

Décor & sens

DÉCORATION ART DE VIVRE

85



NUMÉRO NOËL 2025

Showroom Technal

325 rue Hélène Boucher
Zone Fréjorgues Ouest
34130 Mauguio
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 - BRISES SOLEIL - PORTAILS

www.danielbories.fr

LEICHT®

LA CUISINE ARCHITECTURALE



NOUVEAU MAGASIN

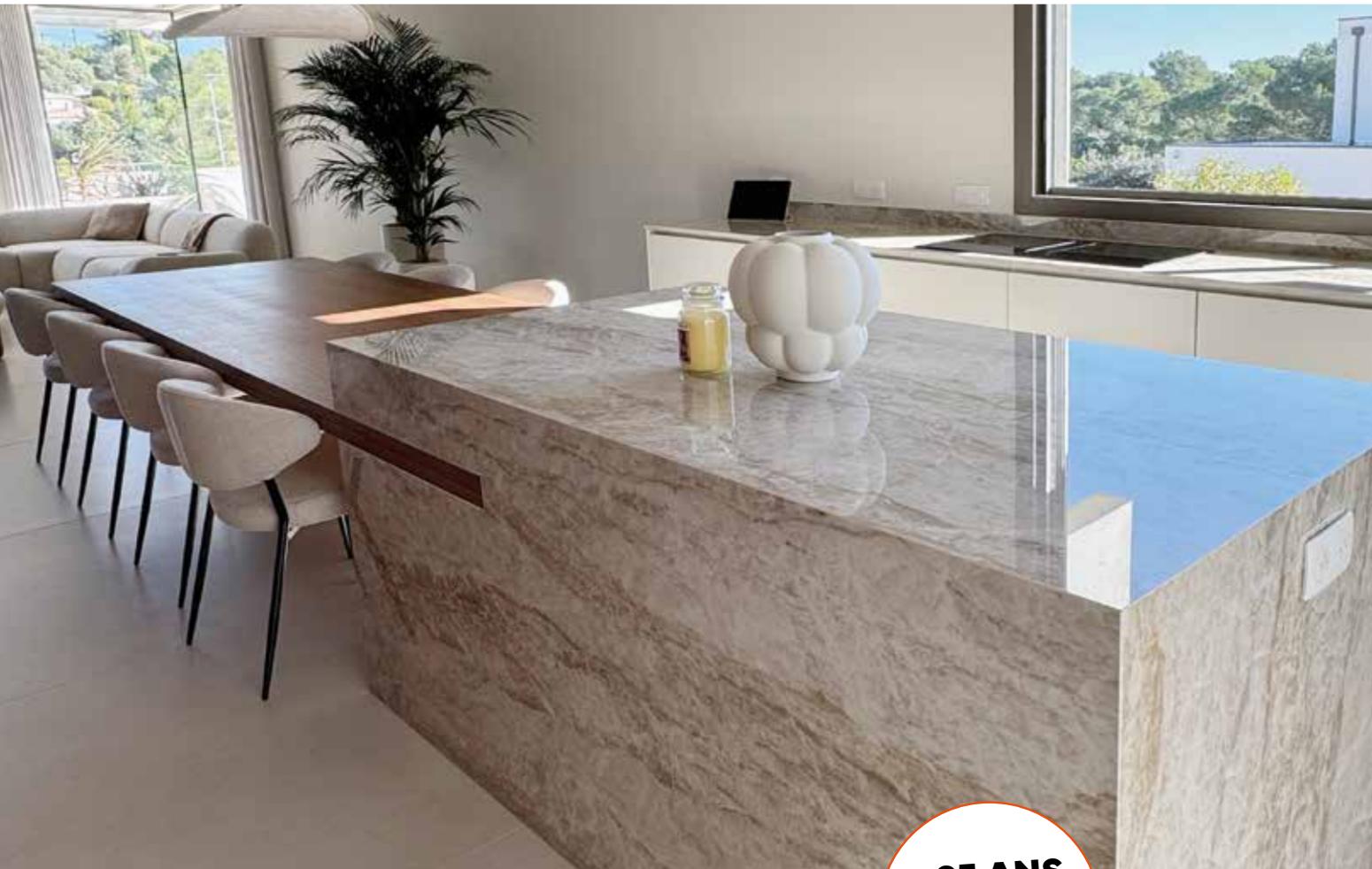
Centre commercial Plein Sud
ZAC DU, Le Fenouillet, Pérols
04 67 13 87 58

leicht.partners/leicht-perols



CUISINE - DRESSING - AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

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



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

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

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

marbrerie-mcm.com

contact@marbrerie-mcm.com

377 Route de Baillargues, 34130 Mauguio

Tél. : 04 67 29 36 42

28**Focus**

Les halles
de Saint-Jean-
de-Vedas

32**Visite**

Voyage culinaire
by Franck Putelat

40**Visite privée**

L'âme d'un mas

52**Escapade**

La Belle Vie
de Denis Martin

60**Évasion**

La Casa di
Limonero

76**Dossier**

Notre sélection
de cadeaux de Noël

ÉDITO

Passion Noël

Les fêtes de fin d'année sont toujours une promesse. De surprises, de rencontres, de découvertes. Un temps suspendu où l'on aime oublier ses repères pour se consacrer à nos proches.

On s'est égarés à Séville à la rencontre d'un lieu unique où l'art et l'histoire se mêlent avec une élégance rare. C'est une adresse confidentielle dont le nom "Casa del Limonero" évoque tout de suite un palais du XV^e siècle avec son patio planté d'agrumes.

On s'est baladés aux pieds des remparts de Carcassonne pour rencontrer un grand monsieur, Franck Putelat, chef étoilé, à l'énergie combative et très attachant.

Avant les fêtes on a déambulé dans nos ruelles préférées pour vous trouver des boutiques et des idées cadeaux. Prenez le temps un samedi matin, démarrez par un café Place de la Canourgue puis partez découvrir ces hommes, et femmes qui perpétuent l'âme du centre-ville. Grignotez des fruits secs pour ne pas perdre de temps ou arrêtez-vous un moment pour déjeuner coréen chez Umami, ou italien à la Maison d'Anna. C'est divin !

On a voulu éclairer votre hiver de lueurs précieuses, pour croire à l'instant avant de croire à demain.

Joyeuses fêtes !

Isabelle

Couverture :
Banquet de Noël by Maegen Homeware
© photo : instagram : rebeccahope



Isabelle Aubailly Marie Lozano

NUMÉRO NOËL 2025

Direction de la publication : Isabelle Aubailly
Conception graphique : Marie Lozano
Contributeurs : Lara Dauphin et Flora Salva
Impression : Impact imprimerie

Contacts et informations
Isabelle : 06 66 70 42 20
contact@decorandsens-mag.fr
www.decorandsens-mag.fr

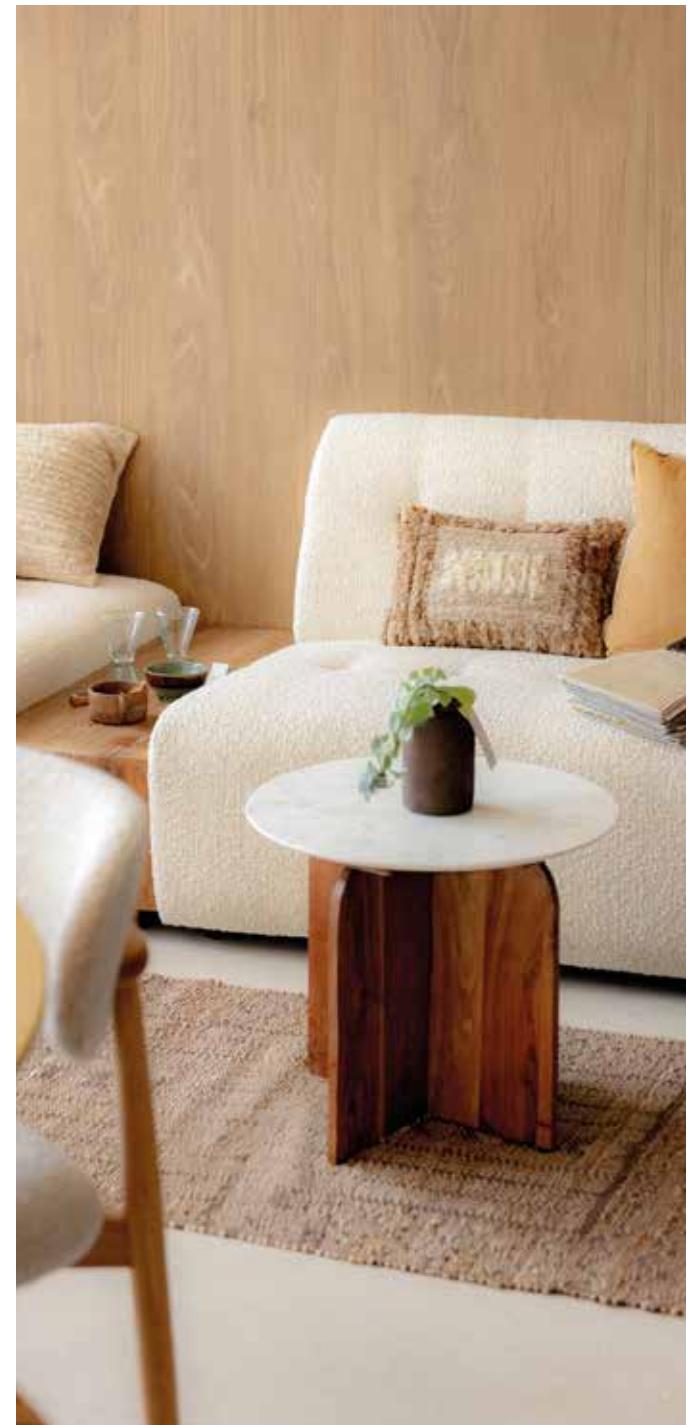
Retrouvez-nous sur
f Décor&sens
o [magazine_decorsetsens](https://www.instagram.com/magazine_decorsetsens/)

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.



Utilisez le flashcode
pour accéder au
compte Instagram
du magazine.





© A. DI FRANCESCO

V O

L U M

SHOWROOM D'INSPIRATION
ET D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

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

↙ VOLUM-SHOWROOM.FR

CARRELAGE
SALLE DE BAIN
REVÊTEMENT SOL ET MUR
MENUISERIE
DÉCORATION

Christmas

SHOPPING LIST
DANS LA BOUTIQUE DÉCO VOLUM



Fauteuil Lounge
69x78x73 cm / Velours / Ambre /
379 € / Madam Stoltz



Petite bougie parfumée Vancouver
7x9,5 cm / Ceramique / Tons
Beige / 25 € / Hk Living



Lampe Atomic Chromé
Ø 25 x 34 cm / Métal Chromé / 89 €
/ Opjet



Coupe Champagne Astrid
Ø 11 x 15,5 cm / Verre – Clair / 10 € /
Bloomingville



Vase Sculpture
Ø 18 x 24 cm / Gres – Vert / 55 € /
Madam Stoltz



Couverc Salade Gaith
Ø 5 x 28 cm / Laiton / 45 € /
Bloomingville



Sac Fourrure Army
45x35x17 cm / 100 % Polyester /
99 € / Bed and philosophy

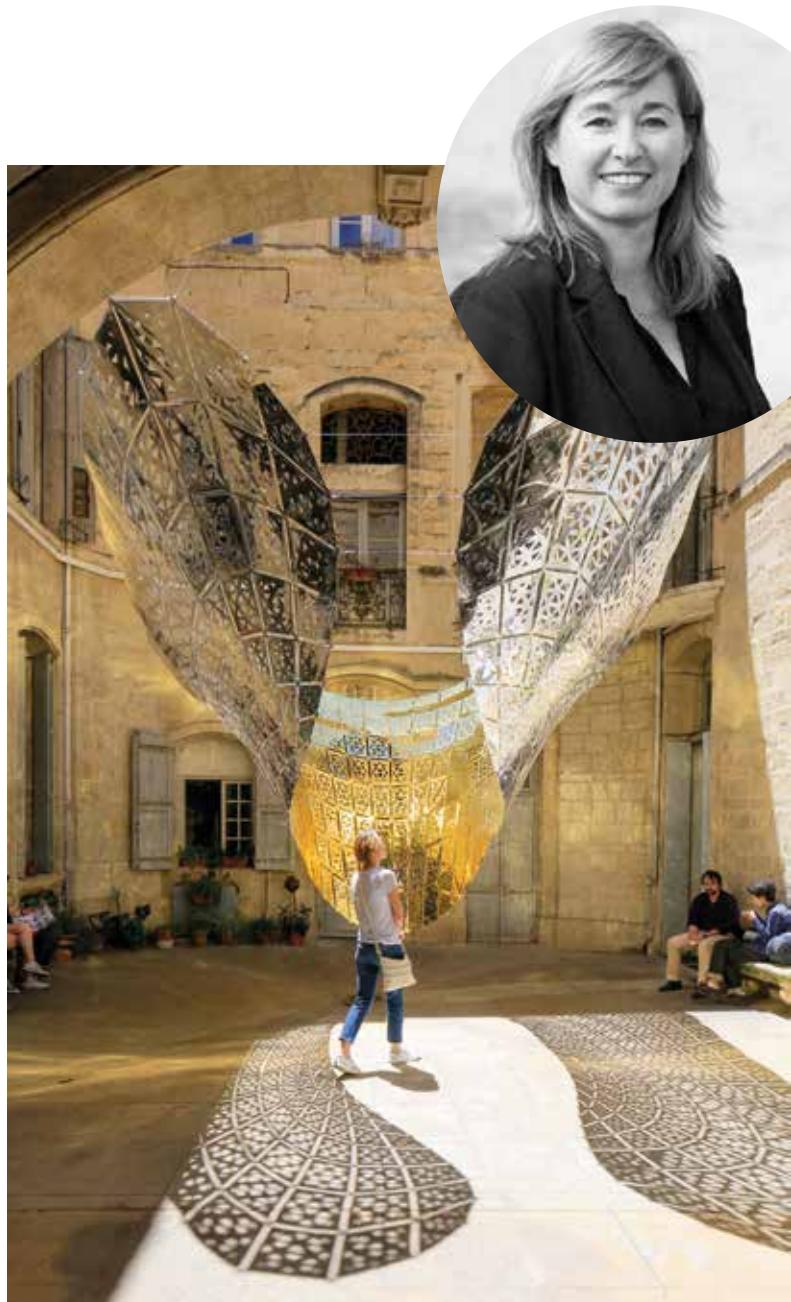


Saladier Ovale Porcelino
14x11,5x5 cm / Porcelaine -
Blanche / 82 € / Pomax



Mug Milani
Ø 8 x 9 cm / Gres / Crème - Marron
/ 14 € / Bloomingville

Rencontre avec Élodie Nourrigat, architecte, enseignante et co-fondatrice avec Jacques Brion du Festival des Architectures Vives



Depuis 2006, le Festival des Architectures Vives transforme les cours d'hôtels particuliers de Montpellier en un laboratoire d'expérimentation architecturale à ciel ouvert.

Rencontre avec sa fondatrice, Élodie Nourrigat, qui revient sur deux décennies de passion, de jeunes talents et d'innovation urbaine.



Aux origines d'une aventure créative

Lorsque vous repensez à la toute première édition du Festival des Architectures Vives en 2006, quels étaient vos espoirs et vos intuitions initiales ?

En 2004, Jacques Brion et moi avons été invités à Paris pour faire une intervention lors de l'édition inaugurale d'Architecture Vive, organisée le long du quai de Seine et du canal Saint-Martin. Nous avons été immédiatement séduits par le principe : offrir à de jeunes architectes un terrain d'expérimentation, une scène éphémère où ils pourraient révéler leur créativité autour d'un thème fédérateur.

Très vite, l'envie de transposer cette dynamique dans notre ville d'origine, Montpellier, s'est imposée. Deux ans plus tard, en 2006, naissait donc Architectures Vives Montpellier, en parallèle de l'événement parisien. Nous avons imaginé un dispositif adapté à Montpellier : investir les cours d'hôtels particuliers de l'Écusson. Ces espaces intimes et préservés permettaient non seulement de protéger les œuvres, mais aussi d'accueillir un public familial, déambulant librement poussées à la main.

Cette première édition rassemblait 8 installations, et déjà l'esprit du festival se dessinait.

D'une initiative locale à une référence incontournable

Vingt ans plus tard, le festival est devenu une véritable institution. À quel moment avez-vous senti qu'il prenait cette ampleur ?

Assez rapidement, à vrai dire. Mais les années les plus marquantes s'étendent sans doute de 2013 à 2016. Durant cette période, nous avions deux éditions par an : l'une dans l'Écusson, l'autre en bord de mer, à La Grande-Motte.

Pour des raisons économiques, cette seconde déclinaison a ensuite dû être interrompue, mais elle a profondément contribué à élargir la portée et l'aura du festival.

Y a-t-il une installation, une édition ou une rencontre qui vous a particulièrement marquée ?

Chaque édition est unique, et c'est précisément cette singularité qui constitue notre force. Dès 2007, nous avons recentré le concours sur les jeunes professionnels, en invitant en parallèle une école par édition, ce qui nous a permis d'accueillir des équipes venues des quatre coins du monde : Barcelone, Helsinki, Japon, Canada, et même des États-Unis - notamment Harvard.

Dès 2015, le festival s'est inscrit dans divers programmes de recherche internationale, ouvrant ses collaborations. J'avais eu la chance d'enseigner aux États-Unis ce qui m'a permis de rencontrer différentes universités américaines que nous avons alors invitées. Leur enthousiasme immédiat a confirmé que le festival pouvait devenir une plateforme internationale d'expression architecturale.

Chaque année, de nouveaux hôtels particuliers s'ouvrent à nous, offrant au festival une couleur, une tonalité renouvelée.



Le festival est souvent perçu comme un véritable tremplin. Quels sont vos critères de sélection ?

Nous sélectionnons avant tout un projet, pas une équipe. Ce qui prime, c'est la pertinence par rapport au thème, la faisabilité technique, et surtout l'originalité : aucune installation ne doit en rappeler une autre.

Nous réfléchissons également au parcours du visiteur. Le festival s'adresse d'abord au public : il s'agit d'offrir une expérience spatiale et sensible qui permette de parler d'architecture autrement. Une anecdote m'a particulièrement touchée : un jeune médiateur, alors étudiant en deuxième année d'architecture, m'a confié qu'enfant, ses parents l'emmenaient chaque année découvrir les installations du festival. Est-ce la source de sa vocation ? C'est ce genre de témoignage qui rappelle la portée réelle de notre action.

Comment le public montpelliérain a-t-il accueilli cette relecture contemporaine du patrimoine ?

Nous avons récemment mené une enquête avec la CCI pour mieux cerner notre public : 80 % de nos visiteurs viennent de l'Hérault, et 99% se déclarent satisfaits.

Près de 40 % reviennent chaque année, preuve d'une fidélité remarquable.

Notre meilleure communication reste d'ailleurs le bouche-à-oreille, signe que le festival s'inscrit durablement dans la vie culturelle locale.

Les enjeux environnementaux occupent aujourd'hui une place centrale. Comment se traduisent-ils au sein du FAV ?

Nous avions déjà naturellement adopté certaines pratiques responsables, mais il nous manquait un cadre structuré. C'est pourquoi nous avons établi un partenariat avec Mas Réemploi, afin d'assurer une gestion plus vertueuse des matériaux.

Nous savons désormais d'où proviennent les matériaux, comment ils sont utilisés, et ce qu'ils deviennent ensuite. Les équipes peuvent s'y approvisionner et y retourner leurs matériaux après l'événement. Chaque année, nous évaluons également notre bilan carbone, ainsi que le CO₂ économisé grâce à ces pratiques.





Que représente pour vous cette 20^e édition anniversaire ?

C'est une édition véritablement exceptionnelle. Nous avons revu notre règlement : des mentors, architectes ayant déjà participé au FAV, choisiront et accompagneront une équipe tout au long de la conception. Nous organiserons également un cycle de débats et de conférences consacré à l'architecture contemporaine. Et nous révélerons très prochainement le parrain qui accompagnera cette édition symbolique.

Comment conciliez-vous ces trois facettes de votre activité ?

Je travaille avec une équipe formidable au sein de l'agence, et Judith Rossi, notre permanente au Festival des Architectures Vives, codirige l'organisation du festival à nos côtés. Notre agilité est notre force : nous sommes peu nombreux, donc les décisions se prennent vite. J'essaie de compartimenter mes rôles (rires). Lorsque je suis à l'agence, je suis entièrement dédiée aux projets. À l'école d'Architecture, je suis pleinement avec mes étudiants. Et lorsque vient le temps du festival, je m'immerge totalement dans l'organisation. Bien s'entourer et savoir cloisonner ces trois univers est indispensable.

Quel message souhaitez-vous adresser aux architectes, habitants et visiteurs qui ont contribué à cette aventure ?

Le Festival des Architectures Vives est avant tout un projet collectif. Les habitants et propriétaires ouvrent généreusement leurs cours ; les jeunes architectes, parfois venus de très loin, viennent partager leur savoir-faire ; et Montpellier offre son patrimoine comme écrin à ces créations. Les participants étrangers prennent le temps de découvrir la ville et la région : ces échanges humains et culturels sont d'une richesse inestimable.

J'espère sincèrement que cette aventure pourra se poursuivre encore longtemps.

ARCHÉOLOGIE INTIME DE L'OBJET



Rencontre avec Etienne Schmitt, fondateur du studio āsār

Peux-tu nous raconter ton parcours et ce qui t'a conduit vers le design et le sourcing de mobilier/objets ?

J'ai d'abord étudié l'histoire et la sociologie de la mode avant de me tourner vers la photographie. Diplômé, j'ai exploré plusieurs domaines - cinéma, portrait, intérieur, photographie d'auteur-toujours en argentique.

J'ai ensuite créé une galerie éphémère, *L'intime Fabrique L'Authentique*, où j'ai présenté une série de photographies autour de la construction identitaire. Cette première expérience m'a donné envie de créer un espace plus personnel, mêlant image, objets et rencontres.

Le design et le sourcing se sont imposés naturellement : j'ai toujours aimé chiner et j'ai grandi dans une famille passionnée de brocantes. Les objets, les matières, les formes m'ont toujours fasciné. Transformer cette passion en activité professionnelle a été une continuité logique. Aujourd'hui, mon travail allie recherche d'objets, restauration, photographie pour la communication et organisation d'expositions : une pratique plurielle qui me correspond parfaitement.

Qu'est-ce qui t'attire dans les objets chinés et comment nourrisSENT-ils ton travail ?

Les pièces anciennes me touchent davantage que les objets neufs : elles portent un geste, un vécu, une mémoire. J'aime apprendre d'elles, les faire dialoguer entre différentes époques, matières et styles. Chaque trouvaille est aussi une rencontre, parfois avec la personne qui la transmet. Cette dimension intime, presque hasardeuse, enrichit mon regard. Enfin, chiner s'inscrit pour moi dans une démarche éco-consciente : une alternative nécessaire à la surproduction.

Pourquoi avoir choisi Montpellier pour ouvrir ta galerie d'art ?

Je parle plutôt d'un studio que d'une galerie : un lieu d'expérimentation où cohabitent curation, rénovation, scénographie, stylisme d'intérieur, encadrement, événementiel et communication. Montpellier s'est imposée lorsque j'y ai organisé l'exposition de





lancement du studio àsār en mars. Ville où j'ai grandi, elle offrait une symbolique forte. Après cette inauguration, plusieurs collaborations ont suivi, notamment avec Boyer Molière puis avec Fabrice Deflandre, qui m'a invité à investir ses bureaux proches de l'Arc de Triomphe pour imaginer une exposition sur le langage des formes. Ces projets m'ont permis de tester différentes scénographies et de mêler objets chinés, pièces contemporaines et espace intime habité.

Comment décrirais-tu l'identité de ta galerie en quelques mots ?

Le studio àsār crée des rencontres entre les personnes et les objets. J'y présente des pièces vintage aux allures sculpturales, sensibles à la lumière et chargées d'histoire. L'éclectisme est central : je mélange matériaux, époques et signatures, privilégiant les pièces des années 1950 à 1990. Les luminaires y tiennent une place essentielle. L'image est également au cœur du projet : je photographie chaque objet à l'argentique et j'intègre des photos anciennes à la sélection, souvent encadrées dans des châssis-presse historiques. Enfin, le studio est itinérant et fonctionne par expositions, privilégiant l'expérience et la rencontre.

En quoi ton rôle de designer et de galeriste se complètent-ils ?

Je ne me considère pas comme un designer au sens strict, mais mon travail de restauration et de sélection affine mon regard de curateur. Manipuler les objets, les associer, nourrit mes intuitions esthétiques.

Inversement, ma sensibilité de curateur influence la manière dont je présente les pièces : je cherche à créer des environnements vivants, à mi-chemin entre galerie et intérieur habité, et à raconter des histoires par la scénographie. Le dialogue avec les visiteurs achève de lier ces deux pratiques.

Quels sont tes prochains projets ou rêves pour la suite ?

Je souhaite poursuivre sous le format de l'exposition, qui reste ce qui me stimule le plus. Mon prochain objectif est d'en organiser une troisième, en invitant des marchands et des artistes dont j'admire le travail.

J'aimerais aussi chiner à travers l'Europe et collaborer avec des lieux atypiques souhaitant accueillir des expositions éphémères. À long terme, je rêve d'un atelier-showroom modulable : un espace où restaurer, photographier et présenter les pièces en lumière naturelle, tout en y imaginant des scénographies changeantes et des expositions collectives mêlant objets chinés et œuvres contemporaines.

Photographies : Carla Lauly

Sculptures : Léontine Furcy

Mobilier vintage : Bertrand Voiron - Carole Lepaumier - Alexandre Rodriguez

Objets, art mural, curation & scénographie : àsār studio

hello@asarstudio.com

@asar_studio



Cette exposition s'est déroulée dans les bureaux de l'agence Deflandre Propriétés au cœur de l'Ecusson. Ce lieu est disponible à la location pour des évènements et shootings photo.



CASA OLÉA, DU CHEVET DES PATIENTS AUX SOINS DE LA PEAU

Le nouveau centre de soins dermo-esthétique qui a ouvert récemment à Pérols était voué à prendre soin de ses patients. Sa fondatrice, infirmière de formation, a décidé de redonner un sens à sa pratique des soins, après de longues années dans le domaine hospitalier et libéral.

Casa Oléa mêle le charme d'un ancien mas des années 1800, à la décoration douce et chaleureuse. L'atmosphère wabi sabi de Casa Oléa a été pensée par sa fondatrice, aidée de Lydia Fesquet.

Authentique et raffiné, la technologie la plus avancée côtoie la chaleur d'un vieux mas en pierre, la caresse du lin, des gazes de coton et la sagesse des oliviers.

Prochainement, il élargira sa gamme de soins avec la médecine chinoise et l'auriculothérapie, qui prône le bien être du corps et de l'esprit.

casa-olea.fr



UN SPA POUR NOËL ?

Cap sur le Marais, où le spa de l'Hôtel Le Grand Mazarin ouvre désormais ses portes aux visiteurs en quête de bien-être. Depuis la rue de la Verrerie, quelques marches séparent le tumulte de la ville d'un vaste sanctuaire empreint de discréction où le temps est suspendu. Signé Martin Brudnizki, chaque espace y raconte une manière d'habiter le monde : avec mesure, délicatesse et attention.

Sa piscine, abritée dans une alcôve ornée d'une fresque de Jacques Merle évoquant l'univers poétique de Jean Cocteau - une rareté dans un spa d'hôtel - invite à lâcher prise et à savourer l'instant. Plongé dans le mythe de Narcisse, c'est désormais à vous de contempler ce décor céleste.

legrandmazarin.com



LA PROMESSE D'UN ÉTÉ INFINI MÊME SOUS LE SAPIN AVEC LES COFFRETS SOLEIL CHÉRI

Soleil Chéri vous propose une offre pour les fêtes de fin d'année. À vous de choisir entre ces deux coffrets : le coffret visage et corps composé d'un soin visage Aurore et d'un soin corps l'Été Indien, ou bien le coffret corps qui est constitué d'une huile lumineuse Zénith et d'un soin corps l'Été Indien.

soleilcheri.com

LIVRES

**AILLEURS BY HACHETTE,
LA BEAUTÉ DU MONDE
DANS UN BEAU LIVRE**

Hachette dévoile une série d'ouvrages d'exception. Retrouvez, à travers une mise en page élégante et contemporaine et plus de 300 photos, les quatre premières destinations mythiques de cette nouvelle collection. Le Japon, New York, la côte Amalfitaine et les Cyclades, quatre destinations pour laisser place à un regard neuf et à l'émerveillement.

hachette.com

**LE RENDEZ-VOUS DES
ÉDITEURS ET CRÉATEURS
DE LA DÉCORATION
INTERNATIONALE**

PARIS DÉCO OFF/HOME revient pour sa 16^e année du 14 au 17 janvier 2026, avec le thème : « L'envers du Décor ».

Plus de 150 Maisons vous recevront dans les showrooms rive droite, rive gauche, sur les places Saint-Germain des Prés, Fürstenberg, Petits-Pères, Victoires, et dans l'Orangerie transparente installée place Saint-Sulpice, pour vous présenter leurs nouvelles collections en avant-première. PARIS DÉCO OFF/HOME dévoile ce qui se cache derrière la décoration et la conception de nos maisons.

paris-deco-off.com



DIAZ

CHEMINÉES & POÈLES
DEPUIS 1975



Cette année, Cheminées Diaz célèbre 50 ans de savoir-faire dans la conception et la réalisation de cheminées. Depuis 1975, nous collaborons avec les meilleurs fabricants européens pour vous proposer des poêles, des foyers et inserts au bois, au gaz et à pellets, toujours à l'avant-garde du design et des performances

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

www.barthelemy-diaz.fr

DESIGN



SUBLIMER SON INTÉRIEUR AVEC LIGNE ROSET

Fidèle à son héritage mêlant tradition et innovation, Ligne Roset compte aujourd'hui parmi les marques les plus emblématiques du design français. Cet hiver, la marque propose une sélection soignée d'objets décoratifs et de mobilier, parfaite pour sublimer chaque intérieur ou offrir un cadeau design et intemporel. Ici le serre-livres en grès arc-en-ciel du Rajasthan, poli. Vous pouvez d'ailleurs retrouver nombreuses de ces créations dans la boutique Ligne Roset située dans la zone commerciale du Soriech à Lattes.

ligne-roset.com

LES LUMINAIRES GIOPATO & COOMBES ILLUMINENT VOS FÊTES

Pour les fêtes de fin d'année, Giopato & Coombes vous proposent de découvrir leur collection de luminaires, alliant l'imaginaire à l'excellence artisanale. Le verre, le laiton et l'aluminium sont assemblés pour donner vie à des luminaires uniques.

giopatocoombes.com



NOBODINOZ OSE LA COULEUR

Graphiques et colorés, les nouveaux abat-jour de nobodinoz fabriqués à partir de lin français ou de coton bio, rendent vos espaces vivants et chaleureux. Des pièces design à collectionner, pour une déco unique et pleine d'énergie.

nobodinoz.com

EXPOSITION

JEAN-CHARLES DE CASTELBAJAC, L'IMAGINATION AU POUVOIR

Créateur et artiste avant-gardiste, Jean-Charles de Castelbajac a anticipé ce qui constitue aujourd'hui les bases de la nouvelle création : l'art et la mode, le détournement, le principe d'accumulation et les collaborations. Son travail pluridisciplinaire : art, mode, design, se décline autour d'une gamme chromatique courte : bleu, jaune et rouge.

L'exposition Jean-Charles de Castelbajac, *L'Imagination au pouvoir*, sera présentée aux Abattoirs, Musée - Frac Occitanie Toulouse, du 12 décembre 2025 au 23 août 2026. Vous pourrez y retrouver près de 300 œuvres : vêtements, objets de design, photographies et dessins.

L'Imagination au pouvoir propose un parcours immersif, rythmé par une composition inédite de Vladimir Cauchemar, et met à l'honneur les collaborations emblématiques de l'artiste, de Keith Haring à Robert Mapplethorpe, de Lady Gaga à Malcolm McLaren, jusqu'à ses œuvres récentes créées pour Notre-Dame de Paris.

lesabattoirs.org



Une ambiance d'exception avec nos marques d'ameublement et de décoration :

Ralph M • Calligaris • Ethnicraft • Gervasoni • Home Spirit • Sits • Apparis • Baobab • Hartô • Ibride • Manufaktori • Bed and Philosophy • Pôdevache • Bloomingville • Idaho • Market Set • Matière grise • Mx Home • Muubs • Pappelina • Serax • Sophie Janière • Versmissen • Vondom • Emu • Pols Potten...

Magasin La Suite...

09 66 85 56 21
ZAC du Fenouillet,
Avenue Georges Frêche - 34470 Pérols
Du mardi au samedi de 10h à 19h



CÔTÉ TABLE



PIERRE CHAUVENT, L'ARDÈCHE POUR LES FÊTES

Au cœur de l'Ardèche, la Maison Pierre Chauvet défend un artisanat où la créativité ne cède jamais sur l'exigence. Chocolats signature façonnés à Ucel, collections exclusives déclinées en coffrets, un savoir-faire de proximité qui célèbre toute l'année, la gourmandise juste.

Chez Pierre Chauvet Chocolatier, la sélection rigoureuse des matières premières, l'attention aux textures (croquant, fondant, croustillant) et l'équilibre des sucrels guident l'atelier.

Madagascar, Côte d'Ivoire, Mexique, Pérou, Pierre Chauvet sélectionne les meilleurs cacaos, corsés, fruités, légers et sans huile de palme.

La solution parfaite pour se faire plaisir.

pierrechauvet.com



CRUZILLES, LA GOURMANDISE DU FRUIT

Maison française de la gourmandise et du fruit depuis 1880, la Maison Cruzilles perpétue à Clermont-Ferrand l'art de la confiserie. Leurs créations véganes et sans gluten sont leur signature. Cruzilles se distingue par son approche artisanale, chaque fruit est sélectionné avec minutie, traité et transformé dans le respect des techniques anciennes.

À l'approche des fêtes, la maison propose une sélection de marrons glacés artisanaux et une crème de marrons, entre tradition et douceur sucrée.

cruzilles.fr



PLANTIN, HABILLEZ VOS FÊTES D'UN DIAMANT NOIR

Implantée à Puyméras, au pied du Mont Ventoux, la Maison Plantin perpétue depuis 1930 la culture de la truffe. La Maison associe savoir-faire, expertise et excellence pour choisir, trier et transformer la truffe. L'offre s'est élargie pour permettre d'en profiter toute l'année, et de relever vos repas avec trois produits simples mais qui feront toute la différence sur vos tables. Les brisures sont idéales pour préparer des beurres de truffes, des farces, des gratins, des omelettes et des sauces. Une préparation pour brouillade prête à l'emploi, avec de délicieux morceaux de truffes : il suffit seulement d'ajouter un œuf pour régaler vos papilles. Enfin, avec l'huile d'olive à la truffe, quelques gouttes suffisent à parfumer délicieusement les purées, les pâtes, les sauces et les salades par exemple.

www.truffe-plantin.com

Horizon Resort Massane

La déconnexion devient une expérience à part entière.



Niché entre nature méditerranéenne, espaces lumineux et atmosphère apaisante, le resort invite à se recentrer, se ressourcer et renouer avec un rythme plus doux.

Les essentiels bien-être et déconnexion :

- Un spa de 700 m² pensé comme un refuge sensoriel : eaux chaudes, soins naturels, rituels apaisants, sauna, bassins et espaces dédiés à la relaxation lente.
- Des activités douces pour retrouver l'équilibre : yoga, fitness, respiration, parcours bien-être et instants de lâcher-prise guidés.
- Une immersion dans la nature, depuis les chambres baignées de lumière jusqu'aux parcours de golf, pour se reconnecter à l'essentiel.

Une cuisine fraîche et locale au restaurant Azalée, pensée pour nourrir aussi bien le corps que l'esprit. Des espaces intimes ou ouverts selon les envies : terrasse, bar, zones cocooning... autant de lieux pour suspendre le temps.

Le petit plus qui change tout :

Pour prolonger cette parenthèse hors du temps, Horizon Resort Massane réserve une attention particulière aux voyageurs du dimanche : un late check-out jusqu'à 17h, idéal pour savourer un dernier soin, un déjeuner au soleil, ou simplement la douceur de ne rien faire.

Une invitation à vivre une déconnexion totale, sans se presser, jusqu'à la dernière minute.

Domaine de Massane
34670 Baillargues - Tél. : +33467878787
reception@horizon-resort.com

horizon-resort.com/fr/

**LAURIE CÉRAMIQUE
DES CARREAUX
DE CÉRAMIQUE CONÇUS
COMME DES ŒUVRES D'ART**



Céramiste et créatrice au service de l'émotion et de la matière. Enracinée dans une culture artistique plurielle, Laurie découvre lors de ses voyages en Afrique de l'Ouest une force brute, qui touche l'inconscient en échappant à la raison. Traduit à travers des carreaux décéramique sur mesure, son travail devient une véritable œuvre murale et vivante.

Chaque pièce est façonnée à la main dans son atelier à Montpellier. Ce sont par exemple des crédences, panneaux muraux, pièces modulaires... Les reliefs, les textures, les jeux de lumière, de couleurs et les contrastes créent des compositions à la fois brutes, sensibles et profondément esthétiques. Des projets sur-mesure pour architectes, décorateurs et particuliers, passionnés de décoration artisanale en quête de singularité.

@laurieceramique



ESPACE **Aubade**

SALLE DE BAINS • CARRELAGE

LES 10J

5 AU 15 DÉCEMBRE

LA TVA SUR VOTRE SALLE
DE BAIN ET VOTRE
CARRELAGE
OFFERTE
FONCEZ !

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

UN ÉLÉMENT DE DÉCORATION INDISPENSABLE

Un deux-en-un ultra malin et gain de place. On a tendance à vouloir les cacher ou ne pas y prêter attention, pourtant les sèche-serviettes ont de vrais atouts et leur choix n'est pas à négliger. Aujourd'hui, les fabricants rivalisent d'ingéniosité pour offrir le meilleur aux consommateurs : les sèche-serviettes sont fonctionnels, mais aussi et surtout... esthétiques ! Telles des œuvres d'art, les solutions existantes deviennent de véritables objets de décoration que l'on ne tente plus de faire disparaître dans l'espace. Bien plus qu'un simple équipement de chauffage, le sèche-serviette design devient un élément de décoration à part entière, capable de sublimer votre salle de bain, votre chambre ou même votre pièce de vie. Avec des formes audacieuses, des finitions haut de gamme et des matériaux raffinés, chaque modèle a été soigneusement choisi.



1

Acova KAPLA

Un style très graphique by King & Miranda

De nombreux espaces pour poser les serviettes en quinconce. Disponible en version chauffage central, mixte ou électrique. Equipé d'une nouvelle régulation programmable plus intuitive. 46 couleurs au choix et finitions martelées : Cuivre ou Argent. Puissances selon version : de 493 à 1000 W

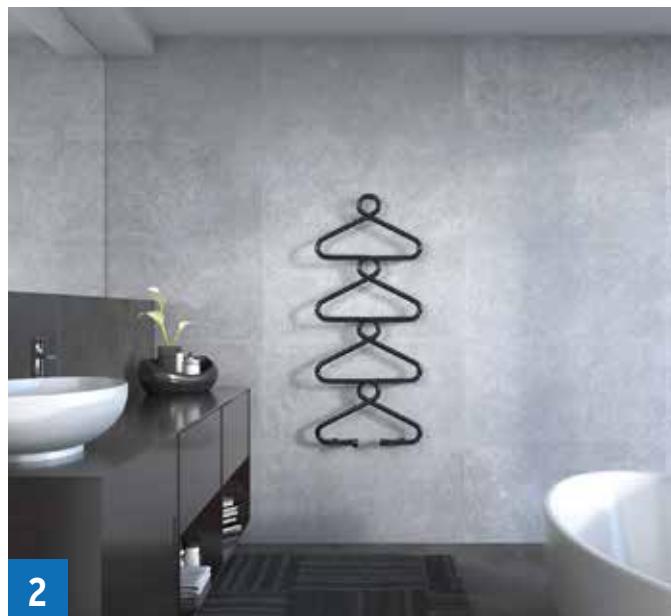


3

Acova Versus

Quand les serviettes se font discrètes !

Une surface (Miroir, Noire ou Blanche). Équipé d'une ou 2 barres porte-serviettes rétractables (selon hauteur du produit). Modèle électrique pilotable par une interface intégrée et une télécommande. Puissance : 600 et 750 W

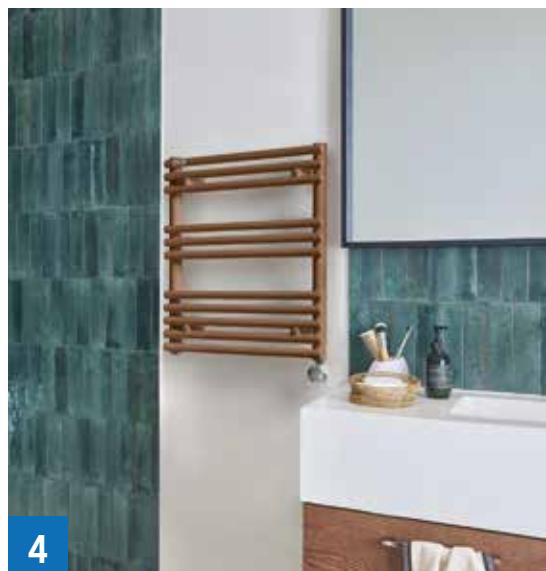


2

Acova Archibald

Un design très surprenant !

Sèche-serviette évoquant une série de cintres disponible en chauffage central ou chauffage électrique. 46 couleurs au choix et finition chromée. Puissance selon version : de 200 W à 336 W



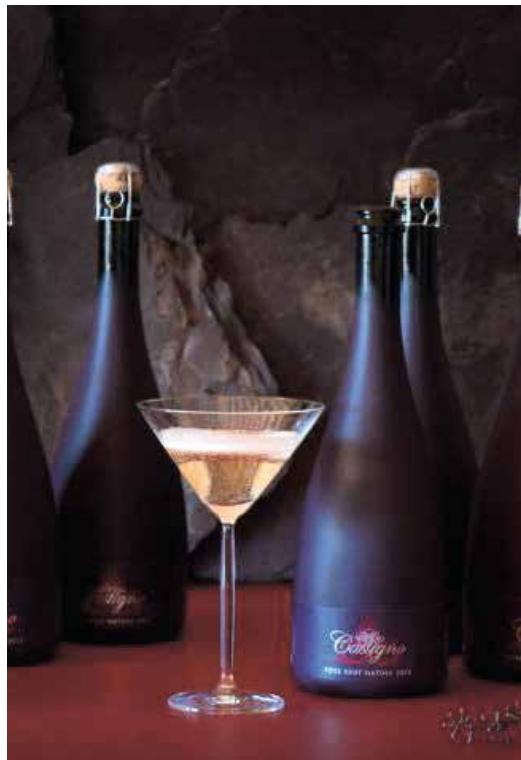
4

Acova CALA S et CALA XS

Format mini pour les petits espaces !

Fonctionnement simplifié par minuterie(de 30 mn à 3 H). Adapté à l'hôtellerie. 46 couleurs au choix et finition chromée. Puissance unique : 250 W

*N'hésitez plus à venir vous renseigner chez
votre revendeur ESPACE AUBADE le plus proche.*

CÔTÉ TABLE

CASTIGNO, DEUX VINS POUR LES FÊTES

Nichée au cœur du Languedoc, entre garrigue et vignes centenaires, la Cave de Château Castigno est le reflet d'un terroir préservé. Le Village Castigno, véritable écosystème œnotouristique (hôtel, restaurants, spa, cave, expériences immersives), incarne un art de vivre raffiné et généreux.

À l'approche des fêtes de fin d'année, le Château Castigno dévoile deux signatures reflets du savoir-faire et de la biodynamie du village.

Le Château Castigno Rouge 2019 révèle une robe rubis profonde et une matière solaire où cassis, cuir et épices s'accordent avec équilibre. Une cuvée de caractère, au potentiel de garde remarquable.

D'une fraîcheur cristalline, le Rosé Brut Nature 2022 charme par ses bulles fines et ses arômes de fraises des bois : l'allié parfait pour célébrer.

Deux vins comme deux expressions d'un même art de vivre, intense et généreux.

villageecastigno.com

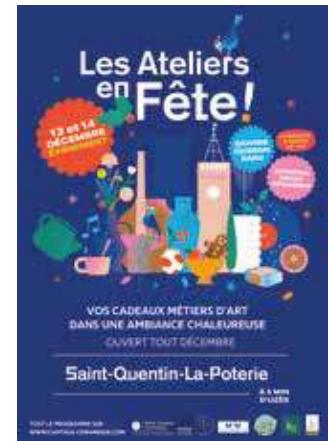
AGENDA

SAINT-QUENTIN-LA-POTERIE, LES ATELIERS EN FÊTE DE 2025

Durant tout le mois de décembre, la ville de Saint-Quentin-La-Poterie propose une visite de ses ateliers d'art, véritable balade au cœur de la ville à la découverte de métiers et de créations uniques.

Découvrez des univers artistiques originaux, des créateurs passionnés et réchauffez-vous autour d'un chocolat chaud. Vous pourrez observer le savoir-faire des artisans et même assister à une cuisson raku, une technique de cuisson japonaise.

Le temps fort du festival, avec l'ouverture exceptionnelle des ateliers, des démonstrations, des rencontres privilégiées avec les artisans et de nombreuses animations festives aura lieu les 13 et 14 décembre.



capitale-ceramique.com



NOËL FESTIF !

Le Festival pop à Noël BAZR revient cet hiver pour sa 13^e édition ! Rendez-vous le 12, le 13 et le 14 décembre au Dancing Chai des Moulins à Sète.

bazr-festival.com

Olivier Paris

“Apporter un peu de campagne au cœur de la ville”.



À la tête d'Olivier Paris, trois boutiques parisiennes et une activité florissante d'événementiel, Olivier Gental incarne une nouvelle génération de fleuristes : artisan, décorateur et créateur. Rencontre avec un passionné qui cultive la fleur française et l'émotion naturelle.

« C'est une passion d'enfant », confie Olivier avec un sourire. Originaire d'Angers, il rêvait de Paris et de bouquets à la hauteur de ses ambitions. « Je me suis formé en apprentissage auprès de grands noms, dont Christian Tortu. C'est un métier d'expérience, d'observation et de patience. Petit, je passais mes journées avec ma grand-mère dans le jardin. Être fleuriste, c'est un mélange d'artisanat, de service et de création. »

Olivier Paris : dix ans de fleurs et de projets

En dix ans, Olivier Paris est devenu une signature à part dans la capitale : trois boutiques, une branche événementielle - Olivier Événementiel - pour fleurir hôtels, réceptions et mariages, et un site internet qui livre partout en France.

Olivier imagine pour des mariages, des anniversaires, des dîners privés des décors fantastiques. En Camargue, en Provence et en Occitanie, il habille les châteaux, les abbayes, les domaines, de ses décors floraux. « Mon idée, c'est que chacun puisse recevoir un peu de “l'esprit Olivier”, où qu'il soit. Aujourd'hui, nous sommes quinze à faire vivre cette aventure, surtout pendant la période magique des fêtes. »

Olivier revendique un style reconnaissable entre mille : des bouquets spontanés, naturels, inspirés par les fleurs de saison françaises. « Nous travaillons avec des producteurs du Sud, de la région parisienne et de l'Ouest. Certains cultivent même exclusivement pour nous. Être un fleuriste de luxe, oui, mais sans rigidité. J'aime apporter un peu de campagne en ville, avec une touche d'imperfection qui rend chaque bouquet vivant. »

Depuis cinq ans, l'équipe explore la frontière entre art floral, design et scénographie. « Quand on travaille dans un appartement haussmannien rue de la Paix ou au siège de Google, ce n'est pas la même approche. J'arrive avec mon savoir-faire, mais surtout avec une écoute du lieu. Chaque décor est une rencontre entre notre artisanat et l'espace que l'on investit. »



Cultiver localement, respecter les saisons

90 % des fleurs proviennent de producteurs français. L'atelier mise sur le circuit court et cultive même certaines variétés, comme ses propres dahlias.

« Le dahlia est une fleur de fin d'été que nous avons remis au goût du jour, avec de nouvelles teintes. C'est un vrai plaisir de voir nos couleurs éclorent dans nos créations. »

Les sapins de Noël selon Olivier

À Montmartre, dans son atelier, naissent chaque année les fameux sapins reconstitués d'Olivier.

« Ce sont des objets décoratifs, inspirés de nos Noël d'enfance. Ils ne remplacent pas le grand sapin familial : ils le complètent, en apportant poésie et nostalgie. C'est le sapin parfait, à la fois décor et souvenir. Une fois, une cliente nous a demandé de décorer entièrement son hôtel particulier pour Noël. Nous avions une seule nuit pour tout installer : cheminées, escaliers, entrée... C'était vertigineux, mais magique. Ces défis, c'est ce qui fait battre le cœur du métier. »

Une vraie évolution des goûts

« Les clients sont de plus en plus sensibles à la provenance des fleurs. Ils veulent du local, du saisonnier, et posent des questions sur les producteurs. Ils recherchent aussi les odeurs, les textures naturelles, une certaine authenticité. Mon esthétique correspond bien à cette envie de simplicité raffinée. »

Trois principes à transmettre aux futurs fleuristes

La passion, avant tout.

Le courage d'y consacrer du temps et de l'énergie.

La curiosité, essentielle pour capter l'air du temps.

« Il faut savoir regarder la mode, le design, la photo... Le monde de la fleur est vivant. Il faut rester en éveil, prêt à se réinventer chaque jour. »



site : www.olivier.paris

insta : [@olivier_flowers_studio](https://www.instagram.com/olivier_flowers_studio)

BEAUTÉ

On sera la plus belle !
Les fêtes de fin d'année
approchent et nous avons
sélectionné des coffrets
à offrir ou à s'offrir.
Nos marques préférées
rivalisent d'imagination
pour vous donner envie
de vous sentir belle et
bien. Joyeuses fêtes !



UNE BOUGIE DE PORCELAINE

Baiïja innove en vous proposant dans un écrin de porcelaine, une bougie XXL à l'image de leurs produits : des senteurs uniques et des dessins inspirés des plus beaux voyages.
 Bougie XXL 35,50 €

baiija.com

COFFRET LES ESSENTIELS IRÄYE

Pionnier suisse du soin lymphatique, Iräye transforme le geste d'offrir en quelque chose de plus profond : un rituel beauté qui défie le temps. On a choisi la Routine Phare avec le complexe lymphactive pour sublimer l'éclat du quotidien.
 Coffret (sérum, crème) - 331 €

irayeskincare.com



BEAUTÉ AU MASCULIN, LE COFFRET ESTIME&SENS

Une routine courte et efficace pour une peau fraîche et hydratée et rendre heureux nos hommes dès le saut du lit.
 Coffret (fluide, nettoyant) - 40,50 €

estime-et-sens.fr



COFFRET RITUEL ANTI-ÂGE VOLUMATEUR BY GARANCIA

Découvrez votre destin de beauté : ce coffret inspiré de l'oracle renferme un rituel anti-âge méno-expert volumateur qui agit sur les signes visibles de l'âge.
 Coffret (sérum, crème, contour yeux) 60,21 €

garancia-beauty.com

BEAUTÉ**COFFRET HYDRATATION ISDIN**

L'hydratation rêvée avec la célèbre marque espagnole Isdin. Le sérum Hyaluronic Concentrate diffuse un double poids moléculaire d'acide hyaluronique pour une hydratation profonde et repulpante. Sa texture aqua-gel pénètre rapidement, lisse les ridules et améliore la souplesse cutanée. Coffret (gommage, sérum, crème) 43,50 € pharmacies et parapharmacies.

**COFFRET ULTRA KIT TALIKA**

Un diffuseur spécialement conçu pour améliorer l'absorption du sérum hydratant Talika. L'Ultra Diffuseur est un petit bijou de technologie capable de microniser les ultra-boosters Talika pour améliorer leur pénétration cutanée et augmenter leur efficacité. On adore ! Coffret (l'Ultrabooster, le sérum) - 120 €

talika.fr

**COFFRET ANNIVERSAIRE LES SENTÉALES**

Ce coffret se révèle hautement séduisant, lui qui prend vie à travers un élégant étui au motif délicat, pensé comme une ode à une nature vibrante. Une bougie, un elixir et une crème hydratante protecteurs et réconfortants pour une peau éclatante même en plein hiver. Coffret (bougie, elixir et crème) - 99 €

senteales.fr

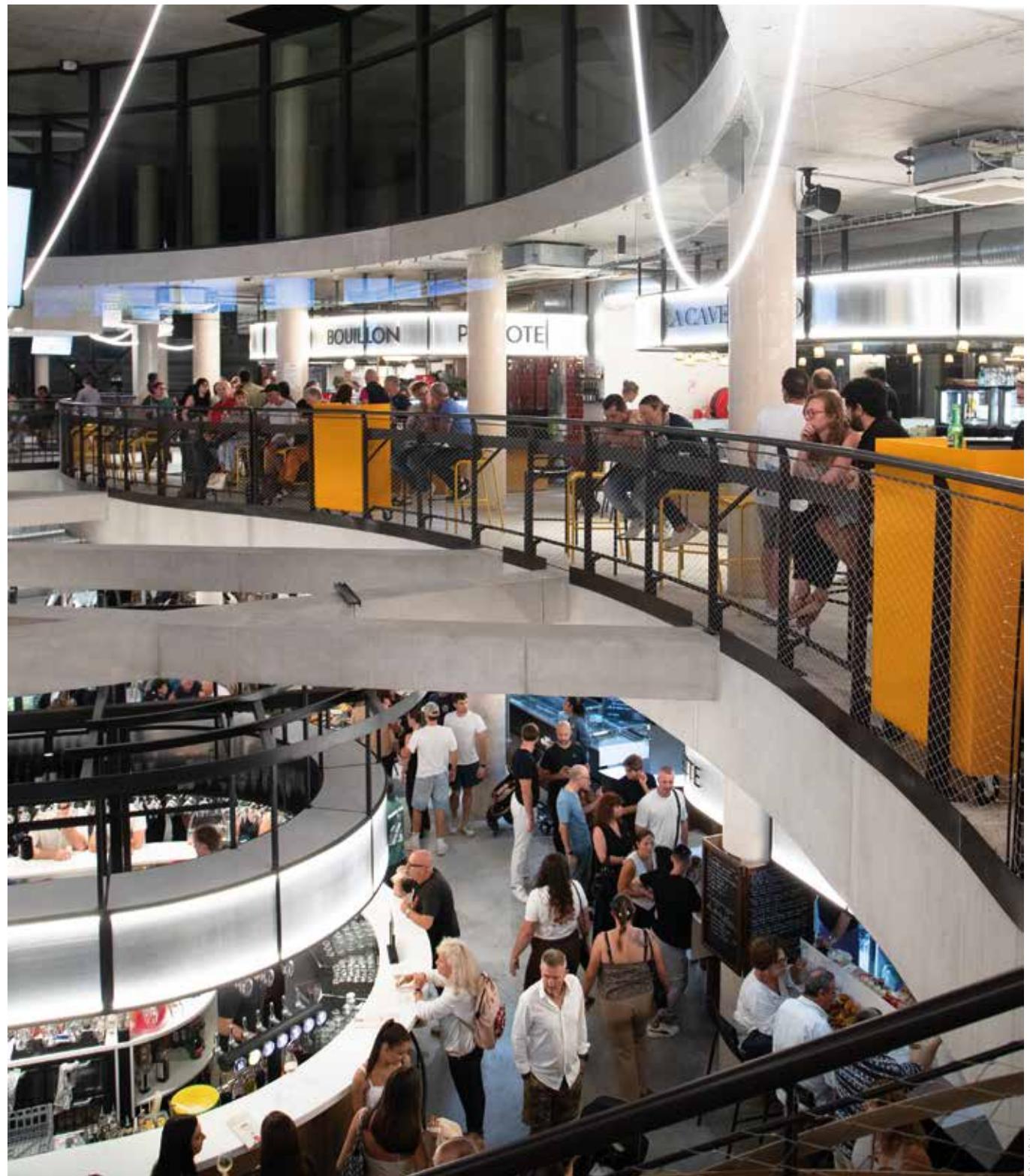
**COFFRET VITAMIN ENERGY BY ERICSON**

Véritable shoot d'énergie, la gamme Vitamin Energy recharge la peau en vitamine C et aide à raviver l'éclat naturel du visage. C'est une gamme de soins développée pour les peaux fatiguées, leur permettant de retrouver vitalité et éclat grâce à un cocktail exclusif d'actifs énergisants et re-dynamisants. Coffret (sérum, crème et spatule professionnelle) - 70,50 €

ericson-laboratoire.com

SAVEURS À LA CARTE

Les halles généreuses de Saint-Jean-de-Velas,
une création Romagnoli



Aux portes de Montpellier, là où la métropole s'étire vers l'ouest et se réinvente au fil des nouveaux quartiers, un bâtiment attire désormais les regards : les Halles Védasiennes.

Derrière cette réalisation, il y a une famille dont le nom circule dans l'évolution urbaine et gastronomique du territoire : les Romagnoli.

Une fratrie soudée, portée par une vision commune — créer des lieux de vie où le marché, les artisans et les habitants se rencontrent dans une ambiance plus chaleureuse que commerciale. « Chaque projet que nous abordons est conçu pour porter ces valeurs humaines et artisanales fortes, avec une sensibilité toute particulière envers les femmes, les enfants et les familles en général » raconte Bernard.

D'origine provençale et aux racines italiennes et corses, Bernard Romagnoli, figure centrale du groupe familial, est à l'origine d'une vision forte : celle de reconnecter les habitants aux produits du terroir, aux artisans locaux et aux plaisirs simples d'un partage gastronomique.

Grégory Jullien, son gendre, ancien professionnel de sport et du bien-être, a rejoint l'aventure Romagnoli en 2022 avec une volonté simple : construire et animer.

Il incarne ce lien entre le développement, la gestion des lieux, la proximité terrain et l'animation des équipes.

Un nom de plus en plus présent dans le paysage montpelliérain

Les Romagnoli travaillent « au corps » leurs projets. Ils sélectionnent eux-mêmes les artisans, supervisent l'aménagement intérieur, peaufinent l'ambiance et s'assurent que chaque halle raconte une histoire cohérente.

Après les Halles 610 au cœur de Jacou, leur expansion franchit un nouveau cap avec les Halles Védasiennes, situées en plein cœur de Saint-Jean-de-Védas, dans un quartier stratégique en pleine transformation.



© Gabariglio

Un projet pensé comme une pièce maîtresse d'un nouveau quartier

Les Halles Védasiennes s'inscrivent dans une opération d'aménagement urbain d'envergure, où logements, commerces, bureaux et espaces publics cohabitent.

La structure, déployée sur un vaste socle lumineux, occupe une position centrale dans ce quartier en construction — un rôle que les Romagnoli n'ont pas pris à la légère.

L'architecture des halles a été confiée à l'architecte Jean-Baptiste Miralles, qui a imaginé un bâtiment enveloppant, comme un «nid» : convivial, lumineux, avec de grandes hauteurs sous plafond et une verrière zénithale.

L'architecture intérieure a été confiée à Maguelone Vidal, architecte à la vision élégante et fonctionnelle des lieux de vie. Les circulations ont été pensées pour être accueillantes, presque organiques, favorisant les rencontres entre visiteurs, artisans et habitants.

L'aménagement prend soin de conjuguer les fonctions : au rez-de-chaussée se trouvent les étals gourmands, tandis qu'en mezzanine, des espaces de restauration et d'animation animent la halle. Au-delà de l'esthétique, les enjeux fonctionnels sont essentiels :

- un grand parking mutualisé, avec localisation de son entrée et grille tarifaire ayant le mérite d'être la plus basse de la métropole,
- des accès facilités depuis le tramway,
- des zones de livraison discrètes mais efficaces,
- des cheminements piétons sécurisés,
- des espaces de détente qui prolongent la halle vers l'extérieur.



Bouillon Popote, inspiré des bouillons parisiens,
cuisine traditionnelle à l'ancienne.

22 artisans sélectionnés

À l'intérieur, les établissements occupent une place centrale dans la réussite du projet. Pour composer leur « troupe », la famille Romagnoli n'a rien laissé au hasard. Durant plusieurs mois, rencontres, dégustations et visites d'atelier se sont enchaînées.

Bernard Romagnoli ne sélectionne pas seulement des savoir-faire, mais des regards qui brillent, des artisans qui racontent leur métier avec le cœur.

Ils ont voulu des artisans capables d'incarner la philosophie des lieux :

- passion du produit,
- transparence sur les approvisionnements,
- respect du terroir,
- envie de partager.

Bouchers, poissonniers, fromagers, boulanger, traiteurs, restaurateurs thématiques... Leur sélection reflète le visage gastronomique de l'Occitanie, entre mer et arrière-pays, savoir-faire traditionnel et influences italiennes, corses, catalanes ou méditerranéennes.

L'une des forces des Halles Védasiennes est de mêler les usages.
Le midi, on y déjeune rapidement ou longuement.

Le soir, c'est un lieu de rendez-vous pour un verre, une planche, une réunion improvisée.

Les événements ponctuels - ateliers culinaires, animations musicales, rencontres producteur-client - donnent vie à la halle. Cette hybridation est au cœur de la stratégie des Romagnoli. Ils ont compris que les halles contemporaines ne peuvent pas survivre si elles ne se contentent que d'un seul public.

Il faut parler à tout le monde, à tout moment : familles, travailleurs, retraités, étudiants, curieux, touristes, néo-résidents. Au-delà du commerce et de la gastronomie, les Halles Védasiennes sont pensées comme un outil de lien social : elles visent à « connecter l'ancien et le nouveau Saint-Jean-de-Védas ».

Ce qui distingue les projets Romagnoli, c'est aussi leur dimension territoriale.

Les Halles Védasiennes génèrent de nombreux emplois directs et indirects, redynamisent un secteur stratégique de la commune, complètent l'offre commerciale déjà existante et créent un effet d'attractivité sur les quartiers voisins.

La famille insiste régulièrement sur son attachement au développement local :

- partenariats avec des producteurs régionaux,
- mise en avant des appellations locales,
- soutien aux circuits courts,
- participation à la structuration de la vie de quartier.

Une philosophie familiale : l'humain au centre

« Une halle, ce n'est pas une machine économique, c'est un organisme », répètent-ils souvent. Un lieu pensé non comme une mode mais comme une maison. Un nid où le goût, la convivialité et la sincérité auront toujours leur place.

Avec ce projet, les Romagnoli signent l'une de leurs réalisations les plus ambitieuses.

Ce qu'ils construisent, au fond, ce ne sont pas seulement des halles. Ce sont des lieux pour vivre, des lieux qui donnent envie de revenir, de s'attarder, de se souvenir. Elles sont la preuve que lorsque l'on mêle savoir-faire, humanité et audace, on peut bâtir plus qu'un bâtiment : on peut bâtir un rendez-vous.

hallesvedasiennes.fr



© Gabriel Rubio



© Gabriel Rubio

Possibilité de réserver pour des groupes en écrivant directement : reservations@hallesvedasiennes.fr

Le parking des Halles, situé 49 rue Emma Blanc est ouvert.

ACCÈS

TRAM (privilégié)

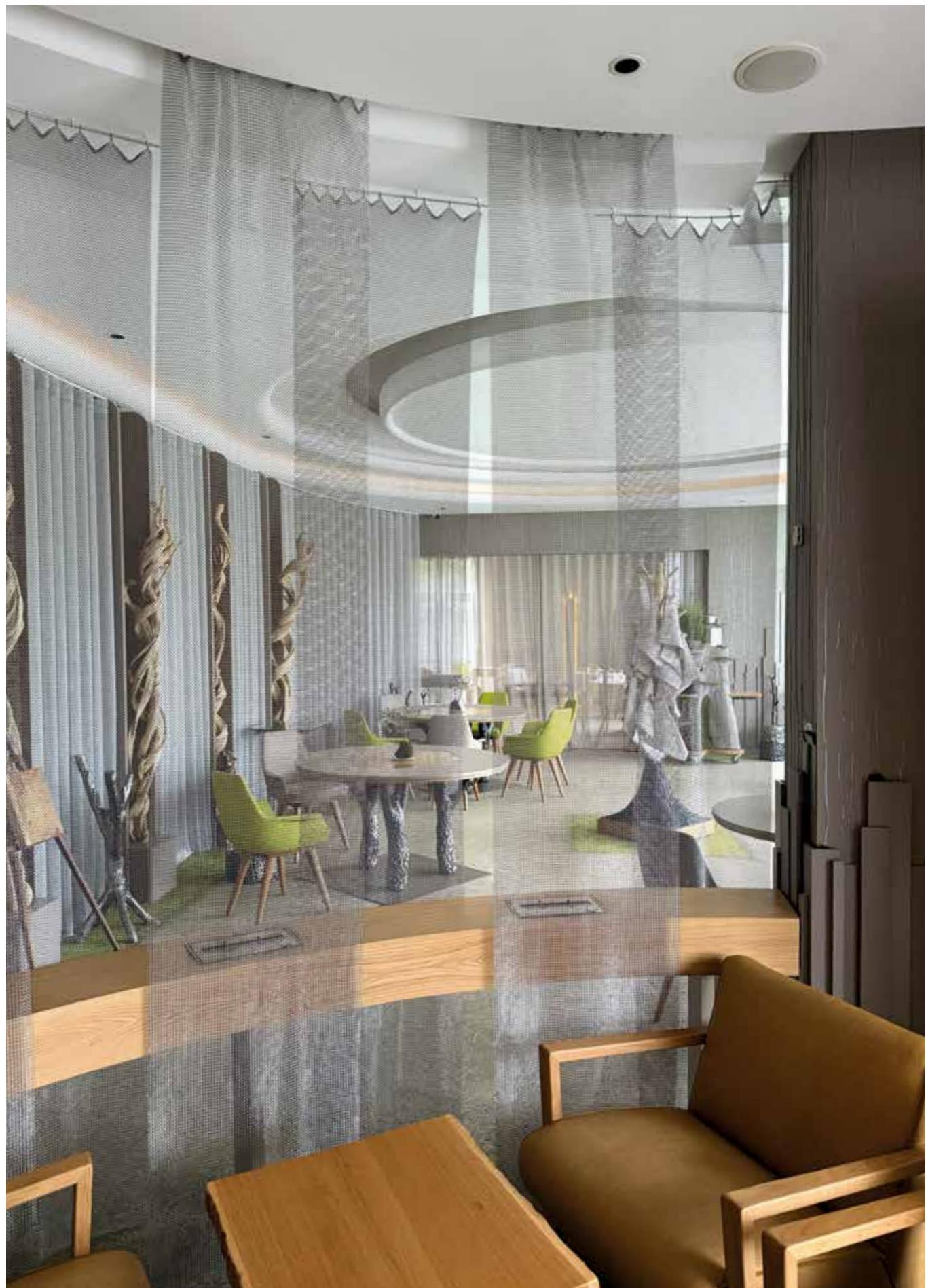
Ligne 2 • Direction Saint-Jean-de-Védas Centre (terminus)

VOITURE

Parking des Halles Védasiennes • 49 Rue Emma Blanc (43,57503° N, 3,83220° E) (ouvert dès le 7 nov. 2025)

VÉLO

Garage à vélo • Station Saint-Jean-de-Védas Centre (terminus de la ligne 2 du Tram)



*Le voyage
culinaire
by Franck
Putelat*

Un périple en 8 temps.

Texte : Isabelle Aubailly
© Photos : Agence Verri



*« De la terre à la mer,
des montagnes aux plaines,
du Jura à l'Aude, tous
les terroirs sont faits pour
se croiser, se quitter,
se retrouver, c'est le sens
profond des chemins de vie,
de mon histoire personnelle »,*
aime à raconter Franck Putelat.

Franchir le seuil du restaurant Le Parc aux portes de la cité de Carcassonne et poser le pied dans ce décor très contemporain, matières brutes, écailles de bois et voilages délicats provoque une émotion.

Ici, dans ce restaurant créé par Franck Putelat, lui-même, il y a presque 20 ans, flotte un esprit de partage et de bonne humeur. Le salon avec ses fauteuils bas et lumières tamisées prépare le voyageur à l'odyssée gastronomique.

Le maître d'hôtel Laurent Herrada nous conte l'histoire du chef avec beaucoup de verve, son apprentissage, sa première étoile à l'Hôtel Restaurant de la Cité, puis la création du Parc son établissement, sa deuxième étoile, son Bocuse d'argent et son élection de Meilleur Ouvrier de France en 2019. Franck Putelat est une figure emblématique de la gastronomie française, très proche de son équipe, il est également très à l'écoute de ses fournisseurs. Sur notre table, une carte mentionne tous les noms de son équipe en salle et en cuisine, du plongeur jusqu'au second. Laurent nous annonce que notre voyage culinaire entre terre et mer comporte 8 étapes, une véritable aventure !

La vaisselle, céramiques et porcelaines créées pour le Chef et ses inspirations, est un écrin pour les aliments qui s'alignent, se superposent telle une œuvre d'art. Et le spectacle démarre avec les mises en bouche : une brochette de maquereau, posée sur un lit de coquillages, une mise en bouche marine, surprise. Mais il y a aussi la très simple mais élégante brioche accompagnée d'huile d'olive. Nous admirons le ballet du service, les convives attablés, souriants.



En entrée, on se plaît à découvrir la brandade d'esturgeon, crevette et coques, l'huître aux œufs de poisson et de la ferme. Le produit est mis en exergue, il faut garder ses papilles en éveil sans aucun à priori. Franck Putelat travaille une cuisine sincère, il aime réinventer les grands classiques. Le produit est au centre du travail minutieux du Chef, où savoir-faire et intran-sigeance vont de pair. Il crée de nouveaux plats, fait évoluer la mise en scène du service.

Je ne savais quoi penser avant de découvrir sa fameuse bouillabaisse. Mon premier cri : « c'est divin ! ». Le consommé de « cranquettes » est tellement parfumé, plein d'harmonie, à la fois doux et épicé. Et l'association du foie-gras de canard poché, snacké est fantastique. Une expérience inédite, dont le parfum m'enivre quelques longues minutes.

La recette de sa bouillabaisse a fait couler beaucoup d'encre, c'est la sienne et elle est unique.

« L'idée est survenue lors d'un casse-croûte avec mon épouse un dimanche soir, en passant des toasts de foie gras à la soupe de poisson. L'association en bouche s'est révélée à elle-même. Il a fallu ensuite affiner avec un consommé de crabe vert (cranquette en Méditerranée) et une écrasée avec les pistils de safran de Gérard, un ami passionné. »

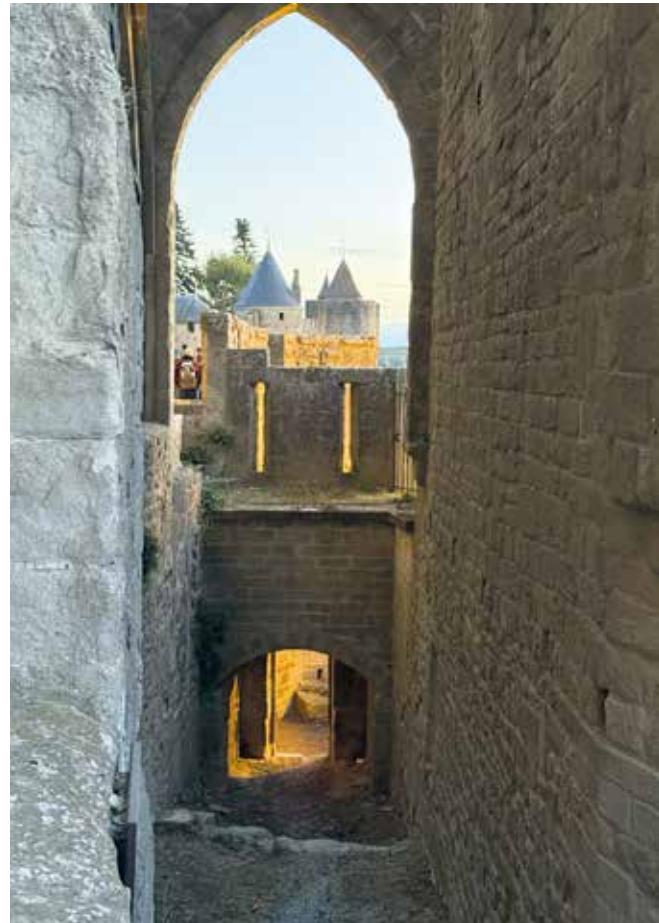




Pour continuer ce ballet culinaire, la terre s'invite autour de la viande de cerf rosée accompagnée de bortsch, cette soupe de betterave connue des pays de l'Est. C'est une première pour notre estomac mais l'élégance de la betterave mêlée à la tendresse de la viande, dévoile une saveur profonde et authentique. J'ai oublié d'évoquer le travail de l'ardente sommelière, Lucie Almeras, discrète, curieuse et souriante. Elle va savoir accorder votre plat avec des pépites de la région aux accents de terroir raffinés et très bien travaillés. C'est merveilleux, c'est presque de l'art.

Le temps s'écoule doucement, la lumière est douce, les acteurs de ce voyage semblent heureux à la table de Franck. Le périple se termine avec les desserts surprenants d'Alexis Pocinho : Une salade de fruits emmaillotée dans une scarole et des tagliatelles de chocolat, assaisonnées de kumquat et d'un condiment marin très inattendu. Il faut mélanger les ingrédients pour découvrir des goûts nouveaux et s'attendre à être surpris. "On diversifie les desserts, en ajoutant des légumes et du marin. Ce sont davantage des pâtisseries de cuisine que des pâtisseries "pures".

Ce qui rend Le Parc si singulier, c'est l'empreinte personnelle de Putelat : son amour pour les associations terre-mer, le respect de la saisonnalité, et sa quête perpétuelle de justesse. Son souci du détail va jusqu'à son engagement pour son terroir : il dispose de potagers, travaille avec des producteurs locaux et valorise les produits de l'Aude dans ses créations.



La nuit est bien avancée quand le chef nous propose d'échan-
ger dans le salon chaleureux du restaurant en dégustant café
et mignardises. Franck Putelat aime la convivialité et il nous
conte l'importance de son équipe. Il connaît parfaitement cha-
cun d'eux et certains ont des parcours de vie singuliers. Il est
heureux d'être arrivé à leur offrir une nouvelle vie, un cadre
de travail parfois contraignant mais tellement valorisant quand
on a la chance de gagner et garder ses étoiles. C'est un homme
hyperactif, il a mille idées et reste très attentif à l'évolution de
la société, de la cuisine.

Il gère une brasserie, un second hôtel et depuis peu accom-
pagne et depuis peu accompagne la réouverture du «nouveau
Verchant», aux portes de Montpellier. Il court d'une ville à
l'autre, il imagine un dîner gastronomique dans des grottes
dans les Pyrénées Orientales, puis prépare un dîner chasseur
et pense déjà à l'organisation des dîners de fin d'année.

Comment fait-il ? Il rit et évoque à nouveau son équipe, cette cité
merveilleuse de Carcassonne comme un écrin pour sa cuisine.
Histoire et modernité, tradition et innovation, le voyage de
Franck Putelat est très étonnant et mérite amplement ses étoiles,
tant l'homme est attachant, prévenant et généreux.

franckputelat.com



Franck Putelat et Carcassonne

Après son apprentissage, son passage chez Taillevent à Paris, puis dans la Bresse chez Georges Blanc et une expérience courte mais enrichissante à Saint-Tropez au restaurant l'Olivier, Franck découvre la cité de Carcassonne. En 1998 il est embauché comme chef-cuisinier au fameux hôtel-restaurant de la Cité au cœur des remparts. Et quatre ans plus tard il décroche sa première étoile. En 2006 il ouvre son restaurant Le Parc aux portes de la cité et décroche une étoile juste un an plus tard.

En 2012 la seconde étoile et en 2013 il décide de proposer à ses clients un hôtel 4 étoiles. Création de sa brasserie *À 4 temps*, au cœur de la Cité, il reste très attaché à sa ville d'adoption.

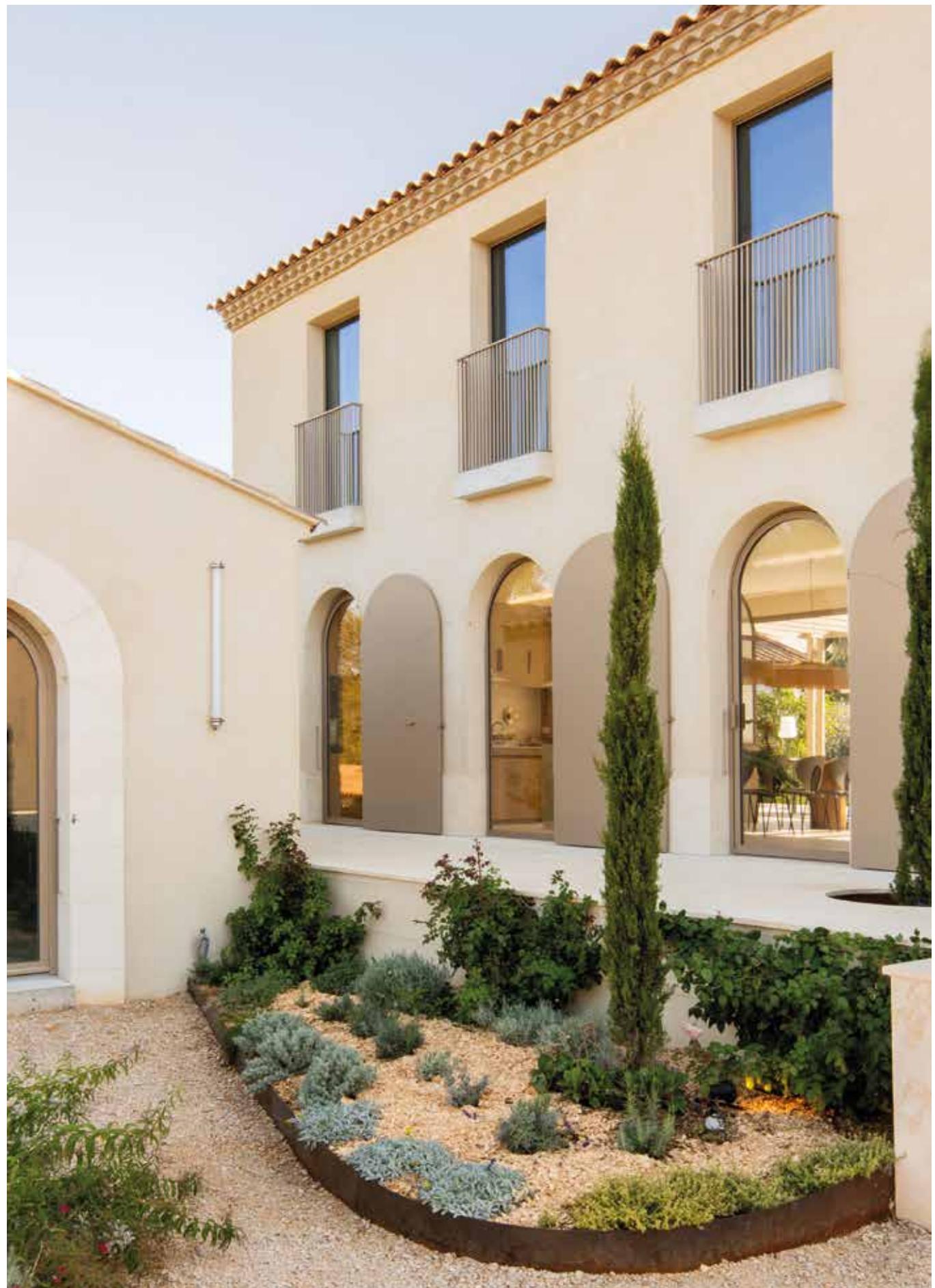
Enfin en 2019 il décroche le titre de M.O.F et se marie avec Laurence. L'anecdote est intéressante et drôle. En 2019 c'est selon lui son dernier défi il s'est inscrit au M.O.F du Jura, sa terre natale. Il échoue à quelques points. Son épouse prend le temps de recompter tous les points de chaque candidat et s'aperçoit d'une erreur. Franck Putelat sera reclassé premier et obtiendra le titre. « C'est important d'avoir une femme qui compte » conclura-t-il.

« Je maîtrise les grands classiques et j'aime bien réinventer », dit-il. C'est avec cette 'cuisine-fiction' comme il aime l'appeler, qu'il se distingue telle que son huître Tarbouriech servie avec un filet de bœuf et une pomme de terre soufflée ou encore de l'extraordinaire bouillabaisse de foie gras de canard. Des plats qu'il a fait évoluer dans le temps vers plus d'épure. Et ce n'est que récemment qu'il a osé s'attaquer au totem incontournable de Carcassonne : un cassoulet revisité au pigeon, qui met en extase même les plus grands thuriféraires de la recette traditionnelle du plat à base de haricots blancs et de saucisse de Toulouse.

~

Prendre le temps de se balader dans la Cité, s'inscrire à une visite guidée à la nuit tombée pour découvrir l'histoire de Carcassonne, lanterne à la main. Entrer dans l'hôtel de la Cité pour boire un chocolat chaud et découvrir cette adresse emblématique.

tourisme-carcassonne.fr



L'âme d'un Mas

Texte : Isabelle Aubailly
© Photos : @aurélienaumond



Un Mas aux lignes contemporaines. Piscine réalisée par Nicolas Le Toqueu, plage et revêtement intérieur : Perles de Pierres.

Complexité d'un exercice nouveau pour Camille et Maya, la construction d'une villa et ses dépendances dans l'esprit d'une bâtie ancienne au cœur très contemporain. Lignes, formes, matières, couleurs créent un univers à forte résonnance.

C'est une villa rare. Au cœur du village de Montferrier-sur-Lez, sur une parcelle vierge, il a fallu imaginer un habitat tourné vers la modernité et en même temps un modèle d'intégration face au village médiéval. Les architectes de l'agence malca, sollicitée par les propriétaires ont exclu d'en faire «un manifeste contemporain» préférant «simplement porter la villa dans l'époque dans laquelle nous vivons». Elles ont écouté le lieu. Cette villa nous parle de perspective et de moment. Un mas contemporain avec les codes du style de l'agence mais les caractéristiques du tissu ancien : un exercice nouveau et totalement réussi pour l'agence d'architecture.

Les propriétaires souhaitaient des pièces de vie généreuses et une connexion aux éléments. Ici, flotte une impression de sérénité, alors que nous sommes à quelques encablures de Montpellier. Le jardin, les vues vers la nature et le village en «circulade» ont guidé les architectes. Les perspectives ont été soulignées, découpées comme des tableaux.

La génoise est utilisée à bon escient en fonction de la hauteur de la toiture en tuiles. L'œil de bœuf, largement surdimensionné, détermine l'entrée de la maison. Depuis l'intérieur il cadre le grand paysage. Les volets sont en bois : ils deviennent des éléments décoratifs de la façade. Lorsque le soleil est rasant, les baies sont cintrées et séquencées. Lorsqu'il est chauffant, les baies sont carrées et disparaissent comme «mur rideau».

Alors que les serrureries reprennent, sans détournement, les codes ultra-classiques d'une architecture rurale, les menuiseries extérieures sont toujours plein cadre, sans découpage.

Pour imager le mas, plusieurs constructions accolées à la maison principale s'intègrent parfaitement dans l'ensemble. Un mazet à l'entrée permet d'accueillir amis et famille en toute indépendance, tandis que plus éloignées, des constructions existantes sont rénovées pour sembler reliées à l'habitation principale. Le projet est une interprétation néo-classique de l'habitat agricole Montferrierain qui se met au service d'une radicale modernité.

À l'intérieur, le lieu de vie de la famille est un plan ouvert et fluide tourné vers le jardin, sa piscine, et au loin, le château. On reconnaît avant tout les idées novatrices et emplies d'élégance de l'agence : les rondeurs, les matériaux nobles comme le bois massif et le fer, le mélange subtil des revêtements muraux, le choix des luminaires.



La porte d'entrée (feronnerie Raynal), véritable «blason» de la famille. Ensemble des meubles réalisé par Sur Mesure Concept.



L'accès à l'étage se fait par un emmarchement, meuble qui devient ensuite en pierres. Papier peint encadré : Isidore Leroy, Arbuste. Appliques : Tom Dixon (Void). Garde-corps : feronnerie Raynal.

L'éclectisme des assises et la singularité des lampes viennent dialoguer avec les meubles, le canapé aux lignes affirmées, le tapis coloré, les tables basses. Le geste artisanal se perçoit partout, dans les menuiseries intérieures et la cuisine dessinées et réalisées sur-mesure, dans les fenêtres cintrées, dans l'escalier et sa rampe en volutes, dans l'entrée et son agencement intérieur, dans les salles de bain. Un luxe silencieux qui ne se voit pas mais se ressent.

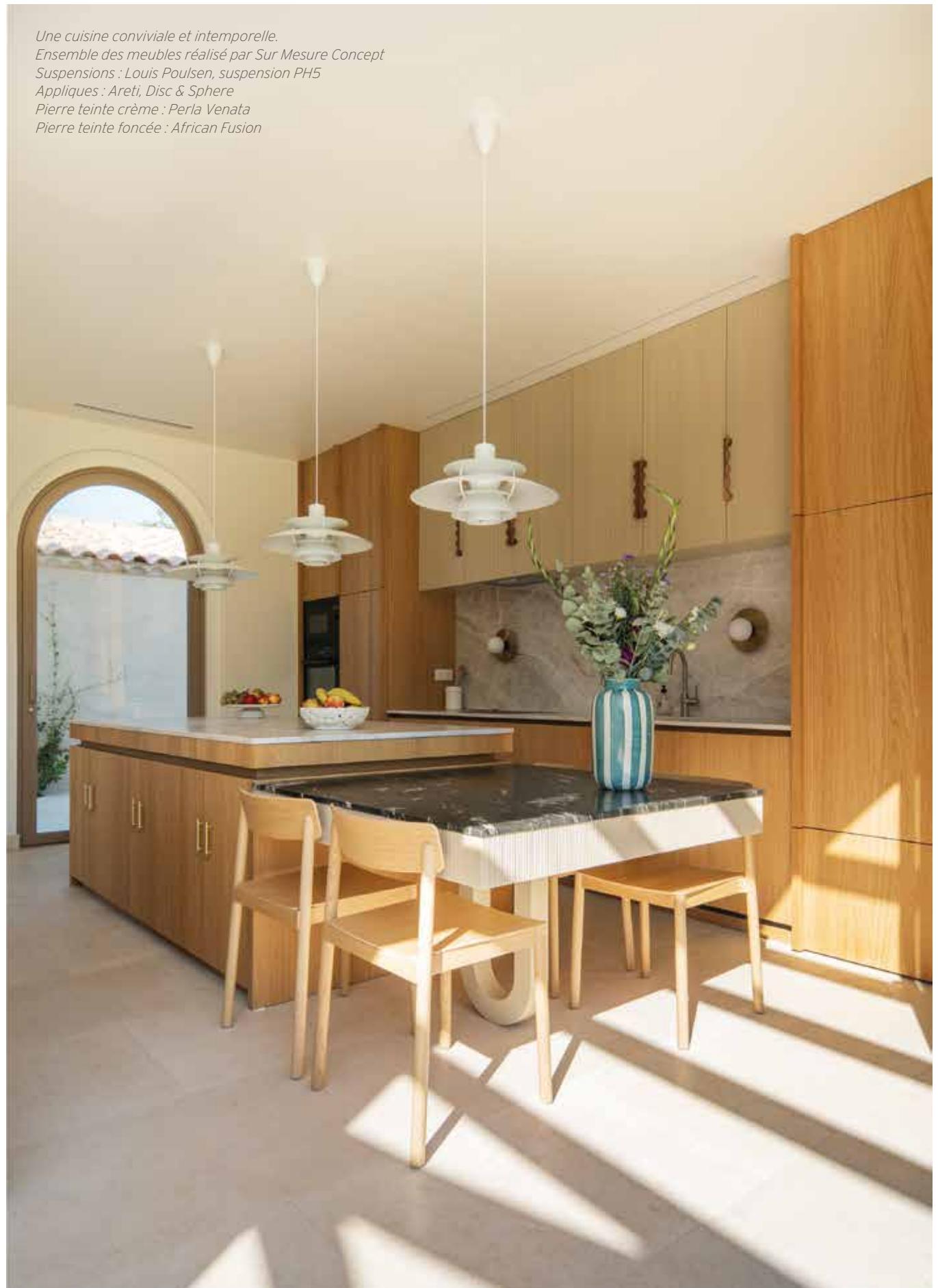
En extérieur, un bassin avec vue est l'animation centrale du jardin. Des ganivelles et plantations méditerranéennes rythment l'espace. Cette villa intensifie chaque rencontre, avec les éléments, avec la famille. Elle est faite pour réunir et semble avoir toujours existé dans ce paysage méditerranéen.



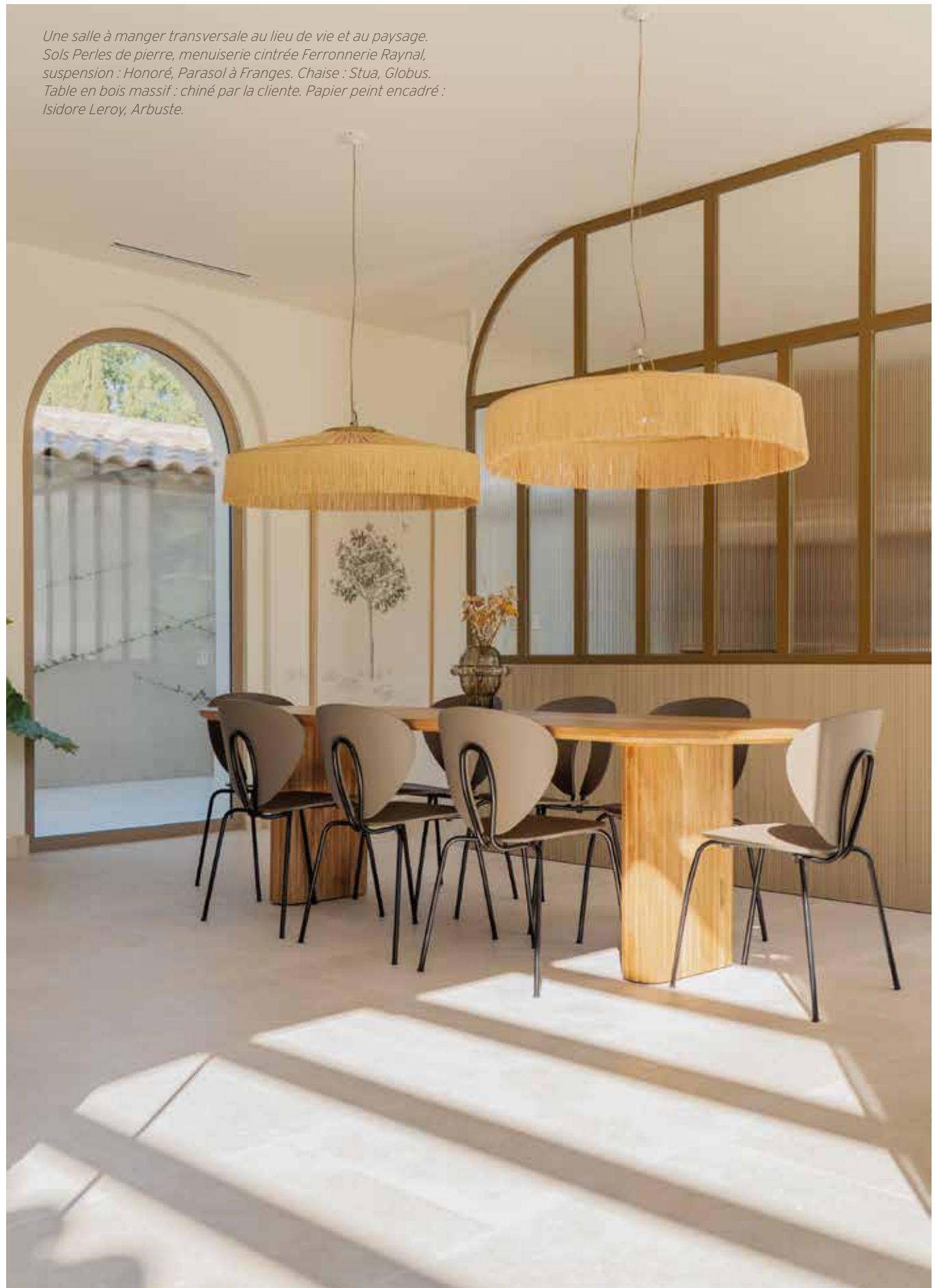


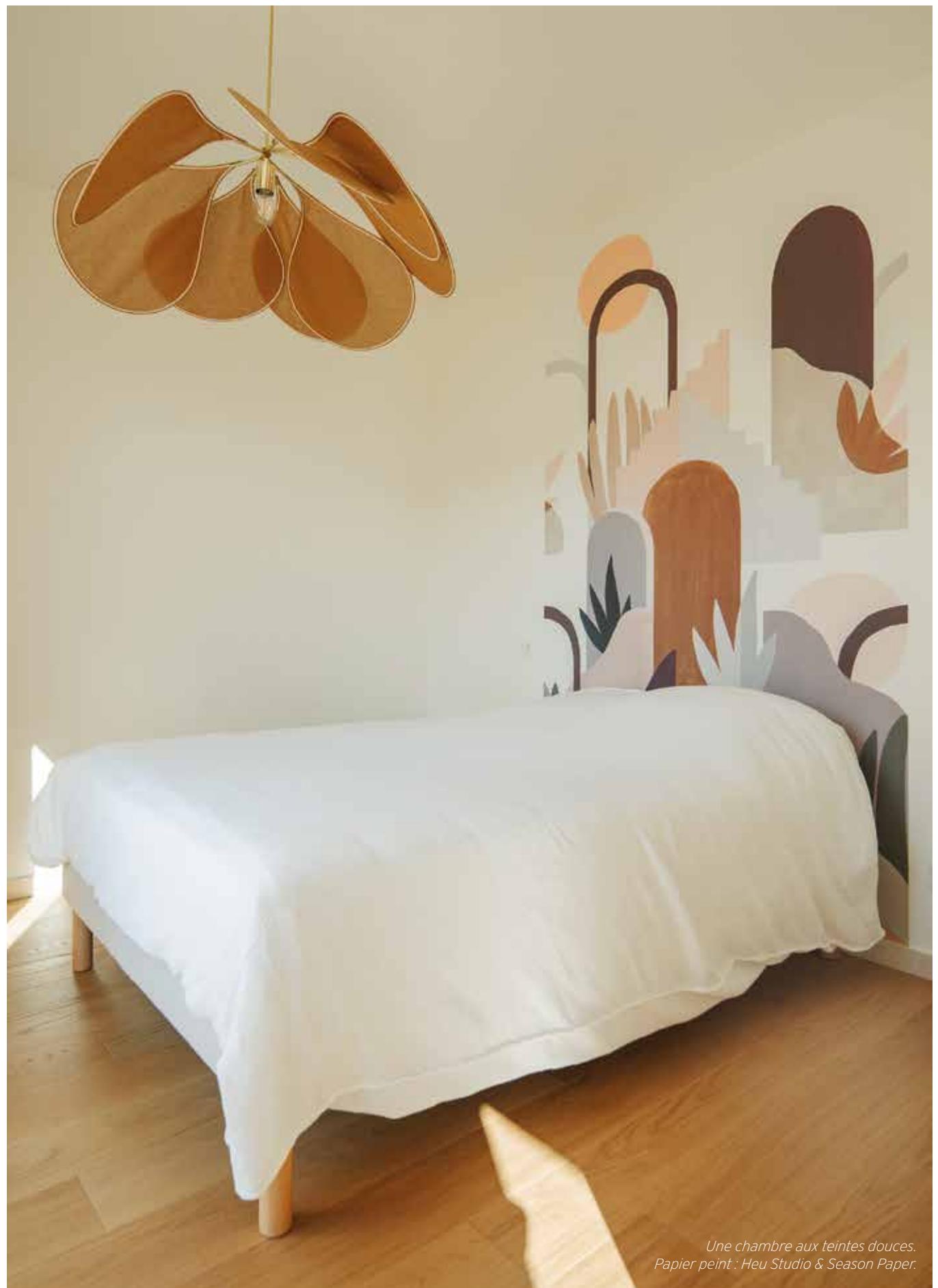
*La grande pièce à vivre baignée de lumière naturelle.
Menuiseries extérieures : Ciccarelli. Sols : Perles de Pierres.
Tapis : Maison Sarah Lavoine, modèle Sombra. Suspension :
Honoré, Parasol à Franges. Canapé : Ligne Roset, modèle Togo.
Table d'appoint : India Mahdavi, Picolo. Chaise : Stua, Globus*

*Une cuisine conviviale et intemporelle.
Ensemble des meubles réalisé par Sur Mesure Concept
Suspensions : Louis Poulsen, suspension PHS
Appliques : Areti, Disc & Sphere
Pierre teinte crème : Perla Venata
Pierre teinte foncée : African Fusion*

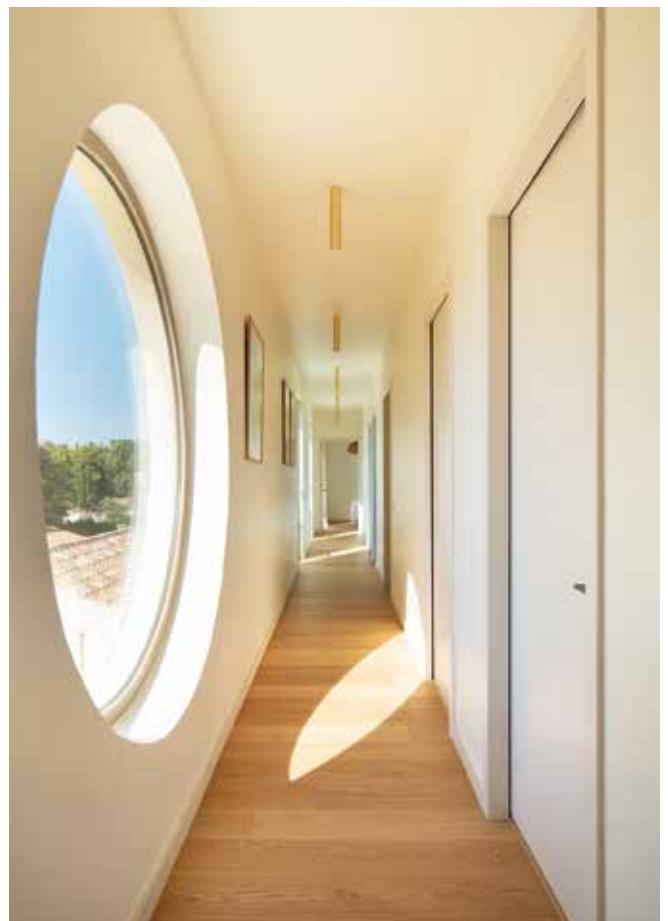


*Une salle à manger transversale au lieu de vie et au paysage.
Sols Perles de pierre, menuiserie cintrée Ferronnerie Raynal,
suspension : Honoré, Parasol à Franges. Chaise : Stua, Globus.
Table en bois massif : chiné par la cliente. Papier peint encadré :
Isidore Leroy, Arbuste.*





*Une chambre aux teintes douces.
Papier peint : Heu Studio & Season Paper.*



Rencontre avec Camille et Maya, agence ma!ca

Qu'est-ce qui rend ce projet exceptionnel selon vous ?

Ce projet est exceptionnel dans la qualité d'usage qu'il propose. L'ensemble des entités bâties s'imbriquent pour faire corps et donner lieu à des volumes à la fois ouverts sur le paysage tout en assurant un confort de vie quotidien à la famille.

Les volumes sont simples mais la lumière naturelle, les cadrages et le choix de matériaux bruts et durables participent à la lecture d'un projet singulier et unique.

Comment le site et la vue sur le château de Montferrier ont-ils guidé votre conception ?

La parcelle vierge qui nous a été léguée est longue et étroite. Cette morphologie, de fait, trace une directive que nous avons naturellement habitée puisqu'elle donnait plein cadre sur le château. Ainsi, le château est perceptible depuis toutes les pièces de la maison : il domine sans écraser. Il culmine tout en créant un « tableau » vivant depuis l'ouvrage.

Quels éléments du mas occitan avez-vous choisi de réinterpréter ?

Le mas Occitan se caractérise tout d'abord par la multiplicité d'entités accolées : c'est ce qui fabrique le plan de cette maison. Ensuite, l'entrée - depuis l'extérieur - est un élément fondamental dans l'écriture du mas : c'est elle qui caractérise l'identité de la famille. Ici, nous avons dessiné une grande porte d'entrée, cintrée, dont la ferronnerie sur-mesure fait office de « blason » familial. L'œil de bœuf, largement surdimensionné, trône au-dessus de cette porte d'entrée : c'est un élément archétypal des mas historiques.

De même, la mise en œuvre de volets bois est a priori un élément classique du mas Occitan. Ici, ces derniers sont cintrés et prennent volontairement un aspect décoratif très important. Ils viennent s'inscrire comme des miroirs des menuiseries cintrées en acier conférant un effet contemporain de symétrie. À l'intérieur, l'ensemble de la menuiserie bois sur-mesure réinterprète les codes classiques du mas. Une grande verrière ornée de verre flûté fait office de séparation entre la cuisine et la salle à manger. Une cheminée vêtue de pierre marbrière prend place au sein d'un grand meuble tout hauteur. Un garde-corps ornemental prend place dans la montée de l'escalier. Enfin, l'utilisation de vieux tissus français finalise l'acte décoratif ancestral.

Comment se structure l'organisation des espaces : intérieur/extérieur, intimité/ouverture, pièces de vie et espaces privés ?

L'organisation des espaces est très simple. Au rez-de-chaussée, se trouve une grande pièce à vivre ouverte naturellement sur le jardin. Cette dernière est bordée d'une grande terrasse, toute en longueur, assurant facilement une vie méditerranéenne dedans/dehors.

Au rez-de-chaussée toujours, l'aile parentale est autonome : elle est matériellement séparée de l'espace de vie par une grande porte toute hauteur qui disparaît dans le mur.

À l'étage, il y a ensuite trois chambres et deux bureaux, assurant un confort d'usage pour la vie de la famille.

De quoi êtes-vous les plus fiers dans cette réalisation ?

Comment ce projet s'inscrit-il dans l'identité et les valeurs de l'agence ma!ca ?

Nous sommes fiers d'avoir su répondre à la demande principale de notre client : créer une maison neuve dont les composantes esthétiques soient celles d'une rénovation.

Il a fallu donc réinterpréter l'ensemble des codes du mas sans tomber dans le pastiche ennuyeux.

Comme pour tous nos projets - neufs ou rénovations - au-delà du confort assurément contemporain, nous tentons de trouver un équilibre qui mêle radicalité, modernité et intemporalité. C'est l'ensemble des éléments imbriqués au souhait de nos clients qui permet de fabriquer un projet sur-mesure et identitaire.

maca-archi.com





**PERLES
DE PIERRES**
la pierre au naturel



**LA RÉFÉRENCE DE LA PIERRE NATURELLE
POUR VOS AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS
ET EXTÉRIEURS EN OCCITANIE**

Dallages • Piscines • Parements • Aménagements Paysagers • Décorations minérales

Explorez nos deux showrooms de 1500 m² pour découvrir nos matériaux en situation réelle, bénéficier de nos conseils experts et créer des espaces harmonieux et durables.

1983 route du Mas Desport - 34400 LUNEL
58 rue des pattes 34990 JUVIGNAC
04 67 22 44 85
www.perles-de-pierres.com



La Belle Vie

de Denis Martin

Texte : Isabelle Aubailly
© photos : Zolivaprod

Au cœur du village de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, entre Uzès et le Pont du Gard, *La Belle Vie* se dessine comme une adresse discrète cultivant l'art du repos et de l'hospitalité.

Dehors il pleut, nous entrons dans la salle chaleureuse de La Belle Vie. Des lames de bois au mur, rétroéclairées comme un tableau vivant, une cheminée, un bar aux mille bouteilles, c'est le nouveau repaire du chef Denis Martin. Nous l'avions laissé il y a à peine un an à la jolie table sétoise « The Marcel » avec une étoile décrochée en 2019. Aujourd'hui, il choisit de poser ses valises et son savoir-faire à La Belle Vie, pour y écrire une page plus personnelle.

Denis retrouve un peu sa terre natale dans ce village proche d'Avignon. Venu visiter ses parents à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, il découvre par hasard, derrière un haut mur de pierres, cet ancien établissement. Tout de suite, il imagine une nouvelle vie, proche de sa famille et à son image. Avec son épouse Joana, ils redessinent cette adresse, des chambres confortables ouvertes sur un jardin secret, des pièces de réception chaleureuses, des terrasses ombragées et grand luxe, deux espaces piscines. Denis est heureux de faire revivre cette bâtisse bourgeoise au cœur du village.

Nous sommes accueillis par le maître de salle et son accent chantant nous ravit. Comme dans beaucoup de maisons de qualité, le service est discret, parfois drôle et toujours bienveillant. Posé sur un bloc de pierre brute, le cocktail du jour à base de sirop de châtaigne et vin blanc pétillant donne le ton de la maison. C'est une nouvelle vie, jeune, joyeuse et pleine de surprises que l'équipe autour de Denis a envie de vivre et faire vivre à ses visiteurs. La sommelière et le chef de partie ont suivi Denis dans cette aventure. Ils ont à cœur de la réussir.



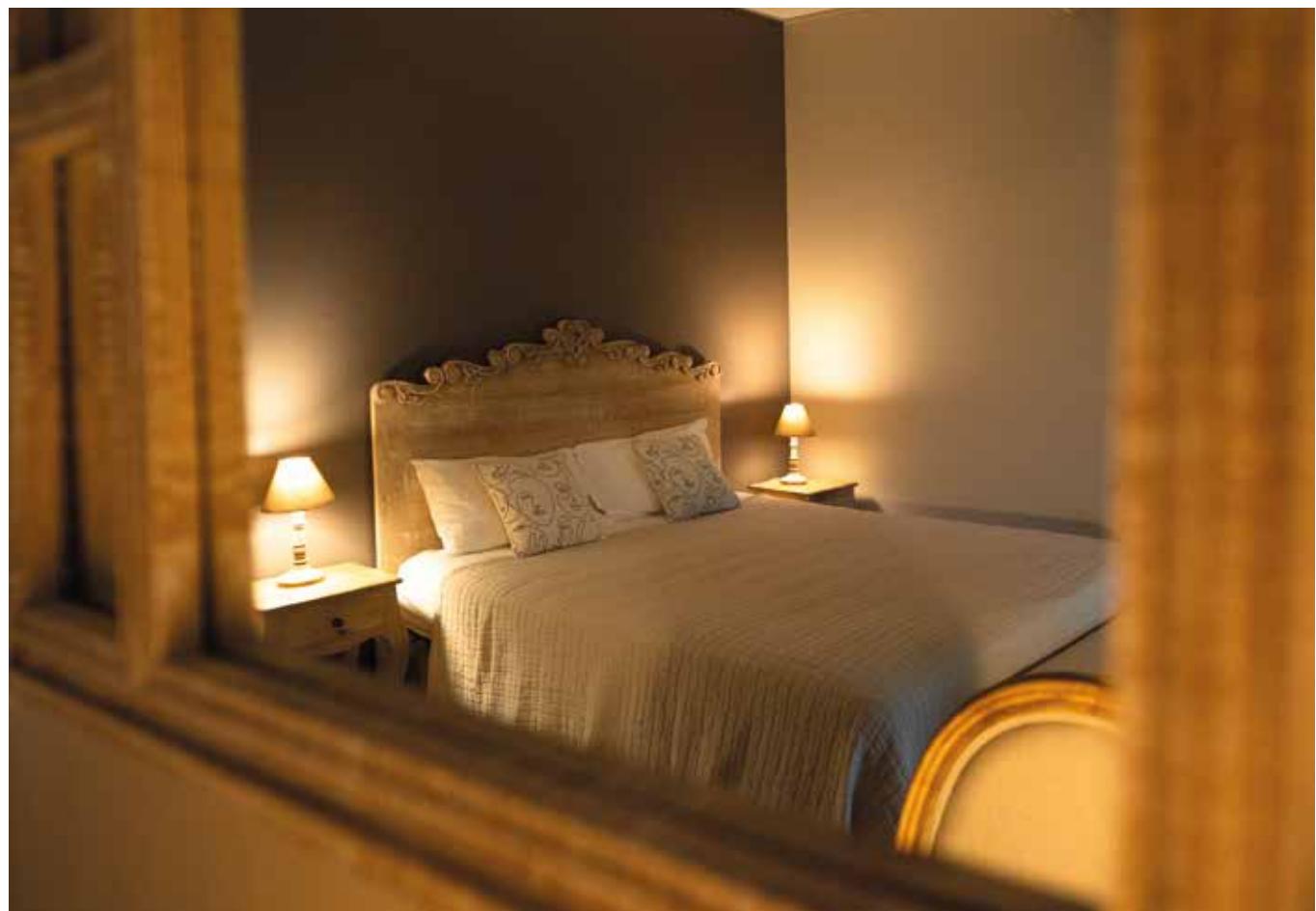


On ouvre le bal avec la langoustine cuite au barbecue et ses dentelles de céleri rave accompagnées d'un crémeux à l'oseille et pomme verte. Toujours en quête des meilleurs produits, Denis s'entoure des meilleurs producteurs et il a gardé un attachement avec les poissons et crustacés sétois. Alchimiste du goût, à la manière d'un nez, il travaille à trouver la juste note de tête, de coeur et de fond. Oui c'est un véritable art et ici la langoustine a une saveur remarquable à la fois sucrée et douce.

Chaque plat raconte une histoire, celle d'un geste, d'un producteur, d'une émotion. La balade continue avec le rouget au vinaigre de fleur de sureau, amandes torréfiées, accompagné d'une soupe de roche. À la recherche du meilleur, Denis s'exécute et nous emporte avec lui. Il défend une cuisine d'auteur, épurée mais expressive, fondée sur le respect absolu du produit et l'ancrage dans le terroir provençal. Ici, pas d'effet de manche : des assiettes sincères, précises, profondément lisibles, qui traduisent l'amour du végétal, des cuissons justes, des herbes, des jus clairs, des produits locaux sourcés. Comme la mer, la terre est traitée avec grand respect. Son bœuf, cuit à la perfection avec patates douces et butternut, est généreux dans sa simplicité.



La carte évolue au fil des saisons et puise dans le patrimoine régional des inspirations revisitées avec finesse.







La pluie continue de tomber mais on s'en fiche quand le spectacle est dans l'assiette. Le maître de salle agrémente chaque plat d'une anecdote, à la méthode d'un conteur provençal.

Dernier tableau, le dessert orchestré par le chef-pâtissier Romain Berkrouber est à l'image de ce menu, sincère et sensible. C'est une poire rôtie, crèmeux de vanille, nougatine d'une pâte sablée, à la précision rare. Onctuosité du crèmeux, douceur de la poire et craquant du biscuit enchantent notre palais.

Denis vient échanger de longues minutes avec nous, on entend sa joie d'avoir réalisé son rêve : sa maison de famille gastronomique, conviviale et authentique. C'est la maison des amis, des épiciers et des amoureux de belles histoires. Le village de Saint-Hilaire-d'Ozilhan va bientôt rayonner de cette étoile montante.

www.labellevie-hotel.com



Denis Martin et sa femme Joana

Natif d'Avignon, Denis Martin suit un parcours à la fois rigoureux et inspiré. Après l'école hôtelière de sa ville, il est rapidement repéré et distingué lors du concours Jeunes Talents Auguste Escoffier, qui lui ouvre les portes de l'Hôtel de l'Europe avec Bruno d'Angelis, puis du Prieuré Baumanière, où il devient sous-chef à seulement 20 ans auprès de Fabien Fage.

Il poursuit son ascension auprès de Glenn Viel à L'Oustau de Baumanière, puis s'envole pour le Canada dans les cuisines de Daniel Boulud. En 2018, il retrouve Fabien Fage au restaurant The Marcel à Sète, qui décroche une étoile Michelin en 2019. Depuis trois ans, Denis Martin en était le chef exécutif.

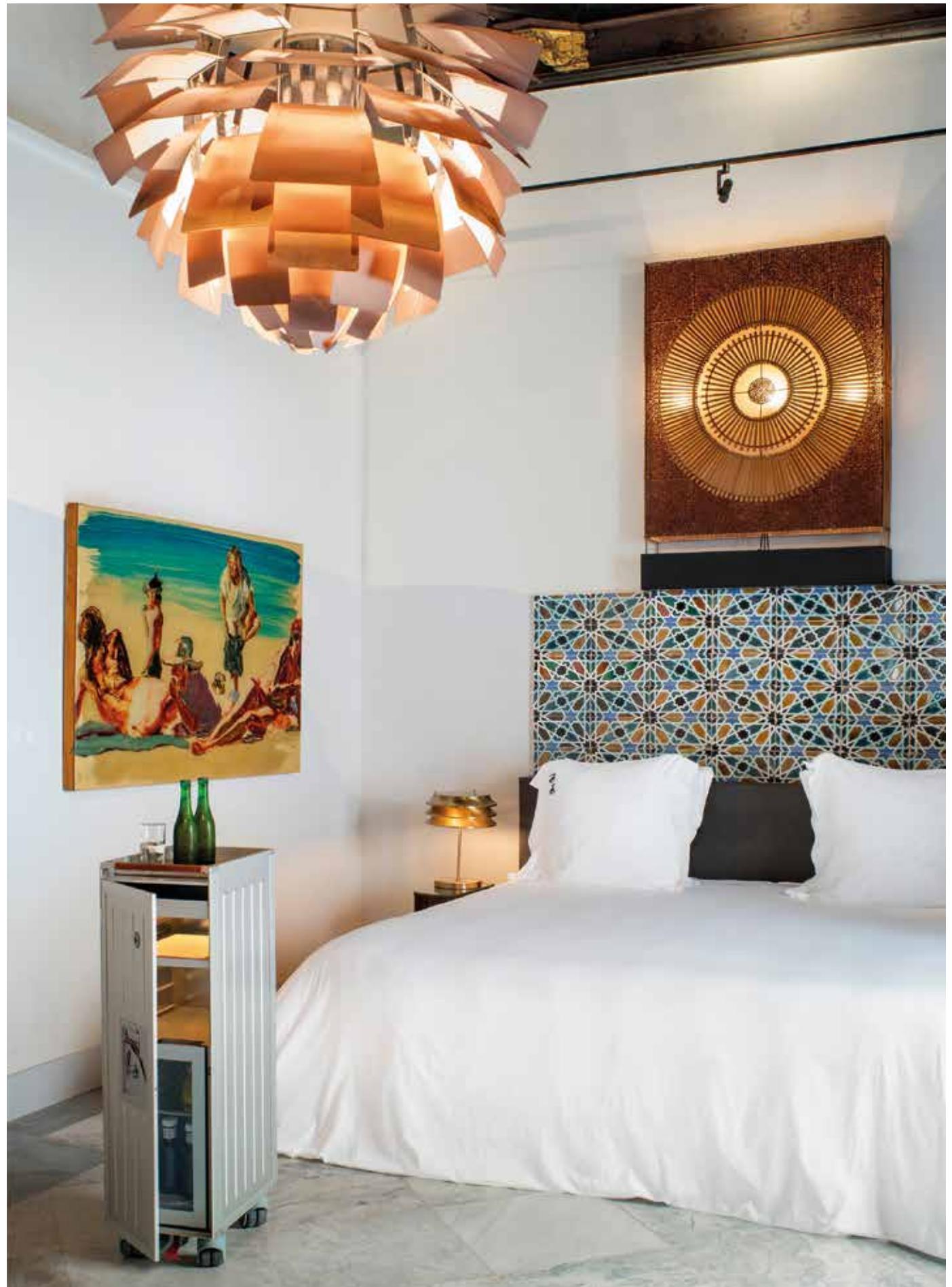


Nos balades :

~ Le marché à Uzès les mercredis et samedis matins de 7h30 à 13h

~ Visiter et prendre un café au très joli village de Castillon du Gard

~ Se promener sur le Pont du Gard et découvrir son musée



*LA CASA DI
LIMONERO,
UN HÔTEL À
LA SIGNATURE
ARTISTIQUE
RARE*

Texte : Isabelle Aubailly
© Photos : Antonio Arévalo

Séville à la fin de l'été...

La capitale de l'Andalousie n'a pas fini de nous séduire et de nous étonner. Il fait encore 25 degrés quand on découvre au coin d'une ruelle la lourde porte de la Casa di Limonero.

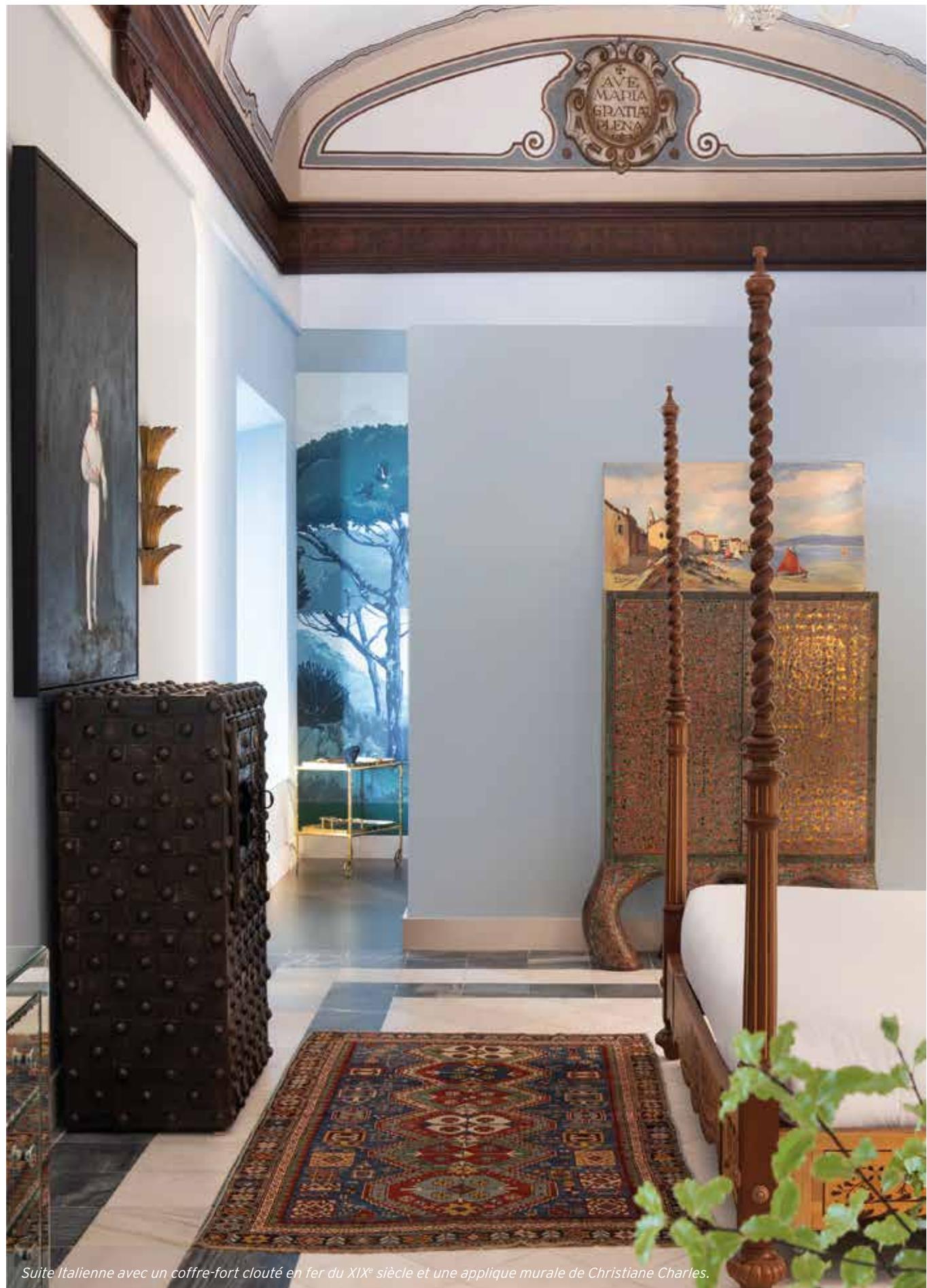
On est en plein cœur de la ville ancienne, à quelques pas de la cathédrale et de la Giralda. Perché sur la partie haute de la ville - jadis territoire des familles les plus aisées du XV^e siècle - le palais s'impose comme un témoin intact des splendeurs passées, préservé et magnifié.

Six années de travaux ont permis à une collectionneuse française de construire son rêve, celui d'un écrin où le patrimoine, l'art contemporain et le design se mêlent. Assis dans la banquette Alligator des frères Campana, nous contemplons les mosaïques du XV^e siècle, ressuscitées pierre après pierre et posées tel un tableau face à nous. L'architecture du palais, à la fois classique et magistrale, déploie des volumes rares, une harmonie presque théâtrale. Martina, la directrice de l'établissement, nous guide d'un pas léger à travers les salons, les escaliers, les étages. Elle connaît chaque objet.

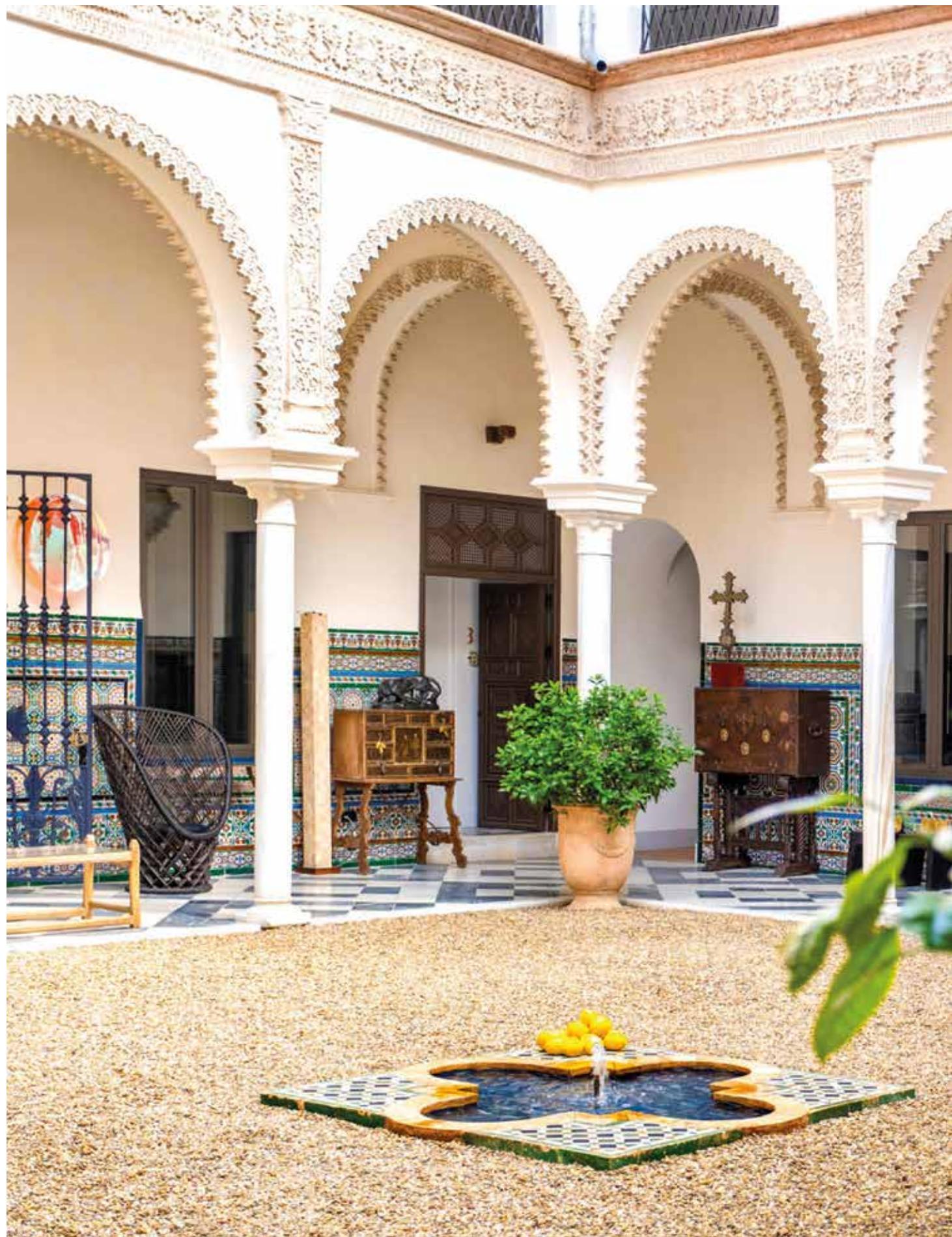
Le mobilier, les œuvres d'art, les pièces rares ont été réunis au fil de trente années de salles des ventes, de salons d'art et de décoration, de chine.

Les meubles racontent l'histoire des arts décoratifs de la seconde partie du XX^e siècle et du début du XXI^e. Tous les grands noms sont là ou presque : Gio Ponti, Ettore Sottsass, Charles & Ray Eames, Arne Jacobsen, Joe Colombo, Roger Talon, Vico Magistretti, Mattia Bonetti, Barberini & Gunnell... Ils dialoguent avec des artistes contemporains, peintures à l'huile, dessins, photographies et même vidéos.

Mais le véritable coup de cœur n'est-ce pas ce jardin d'agrumes découvert à l'état sauvage par la propriétaire ? Restauré avec beaucoup de soins, le jardin est une oasis avec ces arbustes méditerranéens, une table, deux chaises pour se poser et écouter les oiseaux, le silence. Quelques marches et un long bassin d'eau claire côtoie le spa aux mosaïques délicates.



Suite Italienne avec un coffre-fort clouté en fer du XIX^e siècle et une applique murale de Christiane Charles.





Le patio central aux arches mudéjares.





Salon du petit-déjeuner avec table à manger Chained up de Barberini & Gunnell.

« Deux ans de projet... pas simple, il fallait tout refaire, tout respecter, tout restaurer et... tout moderniser ! Pas de fondations, des milliers de céramiques (azulejos) de différentes périodes, création de 16 salles de bain, un charmant spa, une piscine réduite de moitié par respect pour tant de manque d'eau, une cuisine pour recevoir et bien sûr à privatiser ! » raconte la propriétaire.

Acquise en 2015, cette demeure historique a révélé des trésors archéologiques issus de l'époque romaine (Híspalis), des éléments mudéjars, des plafonds à caissons ainsi que des boiseries du XV^e siècle, tous méticuleusement intégrés à l'aménagement contemporain.

Dans les parties communes, on découvre un salon avec cheminée dessiné par Ernesto de Ceano, une bibliothèque, un patio central aux arches mudéjares, un rooftop qui offre une vue imprenable sur la cathédrale et la Giralda.

Conçue comme un refuge à l'écart du tumulte urbain, La Casa del Limonero incarne une hospitalité fondée sur l'intimité, la discréetion et l'exclusivité. Après avoir découvert notre chambre bleue avec sa terrasse privative, sa vue sur la ruelle et les toits de la judería, le raffinement de la salle de bain avec sa douche à l'italienne et ses cailloux de mosaïque posés à même le sol, nous prenons le temps d'admirer le mobilier, les luminaires, les

œuvres d'art. On a l'impression d'être invité chez un collectionneur d'art où l'esthétique sublime l'histoire.

Il fait encore soleil, maillot de bain et peignoir en mains, nous traversons le patio pour plonger dans l'eau transparente du bassin. Seuls, allongés sur les chaises longues, nous admirons les dernières lueurs du jour, nous écoutons les voix qui montent des balcons voisins et nous nous plaisons à lire quelques chapitres de notre roman.

À la nuit tombée, après une courte douche sur notre terrasse, nous partons retrouver l'agitation des ruelles : rires, odeurs de friture, orchestre de rue, sabots des chevaux sur les pavés. Le centre névralgique de Séville est un vrai bonheur. Le plaisir se situe dans la perte de repères spatio-temporels dans ces ruelles aux façades nacrées de tant de couleurs et d'histoire. Et à la rencontre de cours et de jardins intérieurs que quelques portes vous autorisent à admirer.

Nous nous attablons en pleine rue pour déguster tapas et vins blancs frais. Le calamar est parfaitement cuit, la viande est délicieuse et les légumes grillés en pleine rue, pour déguster pleins de saveurs. L'adresse est belle, un lieu à la mode mais qui traite ses clients avec bienveillance.



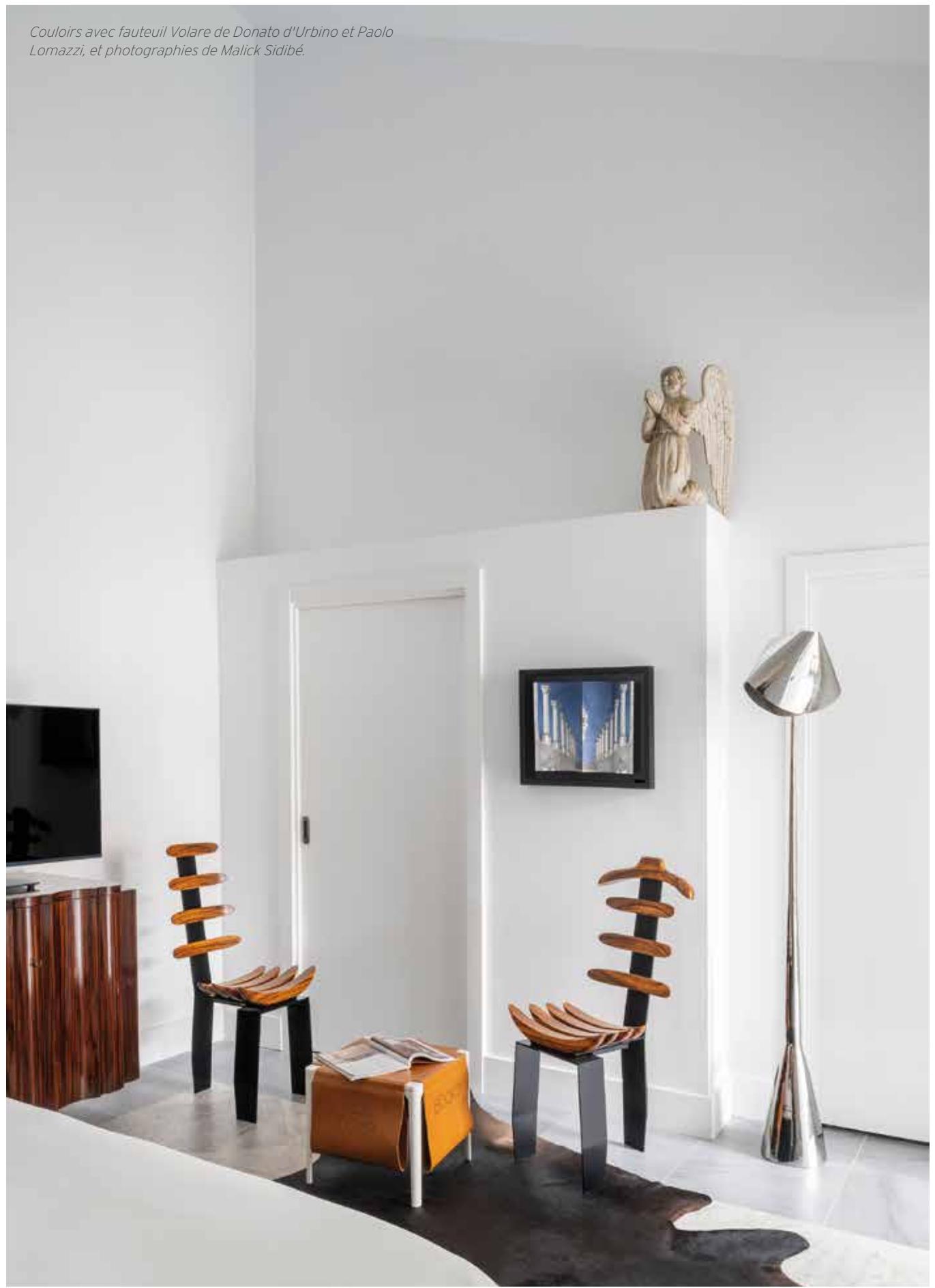
Salon de la suite Nubes avec table basse Freccia
d'Angelo Mangiarotti et fauteuil Elda de Joe Colombo.





Salon de la suite Gabinete de Curiosidades avec lampadaire de Mario Bellini et fauteuil Utrecht de Gerrit Thomas Rietveld.

Couloirs avec fauteuil Volare de Donato d'Urbino et Paolo Lomazzi, et photographies de Malick Sidibé.





La Suite «Cabinet de curiosités» donnant sur le patio, avec les gravures de François Nicolas Martinet.

Nous retrouvons avec délice le calme du palais pour une douce nuit entourés d'objets et pièces rares. Au matin je jette à nouveau des regards vers la rue, les toits se parent d'or, les pigeons s'envolent et les cloches d'une église tintent.

Le petit-déjeuner est servi sur la terrasse face au jardin, palmiers, orangers et citronniers. Tout est parfait dans le choix de la vaisselle, de la nourriture, des boissons. Des sculptures nous sourient et nous dégustons chaque bouchée avec attention. Martina nous fait découvrir d'autres chambres, chacune avec sa propre ambiance.

Coup de cœur pour l'Italienne, avec son lit à baldaquin en bois sombre, son plafond peint, sa fenêtre-vitrail, ses suspensions en verre de Murano. On y sent l'âme d'un palais italien au cœur de l'Andalousie.

Les 14 chambres - seulement 14 sur 3 000 m² - incarnent un luxe rare avec ses éléments architecturaux uniques, son mobilier iconique et ses œuvres contemporaines.

Parmi les détails insolites on découvre un minibar conçu à partir d'un ancien avion Lufthansa, un ascenseur habillé de valises Louis Vuitton vintage et des appliques provenant de l'hôtel Lutetia. Rien n'est laissé au hasard.

Un hôtel devenu maison d'art

On n'a pas envie de quitter cette demeure tant il nous reste à découvrir. Martina, avec sa passion communicative, raconte les trouvailles, les enchères, les rencontres artistiques. Marie, l'esthète française, a orchestré un dialogue entre designers et artistes, avec une élégance remarquable. Grâce à elle, le palais du XV^e siècle a retrouvé une âme contemporaine, élégante et vibrante. On ne vient plus seulement y dormir : on vient pour vivre un voyage au cœur d'une collection.

hotelcasalimonero.com



Safari Suite with Art Deco chair and Syrian furniture.



Mosaïques du XV^e siècle restaurées et posées en façade comme une œuvre d'art gigantesque.

© Isabelle Audibay



Suite Asiatica avec miroir mural Livelli de Barberini & Gunnell dans la salle de bains.





© Isabelle Aubailly

Nos adresses à Séville

Où se restaurer :

Restaurant El Pinton : tapas élaborés et plats délicieux, c'est à la mode mais le service est souriant et c'est vraiment bon.
Bodega San José 1893 : quartier très vivant des arènes, plus populaire mais très authentique. Incroyables tapas.
El Rinconcillo : le plus ancien bar de Séville (à priori...) typique.
Blanca Paloma : Quartier Triana de l'autre côté du fleuve, délicieux et très sympathique.

Où boire un verre ?

Bar Garlochi : A réserver pour boire un verre après dîner.
EME catedral Mercer Hotel : LE Roof-top de Séville pour sa vue directe sur la Giralda.
Pura Vida Terraza : Autre roof-top avec belle vue sur la cathédrale. Superbes cocktails.

Shopping et spectacle

Antonio Garcia Shop : chapeaux, ceintures et sacs cuir de très belle qualité.
Tablao Flamenca La Exclusiva : spectacle de Flamenco dans une salle toute petite pour mieux ressentir l'âme du Flamenco (penser à reserver).
Delatierra : une cave pour découvrir des vins d'Andalousie de grande qualité. L'accueil est formidable !
Et surtout n'oubliez pas d'aller visiter les Jardins de l'Alcazar, la Casa di Pilatos et de grimper à la Giralda !



© Isabelle Aubailly



NOTRE
SÉLECTION
POUR
LES FÊTES !

Nous nous sommes baladées dans les ruelles de Montpellier mais aussi sur le net pour vous choisir quelques objets, friandises et livres. C'est notre sélection colorée, joyeuse et parfumée pour faire plaisir à ses proches et ses amis.

Nos boutiques préférées

Mode centre ville

Cachou
Nou
Empreintes

Pour les enfants

Moulin Roty
Just Family à Sète

Déco centre ville

Metropolitan
Serendipity
ClayCraft
Maison Marguerite
Paz décoration
Moulin Roty
Mazette
Cabinet de curiosités
Ibizcus
Emprin
Léon le Caméléon
Lilarosa
Le Fabuleux Bazar
Les Toiles du Soleil
Kasary
Les Poteries de la Madeleine

Friandises centre de Montpellier

Puéricard chocolats
Délice des Anges

Déco à Mauguio

Inception

Déco Lattes

La Suite
Bo Concept
Milome



Assiette en porcelaine revolver

avec bordure dorée Seletti 45 €
storeparis.perrotin.com



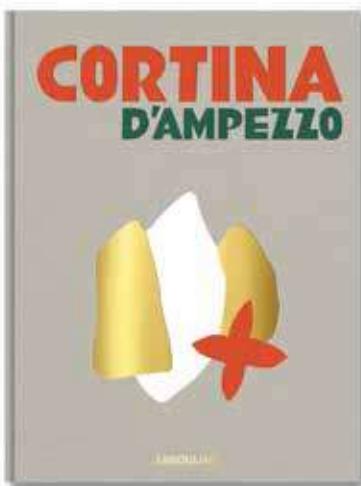
Sonny angel

édition de Noël
à partir de 14€
justefamilystore.fr



Roulotte en bois de hêtre Les Minouchkas,

pour enfants à partir de 3 ans,
129€
moulinroty-maboutique.com



Livre Cortina d'Ampezzo

Assouline

105€

assouline.com



Rangement Componibili (1968)

plastique / 3 tiroirs 164€

madeindesign.com



Artisan chocolatier, glacier et confiseur depuis 1967

Puyricard Montpellier 28 Rue Foch - 04 67 60 43 49



Située en plein cœur de Montpellier, la boutique Moulin Roty vous invite à découvrir une sélection de jouets intemporels, conçus pour amuser, rassurer et faire rêver les enfants de 0 à 8 ans. Pour Noël, ou pour toutes les occasions, découvrez l'ensemble de nos collections.

8 Rue de l'Argenterie, Montpellier - 04 34 22 73 04
@moulinrotymontpellier

www.moulinroty-maboutique.com



Bougie de chez Trudon,
Senteur Gabriel : feu de bois gourmand
270 gr / 95 €
la-maison-marguerite.com



Grand bougeoir Perles,
La Maison Pechavy - 95 €
mazette-shop.fr



Pochette Mysore brodée
En coton - 55 €
caravane.com



Bougie coupe NOMAD
Senteur dattes à partir de 79€
cotebougie.com



Bougie senteur santal Candela

Cire végétale rouge céramique

75 €

serendipitydeco.com



Metropolitan
concept store

OBJETS DE DÉCORATION ET IDÉES CADEAUX
POUR TOUTE LA FAMILLE

Dans une ambiance conviviale de partage et de simplicité,
nous aimons vous faire découvrir nos coups de cœur
et les dernières tendances avec des marques éco-responsables
qui privilègient le savoir-faire artisanal et le made in France.

30 rue Foch - 34000 Montpellier
metropolitanconceptstore.com



Bougie Baobab

Senteur romarin, bois de cèdre et vétiver

Diamètre 24 cm - 325 €

lasuite-mobilier-deco-montpellier.com



Diffuseur Dark Honey

de chez Boogie Bougie - 55 €

boogiebougie.com





Lampe de table Paris noire

199 € - boconcept.com



Fauteuil Ines pivotant

en Mindi et tissus vert
1099 € - tikamoon.com



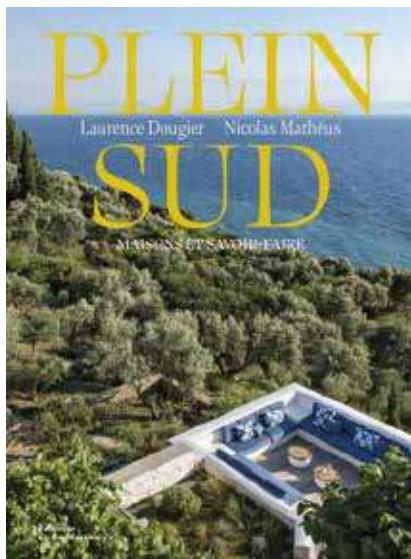
Plateau Bagha en métal peint

130 € - caravane.com



Petite lampe à poser

en verre opalescent Baya
99 € - westwing.fr



Livre Plein Sud
par Laurence Dougier
42,50 €
editionsdelamartinier.fr



Bracelets lestés
chevilles et poignets
Maison Athlè - 59,90 €
maisonathle.com

L'ECUSSON DE MONTPELLIER
PETITS BISCUITS AUX AMANDES
ET AGRUMES D'OCCITANIE

DÉLICES DES ANGES
MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1998
20, RUE DE LA LOGE - MONTPELLIER



Musc Oli sillage boisé

Caron Paris 100ml

250€

parfumscaron.com



Bracelet Clic H Hermès

660 €

hermes.com



Moulins à poivre et sel

Maegen 35 €

metropolitanconceptstore.com



Cacho-Fio, plaid en laine mohair

Margaux Keller - 360 €

serendipitydeco.com



Vase Inner couleur beige miel

Claycraft - 95 €

claycraft.fr



Vase en céramique "Colonne Grecque"

INI CERAMIQUE à partir de 190€

iniceramique.com/fr



Lampes en terre cuite

disponibles en différentes tailles à partir de 109€

lasuite-mobilier-deco-montpellier.com



Suspension imprimée en 3D

Keani Westwing 299 €

westwing.fr



Nouvel Instax mini LiPlay+

Appareil photo instantané au design élégant.
De quoi faire de vos fêtes de fin d'année de magnifiques souvenirs imprimés.

159,99 €
instax.com/mini_liplay_plus/fr/



Lampe en résine Wonder

Seletti 272 €
seletti.it



Théière en porcelaine Carte blanche

Annabets Philips - 45 €
serax.com



Mug serpent rose/jaune

Leatitia Rouget - 75 €
laetitiarouget.com



cachou

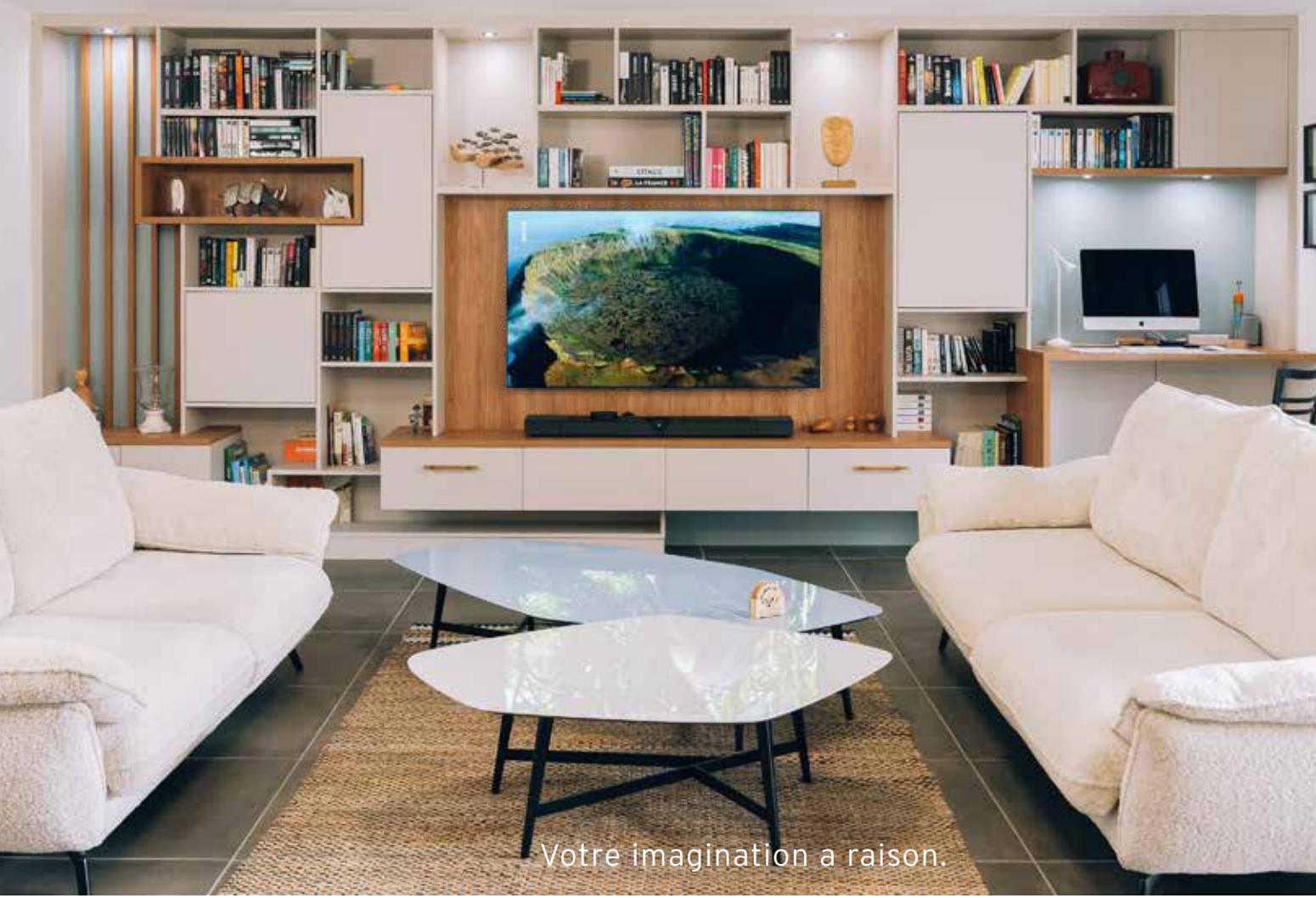
prêt à porter féminin

Vêtements : Mali Parmi, Rosso, Siyu, Why Ci, 0039 Italy, Grand Sasso, Hartford, Diega, Not Shy, Universel, Bella Jones - **Accessoires :** Campomaggi, Via Mail Bag, Nh Paris, Mali Parmi - **Senteurs :** Ypsoe

4 rue des Sœurs Noires, 34000 Montpellier
Instagram : cachou.boutique

quadro⁺

Intérieurs sur-mesure



Votre imagination a raison.

100% SUR-MESURE
DANS 100% DE LA MAISON

Laissez-vous guider par une approche qui vous place au cœur de votre projet, vous associe à la conception et repose sur 4 piliers : l'optimisation de l'espace, la fonctionnalité, l'ergonomie d'usage et l'esthétique de rangements fabriqués en France.

quadro.fr



QUADRO MONTPELLIER
181 place Ernest Granier
montpellier@magasin-quadro.fr

• 09 67 05 26 26

RANGEMENTS | DRESSINGS | BIBLIOTHÈQUES | SOUS-ESCALIERS | CUISINES