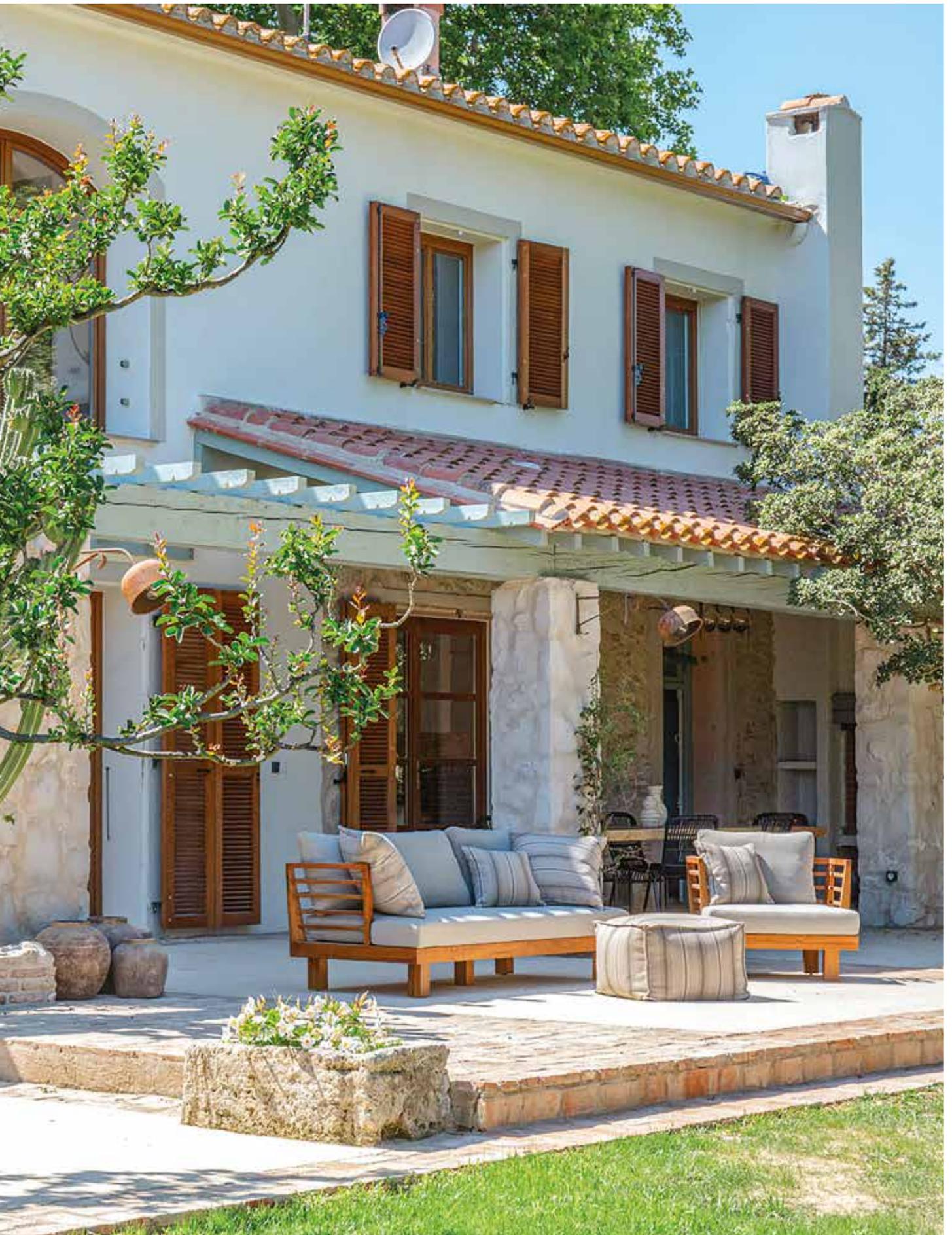
restaurantleclere.com

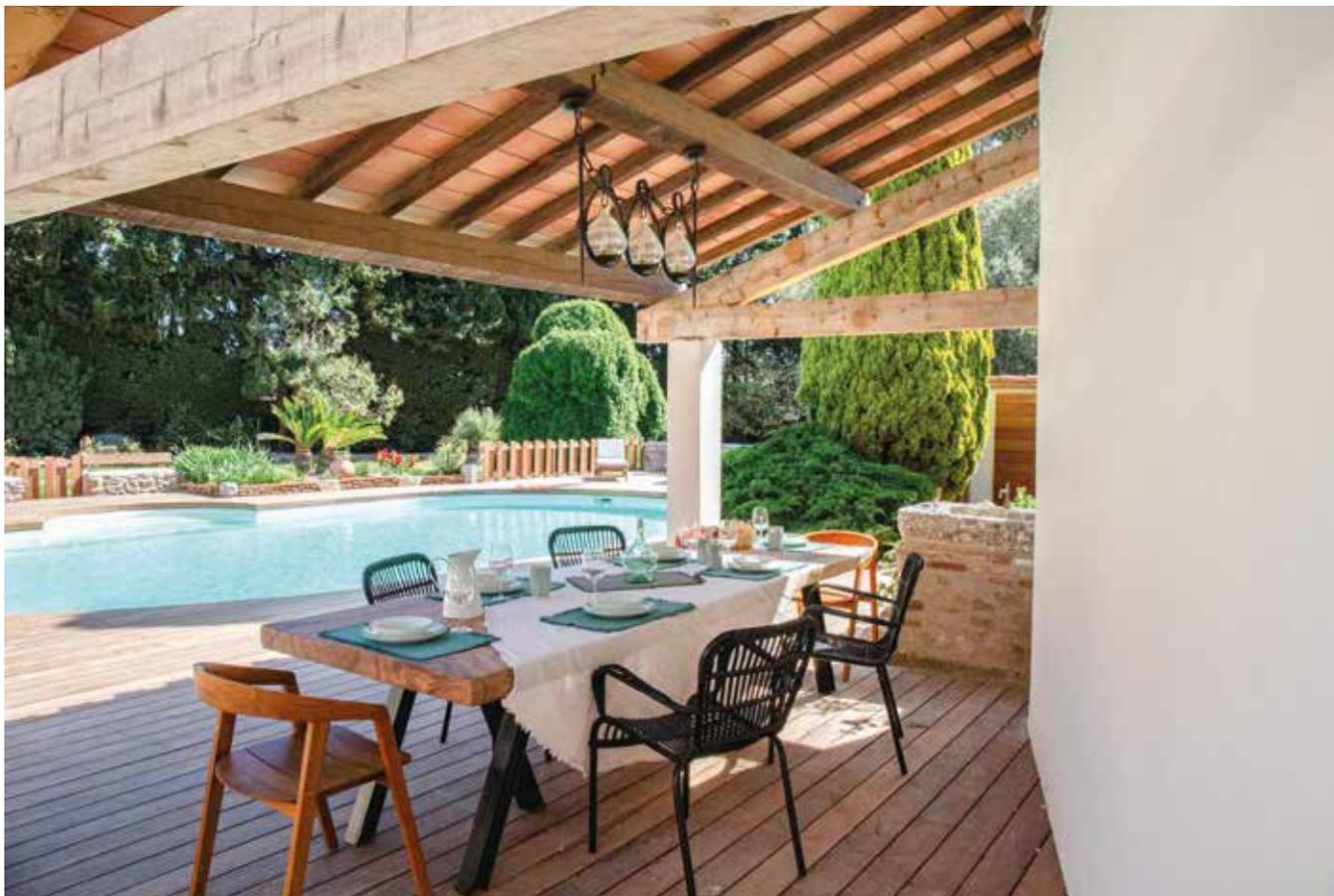




*UNE FINCA
EN PAYS
CATALAN*

Texte : Isabelle Aubailly
© Photos : Roussilhôtel





« Quand on arrive dans sa maison de vacances, on a envie de légèreté, de fantaisie » raconte Alicia. Un exercice aisé pour ce couple qui aime construire, reconstruire, chiner depuis de longues années. Xavier Lormand est propriétaire de plusieurs hôtels dans le sud mais ici au Mas du Chemin de la Mer, proche de la Méditerranée, il a voulu s'exercer à un nouveau défi : réécrire l'histoire de ces bâtisses agricoles du début du siècle afin d'en créer un lieu de villégiature à la location comme si c'était sa propre maison.

Situé à quelques kilomètres de la plage de Saint-Cyprien, dans un cadre champêtre au milieu des vignes et des vergers, le Mas du Chemin de la Mer est composé de deux bâtisses, un mas et une ancienne bergerie catalane. Quand l'opportunité de racheter et rénover ce lieu leur a été proposée, ils ont ensemble mené le projet avec beaucoup de joie.

« Dès que nous avons découvert ce lieu chargé d'histoire, nous avons tout de suite vu le potentiel qui s'offrait à nous. Ces deux bâtisses au charme fou attendaient simplement d'être restaurées et qu'on leur insuffle de la vie. »

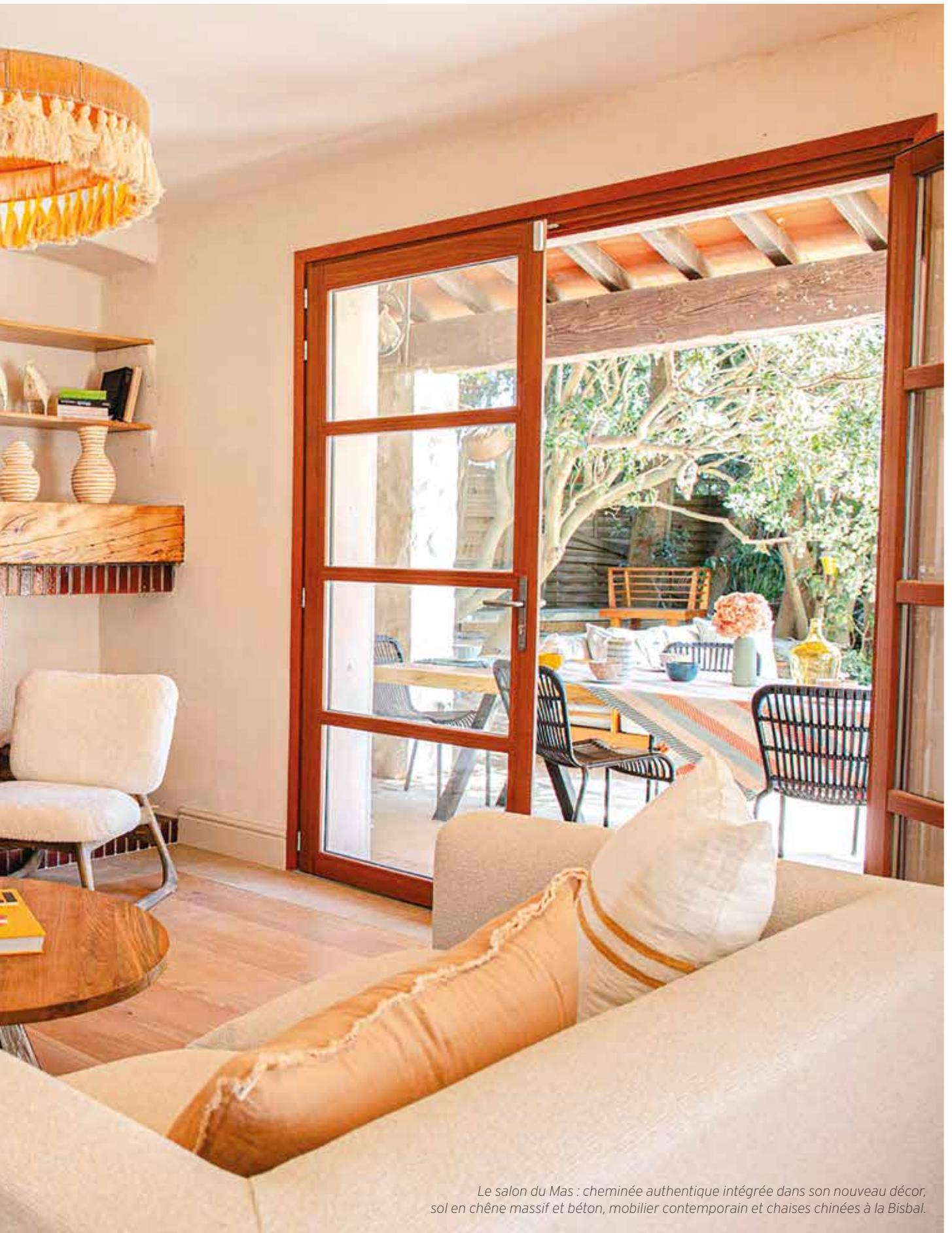
La façade a été décrépie pour découvrir les pierres, les ouvertures ont été agrandies pour laisser la lumière naturelle sublimer les matériaux. Un an de lourds travaux pour apporter une âme aux deux bâtiments, réinventer les sols, les façades, les terrasses et le jardin. Les matériaux ont été réutilisés comme les pierres qui ont permis la création de murets pour la piscine. Mettre en valeur la structure originale avec des menuiseries, des volets persiennes en bois sur mesure et retrouver la beauté de la simplicité des matériaux originels.

Une douceur de vivre envahit l'espace. Par une rénovation exemplaire, Xavier et Alicia Lormand, redonnent vie aux valeurs poétiques et hédonistes de l'architecture d'une petite exploitation agricole construite au début du siècle.

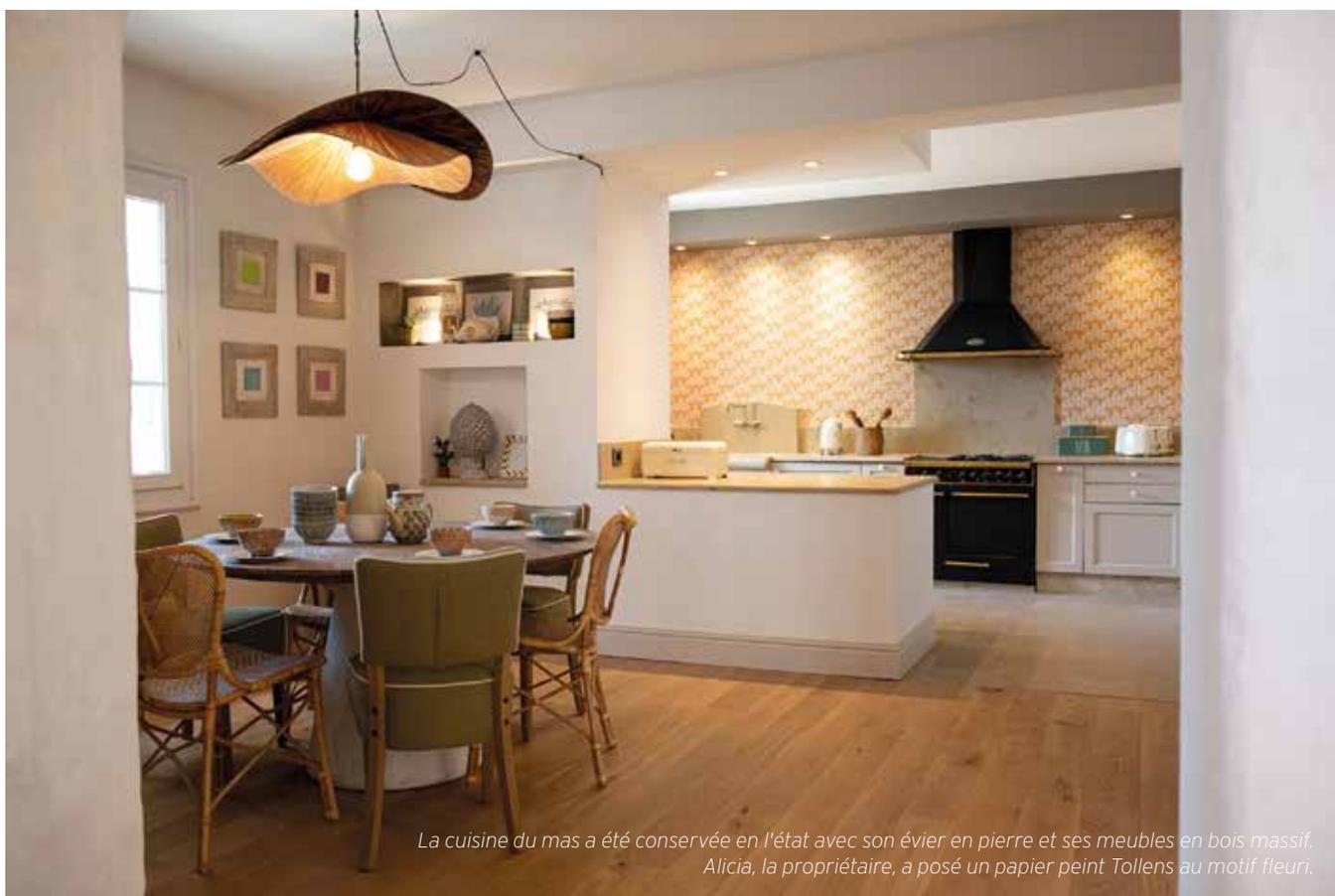


Meuble conçu par un ébéniste avec les portes récupérées dans les gravats du chantier.





Le salon du Mas : cheminée authentique intégrée dans son nouveau décor, sol en chêne massif et béton, mobilier contemporain et chaises chinées à la Bisbal.



La cuisine du mas a été conservée en l'état avec son évier en pierre et ses meubles en bois massif. Alicia, la propriétaire, a posé un papier peint Tollens au motif fleuri.



Toutes les chambres ont leur propre salle d'eau avec zelliges colorées et papier peint assorti.



Sans être architecte d'intérieur, Alicia en a toutes les qualités artistiques comme dénicher des couleurs douces, à la belle profondeur, des papiers peints au graphisme poétique. Elle sait marier des objets anciens à des matières naturelles, dans une douce harmonie.

Elle aime associer dans une même pièce des objets chinés et des luminaires actuels. Ensemble, Alicia et Xavier ont parcouru les artisans de la Bisbal et ils ont trouvé des pépites, comme ses luminaires en fer rouillé pour l'extérieur ou les tomettes des terrasses extérieures.

De cette manière, le cachet typique du mas traditionnel catalan a été conservé tout en l'accompagnant dans le 21^e siècle avec une décoration actuelle, des chambres confortables et spacieuses, des cuisines équipées, une grande piscine.

Les traces du passé comme l'évier en pierre de la cuisine, la cheminée du salon du mas principal contribuent au charme de l'ensemble, notamment en association avec un papier-peint rempli de poésie, des luminaires en fibres naturelles, du mobilier en bois clair.

« J'aime depuis toujours les touches de bois brut, les vieilles tomettes, les textiles aux couleurs douces... ici tout est délicat, épuré mais en même temps très chaleureux dans un esprit "maison de vacances" » raconte Alicia.

Xavier et Alicia sont aussi sensibles à l'up-cycling. Ils ont demandé à un ami ébéniste de créer des meubles sur mesure avec des matériaux retrouvés dans le mas comme par exemple le meuble de l'entrée réalisé à partir de portes anciennes.

La bergerie était inhabitée et servait de débarras. Les murs, sols et toiture ont été entièrement rénovés et trois suites ont été créées avec chacune leur salle d'eau. Beaucoup d'imagination et des heures de travail à enlever les gravats, à construire les salles d'eau, à revoir l'isolation, à poser des menuiseries performantes et réécrire les pièces de vie dans le même style que le mas. Pierres de taille, briques et pavements traditionnels apportent un cachet inimitable.

« J'ai souhaité que toutes les chambres soient très confortables : têtes de lit et linge de maison en lin lavé, multitude de coussins dépareillés, mobilier en bois contemporain, accessoires de décoration en osier et en céramique... Chaque salle de bain attenante a également une couleur de faïence particulière et un papier peint floral assorti, toujours dans des tons très doux et tendances » souligne Alicia Lormand.

Dans les deux bâtisses le caractère chaleureux et très personnel de la décoration est apporté par ce mélange d'ancien et de moderne. Pour ne pas trop figer les espaces de vie dans le





temps, du mobilier plus contemporain a été choisi : canapés XXL, fauteuils épurés, chaises et tables design, mobilier de cuisine de style scandinave...

Le mas du début du siècle est le témoin d'une vie d'autrefois. Alicia et Xavier ont choisi de garder le côté traditionnel, du confort et un style « campagne chic » aux couleurs du sud.

On pense à ces fermes traditionnelles espagnoles de l'île de Minorque où les éléments structurels des bâtisses servent le décor chaleureux des murs peints à la chaux, des poutres de bois clair et des rideaux de lin.

L'extérieur est tout aussi charmant avec ses parterres de plantes méditerranéennes, ses oliviers et pins parasols. L'espace piscine bordé de murettes en pierres découvre une large terrasse de bois clair, sa douche et sa cuisine d'extérieur.

« Nous avons conçu ce lieu comme une grande maison de famille ouverte et conviviale, où les instants de vie qui y seront partagés resteront inoubliables » conclut Alicia Lormand.

Une nouvelle façon de vivre et séjourner dans une finca à l'accent catalan !

Un nouveau fleuron du Relais & Châteaux L'île de La Lagune. Une destination ouverte aux événements privés ou professionnels.

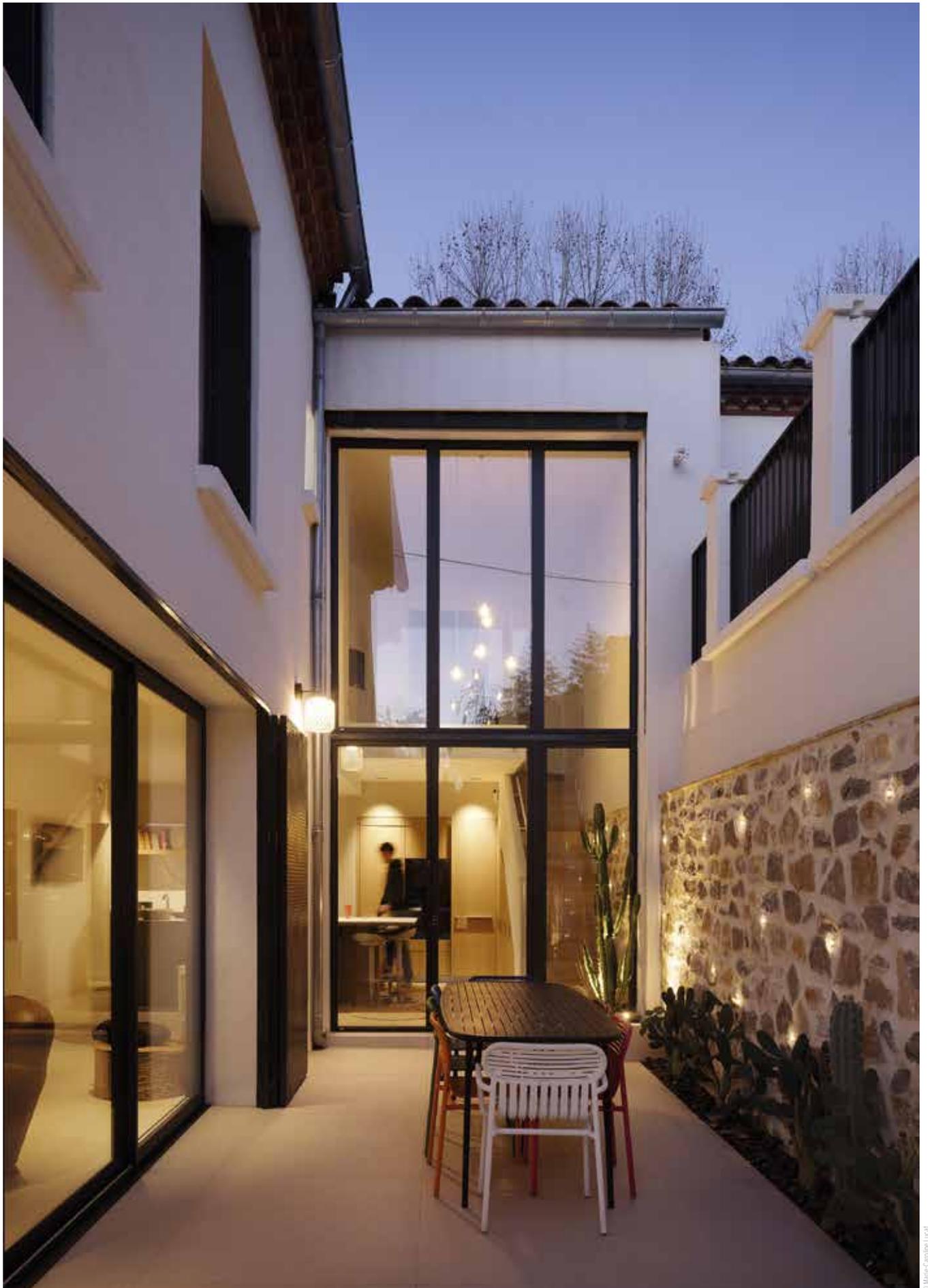
Mas du Chemin de la Mer
Chemin de la mer,
66200 Elne

Hébergement de charme jusqu'à 14 personnes
www.hotel-ile-lagune.com



Passé *recomposé*

Texte : Isabelle Aubailly



Au cœur de Montpellier, sous l'impulsion de l'architecte Emmanuelle Navarro, cette villégiature des années 50 refait sa vie sans effacer l'ancienne. Sur cette toile de fond, pièces iconiques et art contemporain réunissent histoire et modernité donnant à la villa une vitalité intemporelle.



Comment transformer une maison de famille des années 50 sans en gommer la mémoire ?

L'héritage d'un patrimoine oblige parfois des décisions sensibles. Un sujet majeur dans la rénovation de cette villa marquée par le choix de préserver sa façade et ses murs à histoires. Construite dans les années 50 par un des architectes de la fontaine du Trocadéro, cette villa faisait partie d'un ensemble avec une seconde villa à l'architecture similaire dans un seul et même jardin. Réalisée à la demande du propriétaire pour réunir toute sa famille en un seul lieu. Depuis les lots ont été séparés mais Emmanuelle Navarro a tenu à rénover la façade côté rue et ses murets à l'identique pour retrouver l'élégance d'antan. Le reste de la maison va être totalement désossée afin de marquer sa métamorphose et de proposer un changement radical pour s'adapter à nos vies actuelles.

Quand l'histoire démarre, le bâti initial présente deux étages distincts, celui du rez-de-chaussée sert de débarras tandis que le premier étage est l'espace où l'on vit. Relier les deux étages disparates dans un même volume cohérent fût le défi d'Emmanuelle. Il a consisté à tisser des liens autour d'une écriture commune. Dix mètres de hauteur sous-plafond, rythmés par une magistrale ouverture dessine l'horizon d'une maison pensée comme un espace vivant et chaleureux.

L'entrée avec sa perspective sur l'extérieur créée à l'aide de ce puit de lumière force l'admiration. Une continuité visuelle entre intérieur et extérieur, une volonté d'inscrire le paysage dans le prolongement de cette maison sur deux niveaux.

De larges ouvertures s'inventent, la lumière et la réappropriation de l'extérieur dessinent un nouvel horizon.



En extérieur, les nouvelles terrasses sont habillées de larges dalles en grés clair de l'Expo Carrelages, posées par L&S Carrelage.

Emmanuelle a imaginé une nouvelle vie autour du jardin avec des espaces libres où l'on retrouve un large salon totalement ouvert sur la nature, une cuisine à l'épure radicale en bois clair, une salle à manger au mobilier design.

Le sol en béton ciré clair unifie le rez-de-chaussée où canapés contemporains mais aussi éléments anciens chinois, œuvres et objets d'art, s'invitent dans le décor avec évidence.

À l'étage revisité, on retrouve la lumière naturelle, les couleurs douces et ce dialogue entre mobilier contemporain et histoire. Les matières, bois massif, laque blanche se confrontent aux arrondis de l'aménagement intérieur, aux textures et aux tonalités neutres.

À l'extérieur les ouvertures sont marquées par des persiennes moucharabieh qui écrivent avec le soleil, des allégories sur le sol de béton. Un bassin habillé de mosaïques italiennes bleu émeraude dévoile une eau mystérieuse comme celle d'un abreuvoir ancien.

Emmanuelle Navarro adepte des variations en blanc, des choix minimalistes signe ici un projet d'une belle envergure. Dans une chorégraphie parfaite où s'aiguise l'inspiration et s'exprime son goût de la découverte et de la prise de risques. L'exercice n'était pas aisé, son énergie a transcendé les murs pour métamorphoser cette belle endormie des années 50 en repaire lumineux à l'élégance rare.



© Juliana de Gacomi

Rencontre avec Emmanuelle Navarro, architecte DPLG

En quoi cette maison typique des années 50 présente-t-elle un intérêt particulier ou des défis spécifiques ?

Cette maison n'est pas tout à fait typique : elle illustre une période de transition technique, où l'on commence à exploiter pleinement les qualités du béton armé dans la construction domestique. Ce qui m'a frappé, c'est son caractère hybride. Elle combine un appareillage en pierre avec une mise en œuvre bétonnée très présente : les pierres sont scellées entre elles avec du béton et non jointées à la chaux, ce qui donne à l'ensemble une lourdeur constructive très particulière. Cette technique, relativement rare dans le bâti résidentiel de cette époque, témoigne d'une volonté d'expérimentation et d'efficacité structurelle. Cela rend l'intervention délicate, car on ne peut pas l'aborder comme une maison en pierre traditionnelle ni comme une construction 100 % béton.

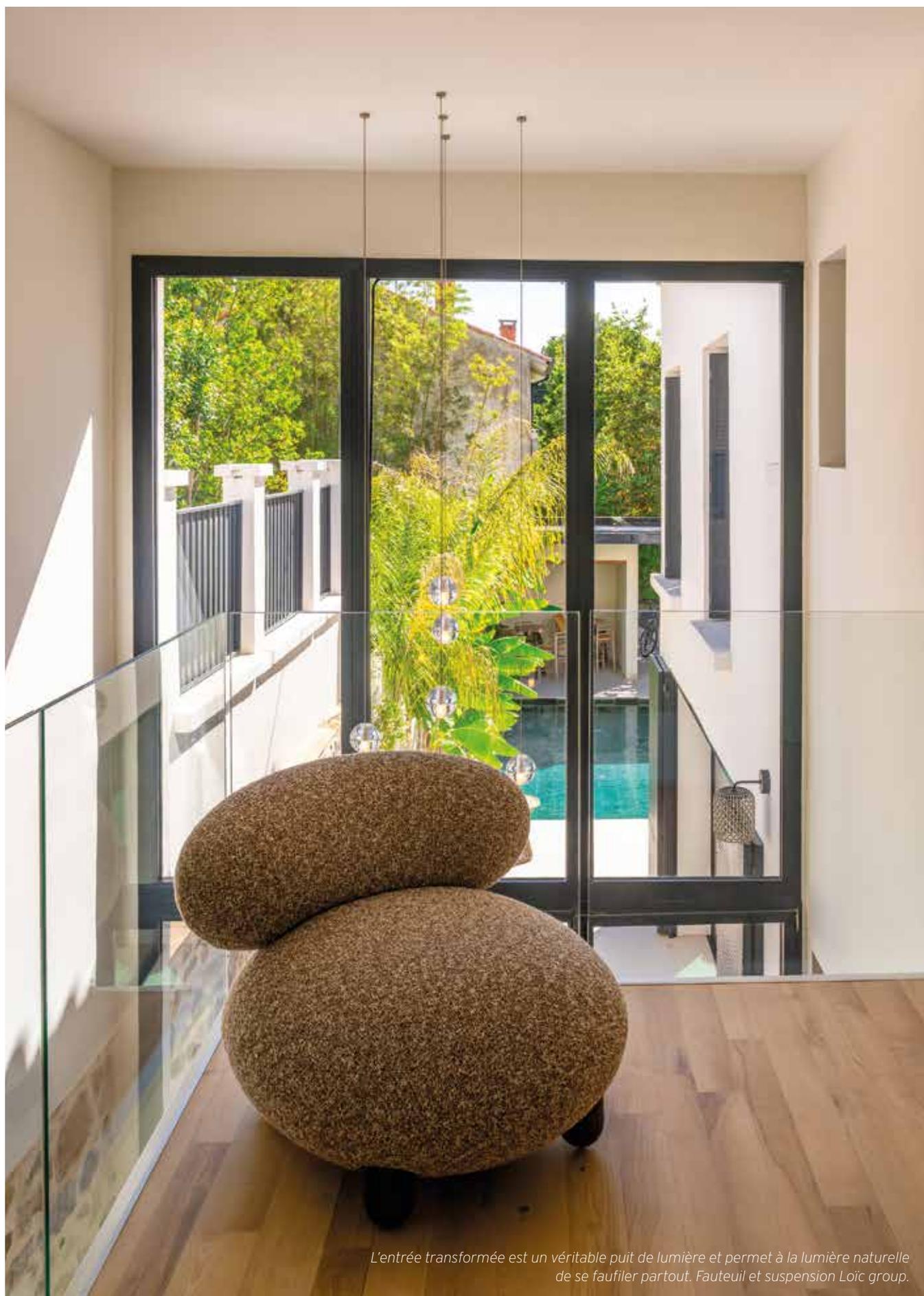
Quels éléments d'origine avez-vous souhaité conserver ou valoriser ?

Nous avons souhaité conserver les éléments qui racontaient l'histoire de cette maison : certaines façades en pierre, bien sûr, mais aussi plusieurs détails de serrurerie très caractéristiques, avec des motifs légèrement Art déco. L'entrée, marquée par un porche en retrait, portait également une identité forte, que nous avons préservée et remise en valeur dans le nouveau projet.



Dans le salon ouvert sur le jardin, le sol en béton ciré clair Saltarelli Décor met en valeur les canapés en velours de la marque Vetsak chez Contempo et les luminaires design de Loïc Group.





L'entrée transformée est un véritable puit de lumière et permet à la lumière naturelle de se faufiler partout. Fauteuil et suspension Loïc group.



La cuisine très épurée est signée Bulthaup Montpellier, suspension Loïc Group.

Quelles étaient les principales problématiques identifiées lors du diagnostic initial du bâtiment ?

La première difficulté a été de comprendre la logique constructive de l'ensemble : les murs en pierre, scellés au béton, rendent la structure très rigide et peu respirante. Il a donc fallu trouver des solutions compatibles pour améliorer les performances thermiques sans créer de désordres liés aux matériaux d'origine.

Mais au-delà des contraintes techniques, la véritable problématique résidait dans les usages. La famille vivait essentiellement à l'étage, comme dans un très grand appartement, tandis que le rez-de-chaussée - pourtant de surface équivalente - n'était pas exploité comme un espace de vie. Il servait de zone de stockage : garage, ancienne cuve à fioul, buanderie, chambre bricolée dans le prolongement du garage... Des espaces immenses, tournés vers le jardin, mais sans statut clair ni qualité d'habitation. Il s'agissait donc de transformer cette partie en un véritable lieu de vie, en exploitant pleinement son potentiel spatial, tout en reconnectant les deux niveaux dans une continuité fonctionnelle et sensible.

Quels ont été les objectifs de cette réhabilitation (amélioration thermique, redistribution des espaces, ouverture, lumière, etc.) ?

Les enjeux principaux étaient de rendre cette maison plus confortable sur le plan thermique et lumineux, tout en préservant son identité. Nous avons beaucoup travaillé sur la redistribution intérieure pour fluidifier les circulations et ouvrir les pièces à la lumière. Un travail fin a aussi été mené sur l'isolation, en intégrant des matériaux compatibles avec la structure existante. Il fallait également donner une nouvelle valeur d'usage au rez-de-chaussée : le rendre

habitable, chaleureux, relié au jardin, et capable d'accueillir des espaces à part entière comme des chambres, un bureau, ou un espace semi-indépendant.

Quelles ont été les grandes lignes de votre parti-pris architectural pour ce projet ?

Il s'agissait de révéler la singularité de cette maison sans la dénaturer. Nous avons donc conservé ses éléments marquants – le parement en pierre, la structure lourde, le dessin de l'entrée – tout en simplifiant les interventions contemporaines : des lignes sobres, des matières naturelles, une mise en valeur de la lumière, pour ne pas concurrencer l'identité forte de l'existant. Le parti architectural s'est appuyé sur la logique initiale du bâtiment, en la prolongeant de manière lisible et respectueuse, avec des interventions qui dialoguent avec l'ancien sans chercher à l'imiter.

Le grand geste architectural a consisté à créer une baie vitrée en double hauteur, véritable cœur du projet. Elle permet d'installer un rapport renouvelé à l'extérieur, d'ouvrir une perspective directe depuis l'entrée vers le jardin, et d'apporter une lumière traversante dans des espaces clés comme la cuisine. Cette intervention affirme une nouvelle organisation spatiale, plus fluide et contemporaine, tout en respectant les proportions et la matérialité de l'existant.

Quels matériaux ou procédés constructifs avez-vous privilégiés et pourquoi ?

Nous avons privilégié des matériaux sobres, durables et compatibles avec l'existant, afin de préserver l'équilibre du bâtiment tout en lui apportant du confort, de la matière et de la cohérence. Les murs périphériques en pierre ont été recouverts d'un enduit plâtre, ce qui



Toute la maison a été climatisée par Climatis, meuble de télévision Contempo.

© Juliana De Ciccom



© Juliana de Coccom



© Marie-Corinne Lucat

Dans la chambre au sol parquet en chêne massif, lit, chevet et suspension Kave Home.

permet à la fois de lisser thermiquement les parois, de corriger certaines irrégularités et d'unifier visuellement l'ensemble. Certains murs intérieurs en pierre ont été mis à nu puis joints à la chaux, ce qui permet de les intégrer comme éléments de caractère dans la nouvelle composition intérieure, tout en assurant une meilleure gestion de l'humidité. À l'extérieur, un mur en pierre conservé dans le jardin a lui aussi été restauré avec un jointoiment à la chaux, participant à la continuité entre intérieur et extérieur.

Au rez-de-chaussée, nous avons réalisé un sol en béton ciré quartz, qui unifie les espaces et apporte une écriture contemporaine et sobre, en cohérence avec le reste du projet. L'ensemble de ce niveau a été peint avec un badigeon à la chaux, qui offre une lumière douce et naturelle, tout en respectant la logique de matériaux respirants et réversibles. À l'étage, un parquet en frêne a été posé sur lambourdes, apportant une chaleur visuelle et une teinte claire qui valorise la lumière naturelle. Les portes intérieures ont été réalisées sur mesure en bois, dans un esprit de continuité artisanale avec les détails d'origine. Enfin, les menuiseries extérieures ont été remplacées par des châssis en aluminium, performants sur le plan thermique et acoustique, mais au dessin discret, pour ne pas altérer la lecture architecturale du bâtiment. Tous ces choix répondent à une logique d'équilibre entre préservation du caractère d'origine, amélioration des usages et cohérence esthétique.

Comment avez-vous pris en compte les usages contemporains (flexibilité des espaces, lumière naturelle, etc.) ?

L'enjeu était d'adapter une maison conçue à une époque où les fonctions étaient très cloisonnées, à des modes de vie actuels plus ouverts et évolutifs. Nous avons donc redéfini les volumes pour créer de

vraies séquences de vie, plus ouvertes, plus lumineuses, avec une logique de plateau. La lumière naturelle a été maximisée grâce à de nouveaux percements ciblés et à un jeu de transparences intérieures. Le rez-de-chaussée, autrefois relégué à un usage annexe, a été repensé comme un prolongement naturel de la maison : modulable, traversant, et connecté au jardin.

Y a-t-il eu des surprises ou des découvertes marquantes pendant la phase de travaux ?

Oui, notamment lors de la dépose de certains planchers, nous avons mis au jour un ferrailage très dense, révélateur d'une construction techniquement ambitieuse pour l'époque. Cela a confirmé notre lecture initiale : cette maison n'était pas une simple maison en pierre mais bien une expérimentation structurelle autour du béton armé. Cette découverte a à la fois conforté certaines options de renforcement que nous envisagions, et révélé une volonté originelle de durabilité très forte de la part du constructeur.

Quelle est votre plus grande satisfaction à l'issue de ce projet ?

Avoir permis à cette maison de retrouver une cohérence d'usage et de révéler sa richesse constructive. Le fait que le rez-de-chaussée soit aujourd'hui habité, ouvert sur le jardin, et pleinement intégré à la vie quotidienne de ses occupants est une vraie réussite. C'est aussi très gratifiant d'avoir pu respecter l'esprit du lieu tout en le projetant dans un nouveau cycle de vie, adapté à notre époque.



© Marie-Camille Lucot



© Juliana De Giacomo

Travaillez-vous actuellement sur d'autres projets similaires à Montpellier ou dans la région ?

Oui, je suis engagée sur plusieurs projets de réhabilitation dans la région, notamment des maisons construites entre les années 40 et 70, qui présentent des caractéristiques similaires : hybridation des techniques, expérimentations structurelles, logiques d'usage figées. Ces projets sont passionnants car ils exigent une lecture fine du bâti, une approche sur-mesure et une capacité à négocier entre préservation, transformation et projection vers de nouveaux usages. En parallèle, je travaille également sur des projets de constructions neuves, qui viennent enrichir et compléter cette démarche. Travailler à la fois sur du bâti existant et sur du neuf est très complémentaire : cela permet de nourrir les projets neufs de tout l'enseignement tiré de la réhabilitation, et d'apporter aux réhabilitations une lecture plus contemporaine et prospective de l'habitat.

emmanuelle-navarro.com



SALTARELLI
DECOR

LEXPO
Carrelage et Bains
Le sur-mesure pour votre demeure

A'CLIMATIS
CONFORT

LOIC
GROUP

bulthaup

Meubles
CONTEMPO
.....



CONTEMPO MONTPELLIER

Zac Frejorgues Est 2
335, rue Etienne Lenoir
34130 MAUGUIO

Ouvert du lundi au samedi
de 10h à 19h

Tel. 04 99 13 60 67

meublescontempo-montpellier.fr

Deux îles en méditerranée



Au large de l'Italie, l'île de Capri baigne dans la mer Tyrrhénienne et fait face au Golfe de Naples. Depuis l'antiquité, la cité s'impose comme pôle culturel où la vie s'écoule doucement. Le vin y coule à flot et on se délecte de spécialités savoureuses. Bienvenue sous le soleil de Capri !

Unique, irréelle, magique, spectaculaire, apocalyptique ou fascinante... les adjectifs sont nombreux pour décrire les émotions que chacun ressent en découvrant l'île de Santorin et sa Caldera surplombant la mer Egée. La plus impressionnante de toutes les îles grecques.

Deux nouveaux établissements nous donnent l'envie de vivre des moments d'exception au cœur de la Méditerranée. Vivre sur une île offre un sentiment de liberté total et le spectacle permanent de vues grandioses sur la mer, sur le ciel .



1. Le Jumeirah Capri Palace, une création de l'architecte visionnaire Patricia Urquiola.

« Au fil du temps, célébrités, artistes, personnages excentriques ont imprimé leur marque et leur passage flotte encore dans l'air. La promenade devient romanesque, l'errance un peu nostalgique. On ralentit le pas, on feuillette un livre, celui-ci par exemple, et on se prend à rêver d'une autre époque. La parenthèse s'entrouvre. Les vestiges d'un passé flamboyant apparaissent, le parfum d'une dolce vita élégante et bronzée embaume à nouveau, tout semble encore là, à portée de main. Le monde a changé, mais à Capri moins qu'ailleurs. » Quelques phrases extraites du livre « Un été à Capri » de Eric Janssen résumant parfaitement l'atmosphère unique qui règne à Capri à la belle saison.

Le nouveau design d'Urquiola capture l'essence de Capri à travers la couleur, la texture et l'artisanat local.

De nouvelles suites, imaginées et conçues par l'architecte Patricia Urquiola, au Jumeirah Hôtel, chacune offrant une vue à couper le souffle sur la baie de Naples et l'élégante piscine de l'hôtel. La philosophie du design d'Urquiola, profondément enracinée dans la nature et le patrimoine culturel, trouve une expression évidente au Jumeirah Capri Palace.

Inspirée par l'environnement idyllique de l'île, Patricia Urquiola a travaillé avec une palette de couleurs composée de terracotta, de blancs doux et de bleus vifs. Pour imiter le mouvement des vagues contre les falaises de Capri, Urquiola a utilisé du plâtre Cimento lui permettant de créer des ondulations et des meubles aux courbes organiques. Cette harmonie transparait aussi grâce aux matériaux utilisés : le sol palladien, hommage au patrimoine architectural de Capri, sublime le salon, tandis que les carreaux de Vietri, fabriqués à la main, habillent les murs, les sols et le mobilier, célébrant ainsi la tradition artisanale de la région. Au-delà de ces nouvelles suites, Patricia Urquiola a réimaginé les espaces extérieurs de l'hôtel.



© Andrea Ferrari



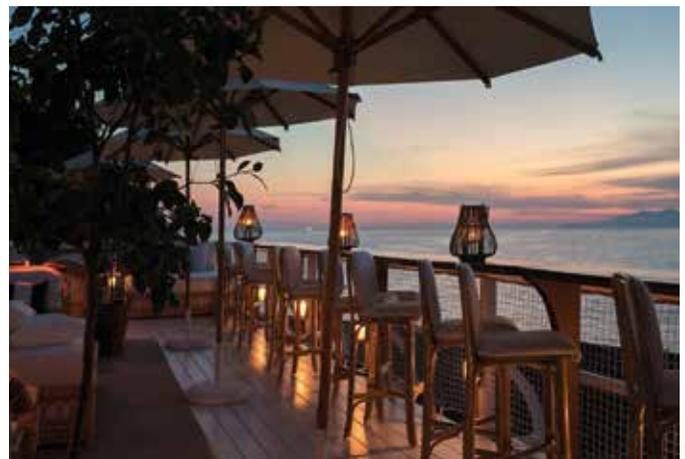
© Andrea Ferrari

Un luxuriant jardin Caprese encadre désormais le Bar degli Artisti, le bar de la piscine et la terrasse du salon nouvellement aménagée, tous unifiés par le sol palladien et une palette inspirée de la mer et de la pierre.

La lumière danse sur les surfaces texturées, les formes organiques font écho au littoral et les structures revêtues de céramique rendent hommage à l'artisanat local. Référence à la Villa San Michele, toute proche, le résultat est une célébration intemporelle de la vie sur l'île.

«Pour la rénovation des suites, de la piscine et du bar extérieur du Jumeirah Capri Palace, j'ai voulu rendre hommage à l'âme d'Anacapri, explique l'architecte Patricia Urquiola, à son essence lumineuse, à son élégance organique, à son histoire stratifiée. Chaque suite est conçue comme un microcosme serein, où les matériaux tactiles, la lumière naturelle et les formes fluides évoquent à la fois le confort et la sophistication méditerranéenne. La relation entre l'intérieur et l'extérieur est continue. La piscine et le bar extérieur prolongent ce dialogue, fusionnant l'architecture et le paysage, offrant aux hôtes un moment suspendu entre ciel et mer. Ce projet visait à honorer l'esprit du lieu tout en créant de nouveaux souvenirs grâce au design».

Grâce à ce projet, l'hôtel affirme un engagement de longue date en faveur du design, de l'héritage et de l'innovation par le biais de collaborations significatives. Les nouvelles suites complètent et enrichissent une collection d'espaces exceptionnels et de caractère, chacun avec sa propre identité, façonnant encore un peu plus l'esprit de la destination.



© DDC

www.jumeirah.com
Instagram: @jumeirahcapripalace

Santorin

2. NOÛS Santorini : *une oasis de luxe, d'art et de design au cœur des Cyclades*

C'est à Santorin, l'île aux mille merveilles, que l'on trouve cette adresse d'exception : un hôtel conçu comme un sanctuaire de luxe, de raffinement et d'expression artistique. Niché sur les hauteurs de l'île, cet écrin offre une expérience unique mêlant bien-être, design contemporain et gastronomie d'exception.

Perché sur une colline avec une vue imprenable sur la mer Égée et les célèbres falaises de Santorin, l'hôtel se fond harmonieusement dans le paysage grâce à son architecture minimaliste et ses teintes naturelles. L'hôtel suit la pente naturelle du sol. Conçu par un collectif de designers de renom, l'établissement célèbre les formes épurées et les matériaux nobles tels que la pierre volcanique, le marbre et le bois brut. Les intérieurs, ponctués de grandes ouvertures, baignent dans la lumière méditerranéenne, offrant un sentiment de sérénité et d'élégance. Les couleurs des chambres s'inspirent des couleurs des sables des plages de Vlychada, Ammoudi et Kamari, tons de gris, de terracotta et de blanc.

NOÛS c'est aussi un espace dédié à l'art. Passionné de création contemporaine, le propriétaire, Dakis Joannou, a sélectionné avec soin une collection unique d'œuvres, exposées dans les différents espaces de l'hôtel. Peintures, sculptures et installations interactives ponctuent le parcours des visiteurs, transformant chaque séjour en une immersion artistique.

Sa philosophie : faire de l'art un élément vivant du voyage, un dialogue entre les œuvres, le lieu et ses hôtes. Chaque pièce a été choisie pour susciter une émotion, une réflexion, ou simplement pour enrichir l'expérience sensorielle des visiteurs. L'hôtel est conçu comme une galerie en mouvement, où les œuvres évoluent au fil des saisons et des collaborations avec des artistes grecs et du monde entier, créant un lieu où le luxe ne se limite pas à un cadre somptueux, mais s'exprime aussi à travers la culture et la créativité.

NOÛS Santorin

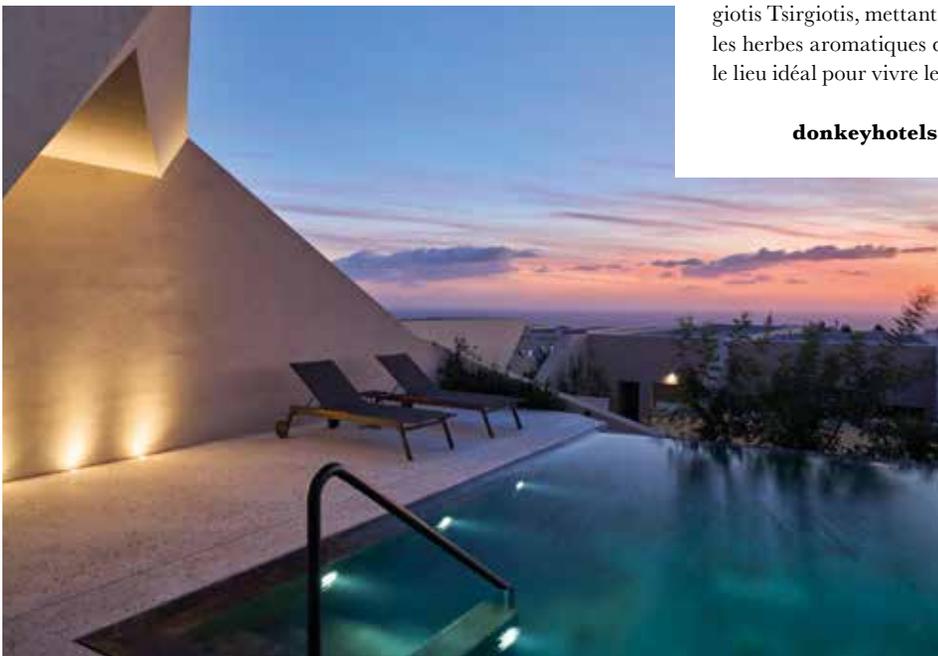
(le « nous » est l'esprit en grec ancien), bien plus qu'un hôtel, est une véritable ode à l'art de vivre méditerranéen, où le design, l'art et le bien-être s'entrelacent.

C'est un espace où l'art habite les murs, dialogue avec la nature environnante et accompagne les voyageurs dans une expérience immersive et inspirante.

Symbole d'élégance et de sérénité, la piscine à débordement surplombe les paysages volcaniques de l'île et la mer Égée. Son design épuré et sa parfaite intégration dans l'environnement créent une harmonie visuelle exceptionnelle.

Au cœur de l'hôtel se trouve un engagement en faveur du bien-être holistique, incarné par le spa. Les restaurants célèbrent les saveurs de la Méditerranée avec une approche moderne et créative. Le restaurant principal Elio's, avec sa terrasse surplombant la mer, propose une cuisine ensoleillée raffinée sous la houlette du Chef exécutif Panagiotis Tsirgiotis, mettant en valeur les produits locaux et les herbes aromatiques de l'île. Le bar de la piscine est le lieu idéal pour vivre les instants « coucher de soleil ».

donkeyhotels.gr/nous-santorini



Les rosés de l'été

En France, la consommation de rosé a connu une croissance fulgurante de + 53 % en seulement 15 ans. Cela s'explique essentiellement par la meilleure qualité des vins rosés, mais aussi par des modifications dans les habitudes des consommateurs. Aujourd'hui, les amateurs de vin veulent profiter d'un plaisir gourmand accessible et immédiat. De plus en plus concernées, les femmes et les jeunes sont en quête de légèreté et de fraîcheur, et ouvrent ainsi les portes du marché du vin au rosé.

Le design de la bouteille joue également un rôle majeur dans l'attractivité du rosé, et de nombreux acheteurs font désormais attention à l'étiquette, la couleur, ou encore la forme de la bouteille.

En France, 45 % des vins rosés produits sont des vins avec Appellation d'Origine Contrôlée (AOP). Gage de qualité et de typicité du terroir, les AOP comme Côtes-de-Provence, Bandol, Coteaux d'Aix-en-Provence produisent essentiellement du rosé de Provence.

La majorité des rosés sont produits en Provence, mais de nombreuses appellations lui offrent une place parfois discrète, parfois centrale. On distingue ainsi le Languedoc-Roussillon, la

Corse, la Vallée du Rhône dont Tavel, AOC uniquement en rosé. Le rosé est un vin complexe à élaborer. Issu de cépages noirs (comme pour les vins rouges) sa vinification spécifique n'extrait qu'une quantité limitée de pigments et de tanins qui donneront ce léger corps et ce nuancier de rose. Attention et précision sont ainsi nécessaires pour obtenir une justesse dans l'équilibre des arômes, gourmandise et fraîcheur à la fois. De nombreux facteurs influent sur le nuancier des rosés mais ils seront surtout différents selon la technique de pressurage, qui donnera des vins à la robe la plus claire. Les raisins sont vendangés généralement plus tôt que pour les vins rouges, dénués de leur rafle puis pressés.

L'identité d'un rosé sera également déterminée par le choix des cépages.

En Provence sont privilégiés le Cinsault pour sa fraîcheur, sa finesse et le Grenache pour son bouquet de fruits rouges. Le goût du rosé permet de l'associer à de nombreux plats chauds comme froids, faisant de lui un invité de choix lors des apéritifs, mais aussi à table, ou en dessert.

En Languedoc-Roussillon



Lux Famille Fabre à Luc-sur-Orbieu

Ce rosé de la gamme Lux incarne l'engagement écologique de la Famille Fabre, avec des matériaux neutres en carbone et une démarche respectueuse de l'environnement.

Lux fait référence à la lumière, à la transparence que le Domaine s'impose pour mettre son terroir en bouteille mais aussi au luxe que nous offre la nature.

Une robe rose très pâle avec un nez de fraises des bois et de pomelos, citronné et salin. Cinsault, Syrah et Grenache. Un fantastique rosé de gastronomie, on a beaucoup aimé !

famillefabre.com

12,90 € la bouteille



Le Versant édition limitée 2024 Vignobles Foncalieu

Le Versant est une collection de vins de cépages issus d'une sélection des meilleures parcelles et du meilleur équilibre entre terroir et climat. Le Versant grenache rosé en édition limitée croise l'art et le vin.

100% grenache.

Robe rose pâle, nez mêlant notes gourmandes de fruits rouges et arômes plus fleuris de rose et fleur d'oranger. Carte blanche à l'artiste Laura Lhuillier pour cette édition limitée.

lesvignoblesfoncalieu.com

9,90 € la bouteille



Made in Provence

Le choix de Sarah Page, sommelière et œnologue de formation. « J'ai commencé il y a presque 10 ans au Negresco à Nice. Par la suite, j'ai eu l'opportunité de travailler en qualité de cheffe sommelière auprès de grands chefs dans de somptueux hôtels de renoms en France et en Suisse : Guy Savoy (Paris), Park Hyatt Vendôme (Paris), La Maison d'Uzès (Uzès), Chalet Royalp (Villars-sur-Ollon), Royal Savoy (Lausanne), Lausanne Palace (Lausanne)... ». Aujourd'hui Sarah dirige La Bastide de Verez, superbe domaine au cœur du vignoble Minuty sur les hauteurs du village de Vidauban.



XIIIe. Château Peyrassol 2024 BIO - A.O.P. Côtes de Provence

Cette cuvée domaine a vu le jour à l'occasion des 20 ans de l'acquisition de la Commanderie de Peyrassol par Philippe Austruy. Sa bouteille unique et son étiquette à la forme libre, créées par le designer Pierre Yovanovitch, mêlent authenticité et modernité, en parfait accord avec ce vin qui dévoile sans détour le goût du fruit.

Couleur pâle au rose très franc. Le nez, très expressif, présente des notes marquées de fruits du soleil en début de maturité. La nectarine, le brugnon à la chair encore ferme se mêlent à quelques notes de petites baies acides. En bouche l'impression fruitée se confirme. Un véritable coup de cœur pour le domaine de Peyrassol qui propose une balade artistique et une table étoilée au cœur du vignoble.

vignobles-austruy.com
18,50 € la bouteille



Whispering Angel des Caves d'Esclans

Whispering Angel séduit d'abord l'œil par sa couleur diaphane, puis la bouche par son fruité intense et sa finale suave. Un rosé façonné dans la rigueur ou et régulièrement distingué par la critique internationale. C'est un rosé très léger, agréable à déguster tout au long d'un repas. On retrouve des arômes de fruits équilibrés, de grenade, une belle longueur en bouche.

esclans.com
19 € la bouteille



Château Minuty Rose et Or

Cette cuvée est un vin de Propriété. Elle est née en 2009 avec le désir de pousser encore plus loin la recherche de délicatesse et d'élégance en bouche ainsi que la générosité aromatique au nez, signatures du Domaine. Pour ceci, les trois grands terroirs du Domaine ont été savamment assemblés et à ce titre Rose et Or incarne le goût du Château Minuty. Vin de Provence frais aux arômes de pamplemousse, pêche de vigne. On le déguste à l'apéritif sur des fruits de mer ou au dessert sur une tarte aux fruits.

minuty.com
à partir de 25 € la bouteille



La Tulipe Noire du Domaine de Peirecedes

Le meilleur rosé du monde selon le Concours Agricole de cette année et médaille d'or également des Vinalies 2025. C'est un rosé de gastronomie, un bon anglais, acidulé et très équilibré. On retrouve des arômes de fruits rouges. C'est le rosé de l'été avec du caractère.

« J'aime beaucoup ce domaine familial créé en 1900. Aujourd'hui Alain Baccino et son épouse Véronique sont entourés de leurs 2 filles, Audrey (œnologue) et Leslie. »

peirecedes.com
15,70 € la bouteille

Hydropathe du Domaine des Diables

Tout surprend dans cette cuvée. Un nom hors du commun, un flacon harmonieux et des vins d'une grande richesse. Ce nouveau millésime confirme le haut niveau de nos vins. C'est un rosé de gastronomie, très gourmand. La bouteille atypique est magnifique dans sa robe élançée. Sur des notes très florales, de roses et de fruits rouges, c'est un vin harmonieux et structuré.

mip-provence.com
19,50 € la bouteille





NOS BELLES SOIRÉES D'ÉTÉ

Voici nos coups de cœur de la saison, vous trouverez des adresses insolites au cœur de nos beaux vignobles, des nouveautés en cœur de ville ou côté plage.

Mais aussi des lieux à découvrir à quelques pas, au cœur de la Provence, du Roussillon pour des moments sincères et différents.



Mas Foulaquier, son bar à vins

Le Mas Foulaquier propose des accords mets & vins au cœur de son domaine viticole, situé à Claret dans l'Hérault. Jusqu'au 31 juillet, un bar à vin s'installe dans l'ancienne bergerie du caveau ou en extérieur, selon la météo. Chaque jeudi soir, venez déguster les cuvées du Mas accompagnées de tapas cuisinées sur place par MELBA ou BRUT CUISINE.

10 juillet, Dîner gastronomique orchestré par MELBA
04 67 59 96 94

boutique.masfoulaquier.fr

Mas de Baumes : fête de la musique, brunch

Proche du Pic Saint-Loup, le Mas de Baumes propose une saison estivale rythmée par des événements gourmands, festifs et chaleureux.

Dès juin, le brunch musical au bord de la piscine, suivi d'un après-midi baignade.

Soirées Guinguette du jeudi au samedi soir, concerts live chaque vendredi.

21 juin Scène ouverte, bar, tapas et grillades dans une ambiance festive et détendue.

Entrée gratuite - Réservation recommandée

19 juillet Balade Vins & Saveurs

Une promenade de 2,5 km ponctuée de 5 étapes gastronomiques. À chaque halte : un met surprise accompagné de 3 vins du terroir. À l'arrivée, une paëlla sur un fond de musique en live.

04 66 80 88 80

masdebaumes.com

Flaugergues, une saison très animée

Le Château de Flaugergues découvre une programmation estivale 2025 étonnante, mêlant culture, gastronomie et convivialité dans son écrin historique montpelliérain.

2 juillet à 21h30 : L'Illustre Théâtre de Pézenas présente "Le Malade Imaginaire" de Molière, une comédie où se mêlent satire sociale et quiproquos.

04 99 52 66 37

flaugergues.com



Horizon Resort Massane, l'été en musique

Chaque mardi de juin à juillet, place à L'Heure du Zeste, de 18h30 à 22h : des apéros live en plein air entre jazz, pop et soul, portés par une programmation éclectique et raffinée. Les platines prennent le relais avec les Zeste Vibes DJ Sets, tous les vendredis de juin, puis chaque samedi de mi-juillet à mi-août, de 19h à 22h30.

04 67 87 87 87

horizon-resort.com

Uma : dîners étoilés en Pic Saint-Loup

Le Domaine Uma propose comme l'année passée une série de rendez-vous gastronomiques mettant en valeur ses vins à travers différentes approches culinaires. Situé à Valflaunès, le domaine accueillera plusieurs chefs étoilés pour des dîners organisés dans le chai architectural du domaine.

5 juillet : Tom Meyer

(La Chèvre d'Or à Eze, 2 étoiles Michelin)

19 juillet : Jérôme Schilling

(Restaurant Laliq, 2 étoiles Michelin)

06 14 43 41 76

domaine-uma.com

Les lundis bucoliques du Domaine de Pélican

Entre vignes et garrigue à Gignac, le Domaine accueille les soirées d'été dans un mas du XVIIe siècle au charme intact. Tous les lundis de juillet et août, l'adresse convie épicuriens et curieux à un rendez-vous aussi gourmand que chaleureux. Dès 18h, le marché vigneron réunit une dizaine de producteurs locaux, heureux de partager leurs cuvées et leurs histoires.

Réservation obligatoire : 07 78 20 55 49

domainedepelican.fr



La Chouette du Chai et sa guinguette

Au cœur des collines proches du village de Cazevieille, la Chouette du Chai vous donne rendez-vous pour 6 dates. Six soirées à vivre au cœur des vignes, entre foodtrucks gourmands, buvette locale et concerts live. Tous les vendredis, du 27 juin au 29 août 2025, de 19h30 à minuit.

Chaque date met à l'honneur un univers musical différent, de la folk au jazz en passant par la pop et les sons gypsy.

04 67 57 34 75

lachouetteduchai.com

Chateau Arboras et ses soirées vigneronnes

Niché au pied de la Séranne, dans l'écrin préservé des Terrasses du Larzac, le Château d'Arboras révèle mille ans d'histoire. À la belle saison, ce domaine confidentiel devient le théâtre de soirées hors du temps.

Les soirées vigneronnes, mêlant accords mets-vins et rencontres avec les producteurs, les 11 et 26 juillet, puis les 8 et 22 août à 19h.

chateau-arboras.fr

Ginga, le brésil en Languedoc

Situé à Vailhan, le restaurant Äponem vous accueille sur sa terrasse dominant la garrigue, entre oliviers et chênes verts, avec vue sur le lac des Olivettes. À partir du 1er juin à 18h30, venez découvrir les Soirées Ginga. Une ambiance conviviale autour de cocktails élaborés et de tapas revisités, dans une atmosphère brésilienne. Le mot Ginga signifiant en brésilien littéralement «balancement», représentant les mouvements de jambe.

04 67 24 76 49

aponem-aubergedupresbytere.fr

Domaine La Clausade, un joli mas festif

Situé à Mauguio il ouvre la quatrième saison de ses Afterworks, une invitation à des soirées conviviales entre vignes et étoiles. Découvrez en avant-première le nouveau blanc pétillant du domaine "Étincelles", accompagné de foodtrucks et de musique live. Ambiance détendue avec pétanque et vue sur les vignobles au coucher du soleil.

Jeudis 12 juin et 10 juillet 2025, dès 18h30.

06 72 57 14 56

www.domainelaclusade.com

Domaine Seigneurie de Peyrat

À deux pas de Pézenas, la Seigneurie de Peyrat propose des pique-nique chics.

Du lundi au vendredi, de 12h à 16h, du 1^{er} juin au 30 septembre Dans la cour ombragée du domaine, un pique-nique chic est proposé autour des vins maison et de produits du terroir local.

Visite du domaine

À partir de 11h, du lundi au vendredi entre le 1^{er} juin et 30 septembre

Partez à la découverte de la chapelle du XVII^e siècle, des jardins, des vignes et des chais à travers une visite commentée suivie d'une dégustation.

04 67 38 08 43

depeyrat.com

La Circulade en Terrasses du Larzac

Les 4 et 5 juillet prochains, la Circulade Vigneronne signe sa 22^e édition à Saint-Jean-de-Fos, au cœur des domaines des Terrasses du Larzac. Une balade de 7 kilomètres entre vignes, oliviers et forêt, rythmée par des haltes gastronomiques et des rencontres avec plus de 50 vigneronnes de l'AOP. Au fil du parcours, le terroir se raconte à travers les arômes, les textures et les récits des femmes et des hommes qui cultivent ces terres.

reservations.languedoc-aoc.co



Un peu plus loin...

Domaine Riberach et son restaurant d'été

Dans un cadre chargé de l'histoire catalane, à 25 minutes de Perpignan, le Domaine Riberach a donné une seconde vie à l'ancienne cave coopérative de Bélesta. Le bassin vous attend pour les premiers plongeurs de l'été. Jusqu'au 30 septembre, le restaurant d'été Cargol'21 vous accueille tous les soirs sauf mercredi et jeudi.

Au menu : planches à partager, cuisson au charbon de bois, vins du Domaine et petites assiettes d'été. Une cuisine simple, généreuse et estivale, portée par Aurélien, Bérangère, Jules et Corentin. Sourires compris.

04 68 50 30 10

www.riberach.com

Les Festins du Comptoir à Carcassonne face à la Cité

Le Comptoir de la Cité dévoile Les Festins du Comptoir, une série de soirées estivales mêlant gastronomie et musique live. Chaque date mettra à l'honneur un métier de bouche accompagné d'un concert pour une expérience conviviale et gourmande.

3 juillet : Soirée Brasero avec Indiana Carsin

28 août : Soirée Feria avec Gueuleton et le groupe Eko Eko

Les Afterworks du Comptoir reviennent tous les jeudis jusqu'au 28 août : ambiance détendue, bons produits et musique au cœur de l'été.

04 49 03 01 30

comptoirdelacite.com



Le Platane en Lubéron, Domaine des Andéols

Si vous passez par le charmant village de Gordes, n'oubliez pas de vous arrêter au Domaine des Andéols. Sous l'ombre d'un platane bicentenaire, la table du Platane rouvre ses portes en plein cœur du Luberon. Ce restaurant à ciel ouvert célèbre une cuisine libre, ancrée dans la saison et les racines méditerranéennes du chef italien Vincenzo Regine. Formé auprès de grandes maisons, le chef napolitain signe une carte ensoleillée et sensorielle. Une partition gourmande servie dans un décor brut et naturel, pensée pour se fondre dans l'écrin végétal.

Parmi les nouveautés, une expérience rare : un dîner perché dans l'arbre lui-même, pour 2 à 6 convives. Un moment suspendu, à vivre comme un tête-à-tête avec la nature.

Autre nouveauté de la saison : les jeudis Spritz & Cicchetti, où apéritifs italiens et bouchées conviviales rythment les soirées sous les branches.

04 83 88 33 77

www.andeols.com

Château La Coste en Provence

Ce domaine viticole unique, centre d'art et lieu de gastronomie à côté d'Aix en Provence, dévoile un programme estival ambitieux et international. Quatre artistes majeurs investiront les espaces du domaine, chacun avec une proposition singulière mêlant art contemporain, photographie et sculpture.

Sophie Calle : Chasse Gardée

À la Galerie Richard Rogers, du 15 juin au 31 août 2025

Ralph Pucci : PURE. Made in New York: A Celebration of a Sculpture Studio - À l'Auditorium Oscar Niemeyer, du 22 juin au 21 septembre 2025

Ha Chong-Hyun : Light Into Color

Au Pavillon Renzo Piano, du 22 juin au 1er septembre 2025

Jean Pigozzi : Autoportrait

À la Galerie des Anciens Chais, de juin à septembre 2025

04 42 61 89 98

chateau-la-coste.com



Côté ville



Miranove, le nouveau roof-top à Port Marianne

Miranove est le nouveau rooftop de la ville avec son restaurant et vue panoramique sur Montpellier, des berges du Lez aux reliefs alentours. La décoration signée par le studio de graphisme Artim mêle banquettes vert olive, tables marbrées ou en bois clair, faïence jaune safran et tapisserie aux motifs tropicaux. Une ambiance soignée, entre influences du sud et Miami des années 50.

En cuisine, Cyril Garcia (anciennement restaurant Anga) signe une carte raffinée, mettant en valeur des produits de saison : poissons de Méditerranée, bœuf d'Aubrac, burrata d'Occitanie...

Le week-end, le brunch est servi de 11h à 15h. Le rooftop s'ouvre le soir, dans une atmosphère détendue entre parasols italiens très tendance, piscine et cocktails maison.

04 67 75 19 84

miranove.com

Panorama, un été en hauteur

À partir du 13 juin, le rooftop Panorama rouvre ses portes au sommet du Corum dans le centre ville de Montpellier pour une nouvelle saison estivale. Jusqu'au 14 septembre, ce lieu emblématique propose une programmation éclectique mêlant concerts, DJ sets, expositions, projections et apéros festifs.

panorama.coop

Côté mer

La Guinguette du Ponant

Située au bord de l'étang du Ponant à La Grande Motte, la carte met à l'honneur des brochettes de viandes ou de poissons, et des tapas maison, servis dans un cadre, inspiré des fincas méditerranéennes. Vaisselle en céramique du Portugal, fresque signée de l'artiste peintre et céramiste montpelliérain Margot Dupré : chaque détail contribue à l'identité du lieu. À la nuit tombée, les guirlandes lumineuses suspendues accompagnent l'ambiance musicale des soirées en extérieur.

42 All. du Ponant, 34280 La Grande-Motte
04 67 56 02 48

lainguettetduponant.com

Nouba Carnon

Nouba à Carnon est un cocon bohème où l'on savoure une cuisine 100 % maison, fraîche et voyageuse. Entre influences asiatiques, orientales, latines et méditerranéennes, chaque plat raconte une histoire. Le midi, la formule change au gré de l'inspiration du chef Olivier Renaud. La partie intérieure se transforme en concept de shop éphémère durant l'été. On y retrouve : les verres, carafes, sets de table, vaisselle, coussins, chaises et bien d'autres objets.

Port Carnon, 90 Pl. Saint-Marc, 34130 Mauguio
07 52 73 66 57

noubacarnon.com

Carré Mer

Situé sur la plage du Pilou à Villeneuve-lès-Maguelone, Carré Mer, la plage des Frères Poucel, propose une expérience de dépaysement. Pensé comme un lieu d'évasion, l'établissement a été décoré comme chaque année par Christian Collot, qui y déploie une palette de matières et de couleurs inspirée des terres méditerranéennes. La dominante terracotta, présente du sol au plafond, s'accorde avec les matériaux bruts et prolonge l'espace jusqu'à la mer. Carré Mer propose une cuisine raffinée et ensoleillée, où les classiques des frères Pourcel se réinventent au gré des épices et des inspirations venues d'Orient et d'Asie.

Plage de Maguelone, Villeneuve-lès-Maguelone
04 67 42 06 96

carre-mer.fr

Chez Colette

À La Grande-Motte, une nouvelle plage privée hors du temps s'installe face à la mer. Fauteuils en sky rouge, nappes brodées et photos anciennes composent une décoration rétro chaleureuse, portée par une bande-son de classiques français. Ici, tout invite à la simplicité : siroter un verre, profiter du soleil, se laisser bercer par l'ambiance sans artifice.

04 48 19 29 87

Effet Mer

À La Grande Motte, la paillote L'Effet Mer propose une expérience gastronomique pensée comme un voyage. Sous la direction du Chef Adrien Etienne, la nouvelle carte, courte et exigeante, allie fraîcheur des produits, saisonnalité et influences entre Méditerranée, Asie et Amérique latine. Chaque plat, entièrement cuisiné maison, révèle une cuisine sincère et généreuse, portée par l'envie de raconter une histoire à travers les saveurs. L'expérience se prolonge au bar, où les bartenders interprètent chaque commande comme une création unique.

Accès plage n°42, Route des Plages, La Grande Motte
07 87 02 98 40

effetmer.com

Bonaventure

À deux pas de la plage de Villeneuve-lès-Maguelone, Bonaventure mêle influences bohèmes et esprit balnéaire chic depuis quelques années. Mobilier en bois, coussins aux tons naturels, suspensions artisanales et lumières tamisées composent une atmosphère douce et décontractée. Ici, pas de carte classique : une ardoise à l'esprit "retour de pêche" met à l'honneur des produits locaux, garants de fraîcheur et de saisonnalité.

Route de Maguelone, Palavas-les-Flots
04 67 68 01 57

laplagebonaventure.fr

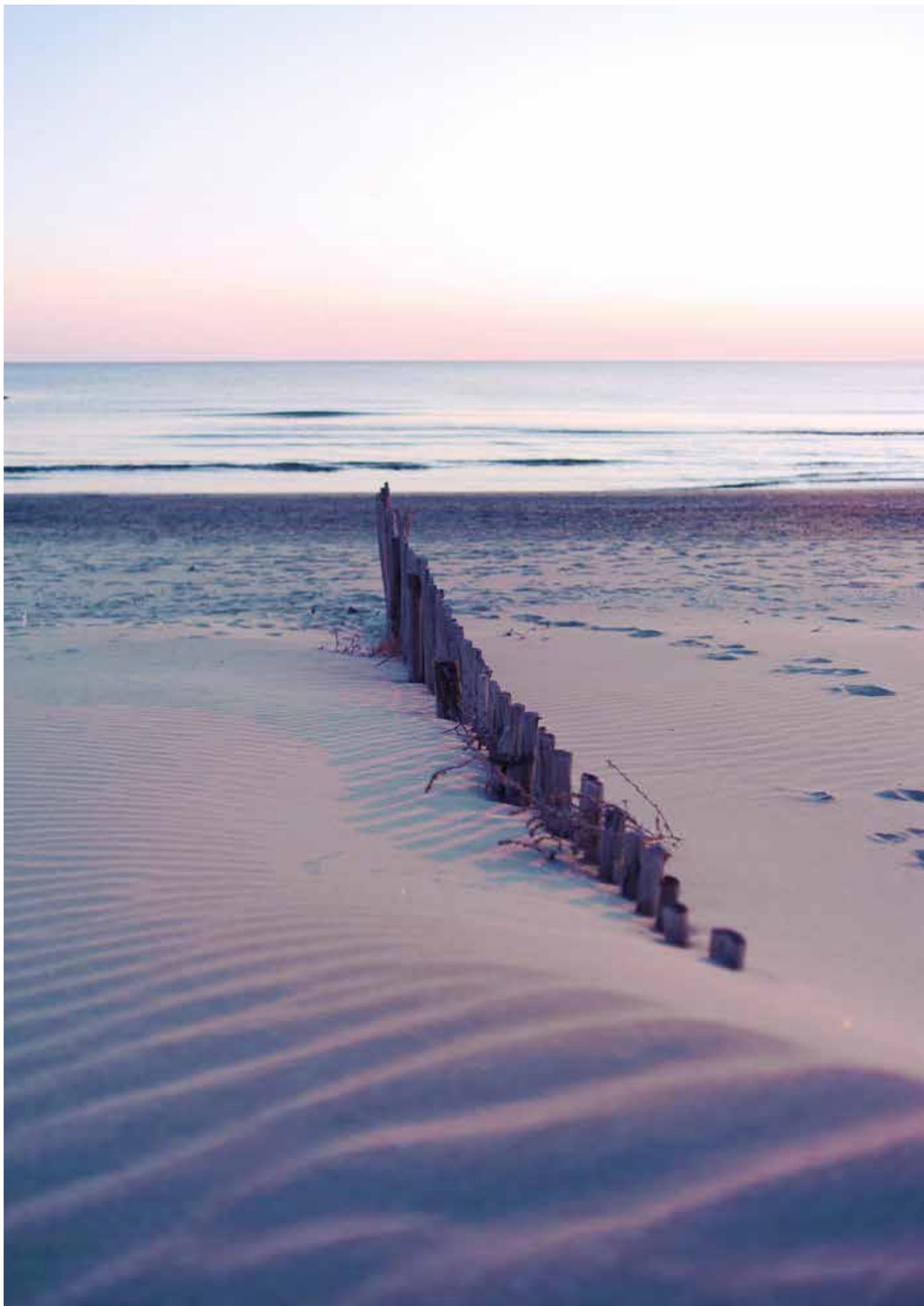
Yepa

Ambiance festive portée par une cuisine grecque raffinée, dans un décor inspiré des maisons blanches et bleues des Cyclades, agrémenté de marbre et de rotin. Chaque soir, l'adresse propose une immersion méditerranéenne autour de plats à partager, de vins du Sud et d'une sélection musicale entraînante. À la nuit tombée, l'atmosphère évolue pour laisser place à un lieu vivant et convivial.

Route des plages du grand travers,
34280 La Grande-Motte
06 34 41 05 75

complexe-la-dune.com





Spectacles



Montpellier Danse

Du 21 juin au 5 juillet 2025, Montpellier célèbre la danse contemporaine à travers la 45^e édition du festival Montpellier Danse. On y retrouve des chorégraphes fidèles au festival tels qu'Ohad Naharin, Mathilde Monnier, Salia Sanou et Nadia Beugré. On s'impatiente de découvrir celles et ceux invités pour la première fois, comme Cherish Menzo et Amit Noy. Le festival renoue enfin avec les grands spectacles dans la ville, en plein air : Mourad Merzouki se produira le 5 juillet à 19H place de la Comédie pour le bonheur de tous !

04 67 60 83 60

www.montpellierdanse.com



Jazz à Sète

Du 15 au 21 juillet, le Théâtre de la Mer devient l'écran vibrant du festival Jazz à Sète. Pour fêter ses 30 ans, cette édition exceptionnelle réunit des peintures internationales dans un cadre enchanteur entre ciel et mer. Le coup d'envoi est donné le mardi 15 juillet avec une soirée profondément symbolique : un hommage à Sylvain Luc, guitariste virtuose et figure majeure du festival, disparu en mars dernier. Sur scène, 13 musiciens de renom comme Biréli Lagrène, Stéphane Belmondo, André Ceccarelli, Paul Lay, et Thomas Dutronc lui rendent hommage.

www.jazzasete.com



Festival Radio France

En 2025, le Festival Radio France Occitanie Montpellier célèbre ses 40 ans. Sous la direction de Michel Orier, cette édition promet une programmation ambitieuse et festive. Trente concerts gratuits animeront les lieux emblématiques de la métropole, de l'Opéra Comédie au Musée Fabre. Classique, jazz, électro : l'éclectisme sera au rendez-vous avec des artistes majeurs comme Yuja Wang, William Christie, Brad Mehldau, et de jeunes talents à découvrir.

lefestival.eu



Les Rencontres de la photographie Arles 2025

Du 7 juillet au 5 octobre, Arles devient à nouveau la capitale mondiale de la photographie. Les Rencontres d'Arles célèbrent l'image sous toutes ses formes, entre mémoire et modernité. Cette année, l'exposition phare est intitulée On Country: Photographie d'Australie, met en lumière la richesse et la diversité de la photographie australienne contemporaine.

www.rencontres-arles.com

V O L U M —

L
INSPIRER, ACCOMPAGNER,
CONCRÉTISER





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
—

DEFLANDRE

RÉSIDENCES & PROPRIÉTÉS



Une superbe opportunité à proximité du Golf de Baillargues !
1 300 000 euros



Mas de caractère sur plus d'un hectare au Nord de Montpellier !
1 490 000 euros



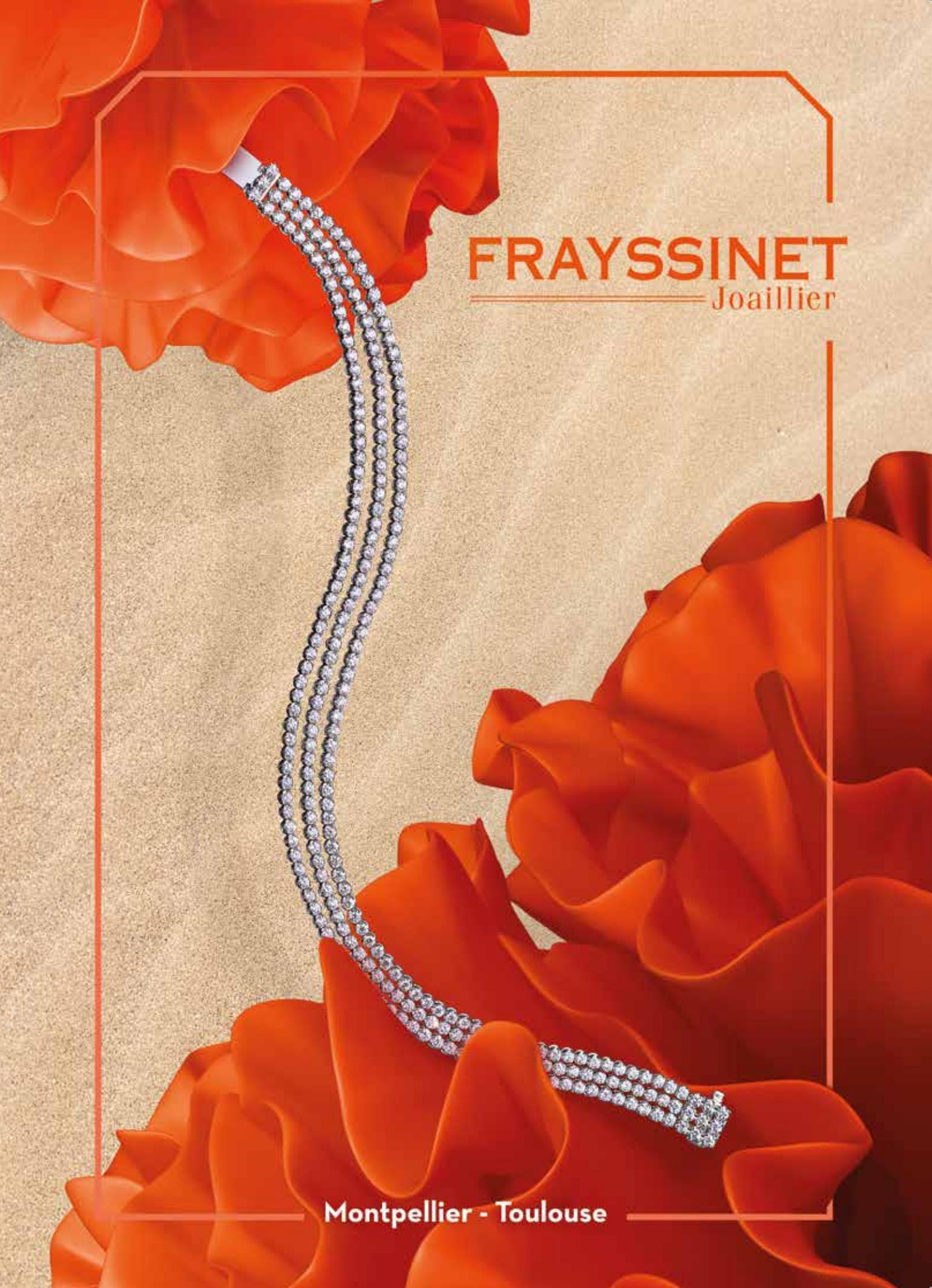
Superbe villa contemporaine au cœur de l'Aiguelongue !
1 790 000 euros



Toutes nos offres sur www.agence-deflandre.fr

Montpellier | Nîmes | Avignon



A multi-strand diamond necklace is the central focus, draped across the frame. The necklace consists of several parallel rows of round-cut diamonds set in a metal band. The background is a textured, light beige surface, partially framed by large, vibrant orange fabric flowers with ruffled petals. A thin, dark orange line forms a rectangular border around the central text and necklace area.

FRAYSSINET
Joaillier

Montpellier - Toulouse