

PROVENCE

DESTINATIONS & EXPERIENCES

EDITION COLLECTOR signée GOURMETS DE FRANCE 2025



COLLECTOR LE « **COFFEE TABLE BOOK** »

signé par Gourmets de France

Un vrai beau livre de collection unique et précieux !

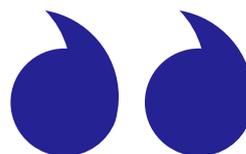
Gourmets de France ouvre un nouveau chapitre avec **DESTINATIONS & EXPÉRIENCES** : Véritable prolongement sensoriel de ses collaborations historiques, le Collector fait dialoguer design raffiné, savoir-faire français et inspirations hédonistes.

En franchissant le seuil de l'hospitalité vers celui de l'art de vivre, Gourmets de France semble décroquer et ouvrir grand les portes de la culture française et d'une esthétique à habiter. Le Collector s'impose déjà comme la nouvelle référence du luxe lettré.

Une édition conçue comme un LIVRE et objet design : un très beau produit imprimé, riche en photographies et en couleurs, capable de faire naître des émotions et de la créativité chez ceux qui le feuilletent.

Les différentes rubriques : gastronomie, vins-spiritueux & champagnes, arts de la table, décoration d'intérieur, expériences, style de vie... Viennent enrichir cette édition pensée comme un art de vivre.

Le COLLECTOR devient également un extraordinaire outil de communication, prenant naturellement sa place dans les lieux où sont présents les visiteurs et les lecteurs en quête de belles découvertes.



CHRISTOPHE **BACQUIÉ**

P
138

MORGAN **BARRA**

P
142

NOURDINE **BOUZLIFA**

P
146

ERIC **CANINO**

P
148

CHRISTOPHE **CHIAVOLA** • KRISTJEL **MILOT** • MANURÉVA **TEURUARIII PETERSON-STUART**

P
152

NICOLAS **CHOUCHANIAN**

P
156

PIERRICK **CIZERON**

P
158

PHILIPPE **COLINET**

P
160

P
162

CHRISTOPHE **CUSSAC**

P
164

THOMAS **DANIGO**

P
166

DIMITRI **DROISNEAU**

P
170

PHILIPPE **DUAULT**

P
172

VINCENT **MAILLARD**

P
176

ALEXANDRE **MAIZZIA**

P
180

BRUNO **OGER**

P
184

EMMANUEL **PILON**

P
186

MARCEL **RAVIN**

P
190

ANTHONY **SALLIÈGE**

P
192

BENOIT **WITZ**

GOUR METS E D I T I O N

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr



4

L'HÉDONISTERIE

6 SCÉNOGRAPHIES INÉDITES

8 EXPÉRIENCE IMMERSIVE

10 COCKTAIL LOUNGE

12 COCKTAIL LOUNGE

14 RÉVEILLON AU CHÂTEAU

16 DÉGUSTATION INSOLITE

18 DÎNER DANS LES VIGNES

20 DÎNER NOMADE

22 DÎNER DOLCE VITA

24 DÎNER CANDLELIGHT

26 MARIAGE À LA PLAGE

28 WEDDING DAYS

30 POOL PARTY

32 PARTY HAPPY B

34 BUSINESS TROPHÉE

36 LANCEMENT & BRANDING

38 OUTDOOR NATURE

40 LE SERVICE

42 SENSORIEL

44 EXCLUSIF

126

ART GALERIE

128 ATELIER UNIK

48

L'ART DE VIVRE

50 LA BASTIDE DES SALINS

58 CHÂTEAU DE LA CROIX
DES GARDES

70 EDEN HOTEL LOUNGE
& PLAGE

78 HÔTEL L'ESCALET

84 VILLA LES GLYCINES

90 LILY OF THE VALLEY

98 MONDRIAN CANNES

106 LA RÉSERVE

116 CHÂTEAU ROSE



**GOUR
METS**
EDITION



Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.



194

L'ART DE LA TABLE

- 196 MAISON **CYNA**
- 200 JEAN **DUBOST**
- 206 **DURALEX**
- 212 **ESTÉBAN** PARIS PARFUMS
- 218 **GARNIER** THIEBAUT
- 224 FAÏENCERIE **GEORGE**
- 230 **IBRIDE** DESIGNERS
- 238 CÉRAMIQUE **KOMET**
- 244 LA FORGE DE **LAGUIOLE®**
- 250 MAISON **MARMOL**
- 256 **MONOCHROMIC**
- 262 **POLSPOTTEN**
- 272 LA **ROCHÈRE**
- 278 **ROSENTHAL**
- 286 LOUIS **SICARD**
- 292 **VERDIER** MANUFACTURE

136

CHEFS

- 138 CHRISTOPHE **BACQUIÉ**
- 142 MORGAN **BARRA**
- 146 NOURDINE **BOUZLIFA**
- 148 ÉRIC **CANINO**
- 152 CHRISTOPHE **CHIAVOLA**
KRISTJEL MILOTI
MANURËVA TEURUARI
PETERSON-STUART
- 156 NICOLAS **CHOUCHANIAN**
- 158 PIERRICK **CIZERON**
- 160 PHILIPPE **COLINET**
- 162 CHRISTOPHE **CUSSAC**
- 164 THOMAS **DANIGO**
- 166 DIMITRI **DROISNEAU**
- 170 PHILIPPE **DUALT**
- 172 VINCENT **MAILLARD**
- 176 ALEXANDRE **MAZZIA**
- 180 BRUNO **OGER**
- 184 EMMANUEL **PILON**
- 186 MARCEL **RAVIN**
- 190 ANTHONY **SALLIÈGE**
- 192 BENOIT **WITZ**

298

SAVEURS

- 300 VIGNOBLE CLOS COQUET
- 306 SUCRE ERCUS
- 312 FOIE GRAS, MAGRET CONFIT
- 318 TRUFFES & CHAMPIGNONS
HUGOU
- 324 CHATEAU MONTAURONE
- 330 MELONS PHILIBON

Gourmets de France Production

11 rue Paul Dhalluin 19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction

Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux
Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable de rédaction : Michel Malafosse

Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse

Chargée événementiel : Chloé Malafosse

Responsable artistique : Comevents

Rédaction : Candice Ménard

Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Roland Soulier - Françoise Malafosse

Photographes : Mika Lauber Melic, Nico Wills, Estelle Carlier,
Elia Kuhn ou mentions stipulées.

Impression : Monterreina

ISSN : 2258-8655

L' HÉDONISTERIE
AGENCE
EVENTS
by GOURMETS DE FRANCE



SCÉNO GRAPHIES INÉDITES

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

De la création, de l'art et des artisans !





EXPÉRIENCE IMMERSIVE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Transforme le moment en expérience !



COCKTAIL LOUNGE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Enthousiasme les soirées estivales !





CLUB LOUNGE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Transforme le moment en expérience





RÉVEILLON AU CHÂTEAU

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

On a tant à célébrer





DÉGUSTATION INSOLITE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Des scénographies et des expériences insolites !



DÎNER DANS LES **VIGNES**

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Des expériences inédites !





DÎNER NOMADE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

La nature pour terrain de jeux !





DINER DOLCE VITA

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

On touche les étoiles !





DINER CANDLELIGHT

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Transforme le moment en expérience





MARIAGE À LA PLAGE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Mariage sur une plage mythique





WEDDING DAYS

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Transforme le moment en expérience





POOL PARTY

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

On a tant à déguster !





PARTY HAPPY B

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

happy birthday Mister Karl!





BUSINESS TROPHÉE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Trophées managers Entreprise de l'année





LANCEMENT & BRANDING

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Une certaine idée de l'innovation !





OUTDOOR NATURE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Transforme le moment en expérience





LE SERVICE

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Une certaine idée de l'excellence et du service !



SENSORIEL

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Les 5 sens...

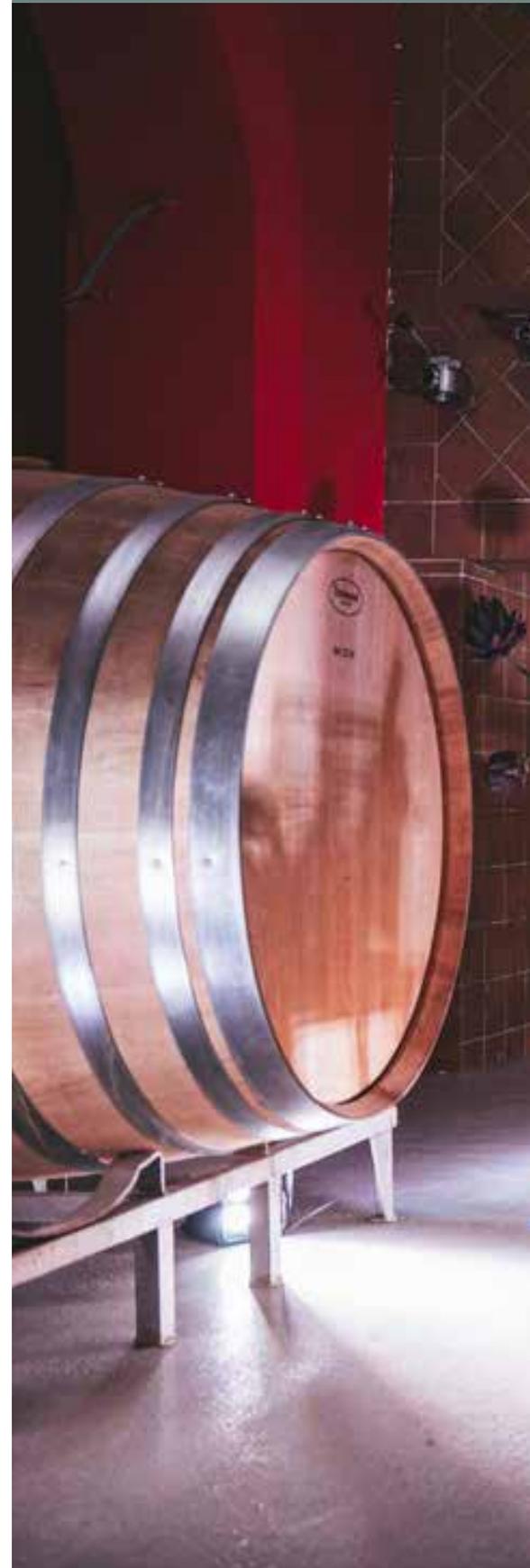




EXCLUSIF

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Magique, unique, féérique ...





EXPRESSIF

HÉDONISTERIE Agence
événementielle de
Gourmets de France ...

Au cœur des vignobles !





L'ART DE VIVRE

- 50** LA **BASTIDE** DES SALINS
- 58** CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**
- 70** **EDEN** HOTEL LOUNGE & PLAGE
- 78** HÔTEL L'**ESCALET**
- 84** VILLA LES **GLYCINES**
- 90** **LILY OF THE VALLEY**
- 98** **MONDRIAN** CANNES
- 106** LA **RÉSERVE**
- 116** CHÂTEAU **ROSE**



LA BASTIDE DES SALINS

Ici,
le temps suspend son vol



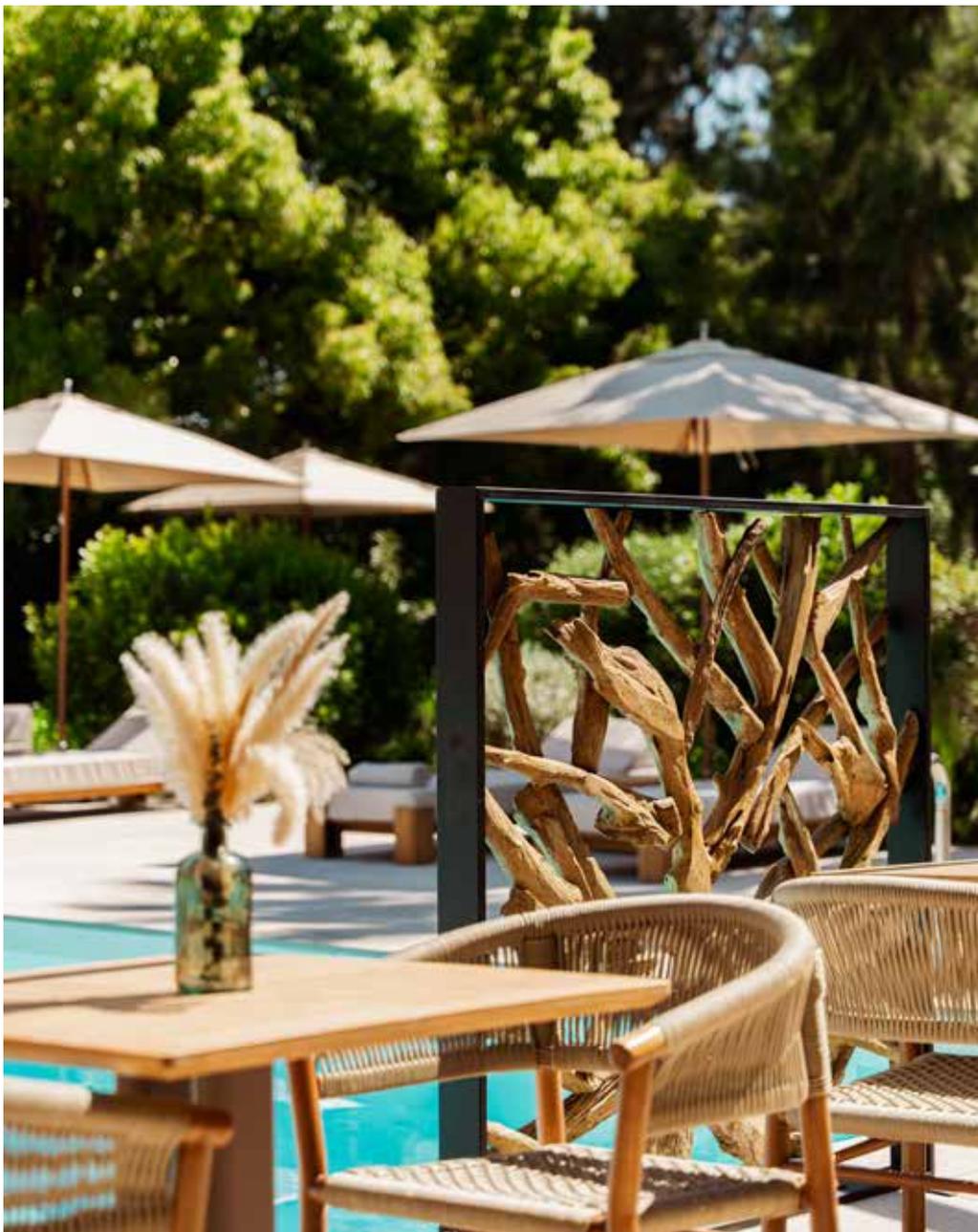
PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC

LA BASTIDE **DES SALINS**

SAINT-TROPEZ



LA BASTIDE **DES SALINS**



LA BASTIDE **DES SALINS**

Logée au cœur d'un écrin de verdure d'un hectare, cette grande demeure troyézienne authentique, aux volets bleu azur, se révèle comme un refuge paisible, suspendu hors du temps. Fidèle à son histoire, elle a su conserver son cachet d'antan, tout en jouissant d'une situation privilégiée, à quelques pas seulement de la plage privée des Salins.

SAINT-TROPEZ





*Il est des lieux empreints d'âme, qui éveillent
instantanément le désir d'évasion.
La Bastide des Salins en fait partie.*

LA BASTIDE **DES SALINS**

LE CALME RETROUVÉ

Hôtel 4 étoiles au cadre intimiste, la Bastide des Salins invite à une parenthèse douce, presque initiatique. Dès que l'on franchit le grand portail en fer forgé, le silence s'impose comme un luxe enveloppant, signant le début d'un éden de sérénité. L'accueil chaleureux rappelle celui d'une maison de famille que l'on retrouve avec bonheur. On se sent bien, déconnecté. On pose ses valises et on respire. Sur le pourtour de la piscine chauffée, un cocktail de fruit frais à la main, on laisse filer le temps. Les bains de soleil en bois clair, couronnés de parasols aux tonalités beige, ne sont pas sans rappeler le sable chaud des salins. Les jardins arborés et luxuriants, eux, invitent à la flânerie, laissant le temps s'égrainer à la clameur de l'été. Sous les palmiers, platanes, eucalyptus et autres essences exotiques, de petites alcôves aménagées permettent de savourer l'instant, un livre à la main ou en partageant une planche de dégustation.

ART DE RECEVOIR

Séjourner à la Bastide des Salins, c'est s'offrir une parenthèse sur-mesure entre discrétion et bienveillance. Ses 14 chambres et suites récemment rénovées, conjuguent confort et élégance. Baignées de lumières, elles mêlent les tons apaisants du beige et du blanc aux matières naturelles tout en légèreté. On aime le bois clair, patiné et flotté mais aussi la pierre au sol, le tout réhaussés par un mobilier raffiné et façonné sur mesure. Spacieuses, les chambres Deluxe et Prestige, offrent un lit King Size, des salles de bains tout confort avec douche - et aussi baignoire pour certaines, une terrasse ou un balcon ouvert sur la nature. Les Suites Signature ajoutent un salon cosy avec canapé convertible. Quant à la Suite Familiale, elle se compose de deux chambres, dont une en mezzanine, avec chacune leur salle de bains, et un espace de vie convivial. Chaque matin, le petit-déjeuner est un hymne à la fraîcheur : produits bio, locaux, de saison, options vegan et veggie... Un éveil tout en douceur et en gourmandise.

SAINT-TROPEZ

BOOKING RÉSERVATIONS

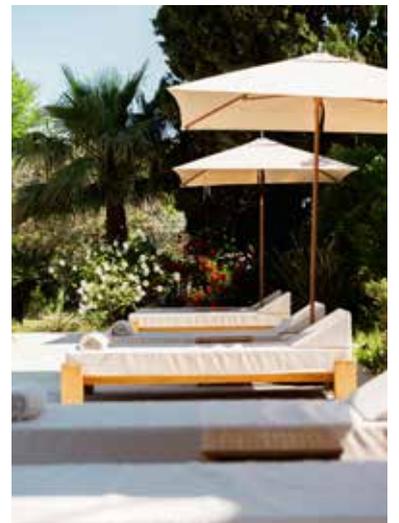
278 CHEMIN DES SALINS,
83990 SAINT-TROPEZ

04 94 97 24 57

WWW.BASTIDEDESSALINS.COM



Désormais, La Bastide des Salins se prête aussi aux plus belles occasions. De l'élégance d'un déjeuner privé à l'intimité d'une réception confidentielle, elle se transforme en un lieu exclusif, entièrement privatisable pour offrir à vos événements un cadre à la hauteur de vos rêves.





CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

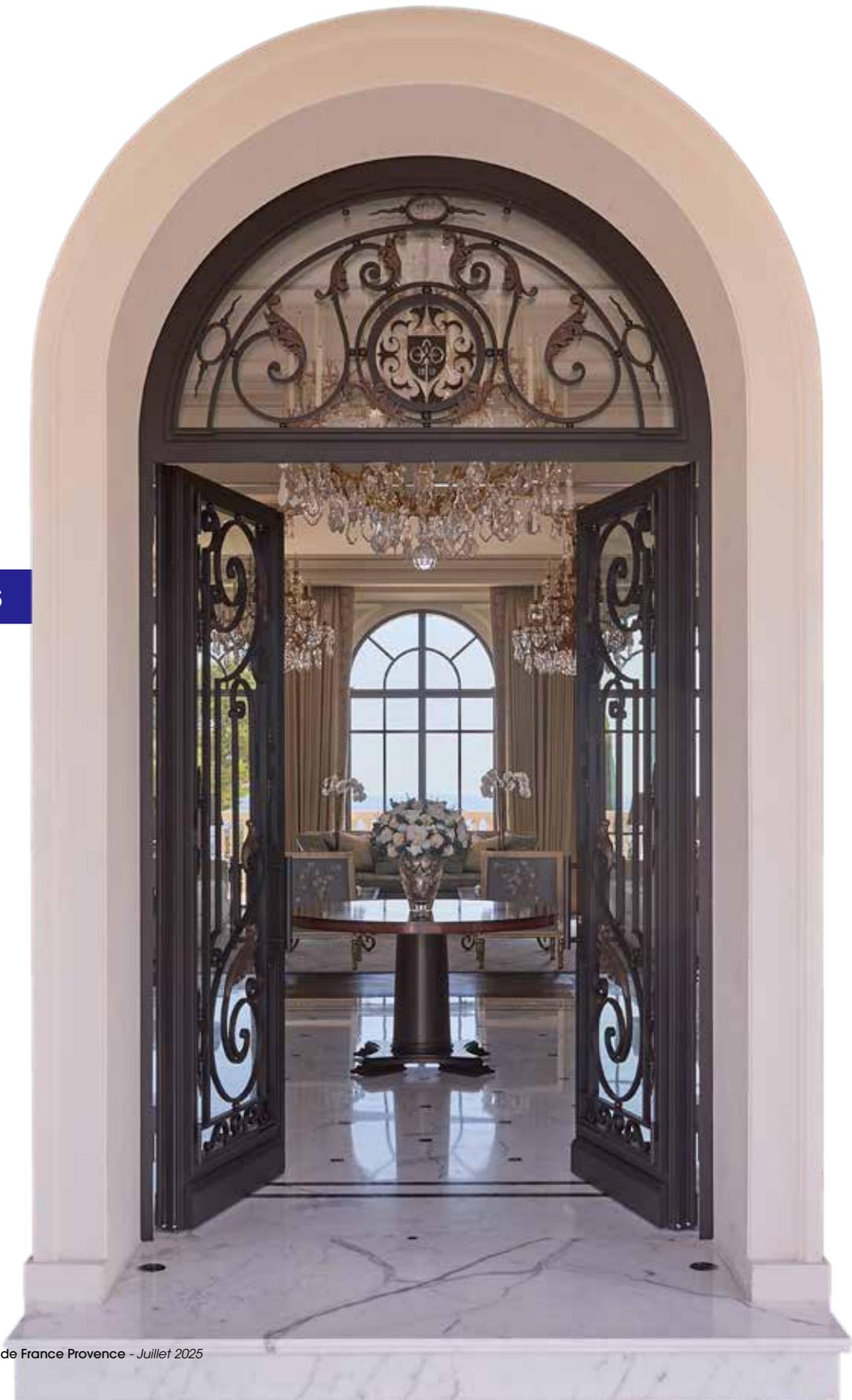
Majestée suspendue



PHOTOGRAPHE NICO WILLS LA CROIX DES GARDES

CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

CANNES



CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

" Souffle d'histoire et magnificence, le Château de la Croix des Gardes est une invitation à vivre le temps autrement. Perché sur les hauteurs de Cannes, il embrasse l'horizon avec grâce et incarne l'âme lumineuse de la Riviera. Écrin d'art, d'histoire et d'élégance, il fait renaître le souffle d'une époque éternelle. Un lieu rare, où le temps suspend son vol et la beauté devient expérience. "



CHÂTEAU DE LA CROIX DES GARDES



CANNES

" Avec un dévouement inégalé, artistes, experts et artisans talentueux ont travaillé sans relâche pour insuffler une nouvelle vie au château, lui rendant sa grandeur historique. Le résultat témoigne d'un esprit créatif durable, célébrant la fusion de l'art, de la nature, de l'histoire et de la splendeur architecturale. "

CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

HÉRITAGE

Construit en 1919, le Château de la Croix des Gardes embrasse la riche histoire d'une époque glorieuse, symbole éternel de grandeur et hommage à un art de vivre raffiné sur la Côte d'Azur. Avec ses lignes florentines, ses façades joliment ornées et ses toitures imposantes, il incarne à lui seul l'élégance intemporelle de la Belle Époque. Une esquisse immortalisée qui se retrouve dans l'objectif d'Alfred Hitchcock pour « La Main au collet » avec les inoubliables Cary Grant et Grace Kelly. En 2022, après quatre années de restauration, le Château retrouve finalement son faste d'antan dans une composition plus contemporaine, grâce à la vision inspirée de l'architecte d'intérieur Katharine Pooley – cabinet Guilhelm & Guilhelm – et du paysagiste François Navarro. Ainsi, le château déploie ses 4000 m² sur pas moins de 11 hectares de jardins suspendus, offrant un panorama époustouflant de beauté sur les îles de Lérins et les alpes enneigés. Ici, tout évoque l'harmonie retrouvée, du jardin à l'italienne à la piscine à débordement de 36 mètres qui épouse l'horizon en passant par les pièces meublées de matières nobles... Chaque détail conte la grandeur passée au présent.

SYMPHONIE D'ART ET D'ARCHITECTURE

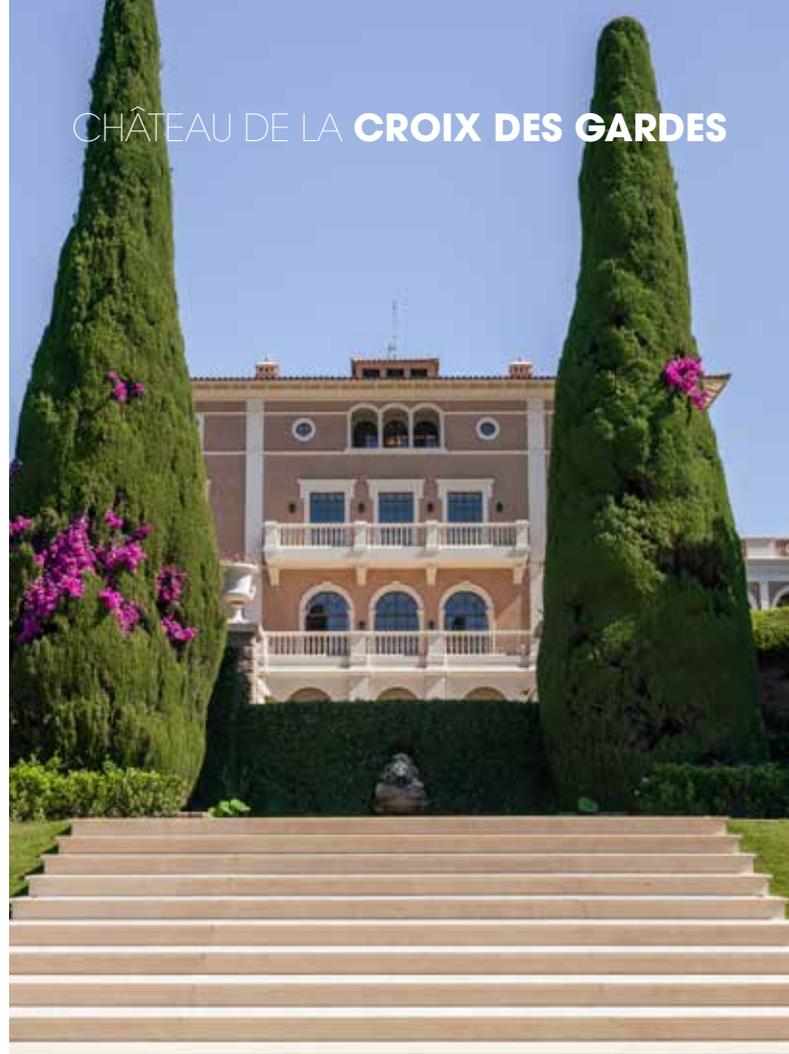
Adoptant une fusion exquise de design classique et contemporain, la récente refonte architecturale a apporté une nouvelle ère de sophistication et d'élégance. Les façades, recouvertes d'un enduit rose poudré, témoignent de la beauté infinie de l'esthétique italienne pure, tandis que les grands escaliers à volutes, les balcons et encadrements de fenêtres et de portes en bronze finement travaillés évoquent la grâce du style classique de la Renaissance. La délicate touche de marbre italien clair sublime l'atmosphère environnante, ajoutant une splendeur durable à l'espace.

CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

À l'intérieur, les volumes ont été repensés pour fluidifier la circulation et magnifier la lumière. S'inspirant des éléments naturels du domaine, la disposition symétrique a été ravivée, avec des ailes prolongées soulignant la grandeur de la propriété. La salle de bal et la salle à manger, elles, illustrent parfaitement ce nouvel équilibre entre noblesse ancienne et élégance contemporaine. Finalement chaque espace devient écrin... Conçus autour de la collection d'art du propriétaire, les perspectives ont été pensées pour dialoguer avec les œuvres, les matériaux choisis pour en sublimer la présence. Dès lors, le Château de la Croix des Gardes se vit comme une renaissance, révélant l'histoire tout en la transcendant. Une œuvre vivante... Un pont entre art, nature et design.

CANNES





CHÂTEAU DE LA CROIX DES GARDES

JARDINS

Entouré de cyprès centenaires, les extérieurs, majestueusement restaurés, prolongent cette quête d'harmonie. Le jardin d'hiver, les rocailles, cascades et bassins à nénuphars retrouvent leur éclat sous la main experte de François Navarro. Glycines anciennes, fontaines chantantes, sculptures et allées géométriques composent une fresque botanique inspirante où l'art dialogue avec le paysage. Le pavillon italien, joyau orné de fresques se mue quant à lui, en élégance discrète. La piscine naturelle d'eau de mer, elle, semble suspendue entre ciel et mer, prolongement d'une architecture pensée pour sublimer l'extérieur. Çà et là, les parfums d'essences méditerranéennes envoûtent, la plupart trouvant leur origine dans la célèbre ville de Grasse. Au cœur de cette toile vivante, l'iris bleu incarne à lui seul l'esprit des lieux : rare, noble et poétique. Fleur signature du domaine et ornement de ses armoiries, le « bleu d'or » symbolise la grâce éternelle de ce château unique, où la nature devient mémoire.

CHÂTEAU DE LA CROIX DES GARDES



CANNES



CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**



CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

CANNES



CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

**BOOKING
RÉSERVATIONS**

145, BOULEVARD LEADER,
06400 CANNES

WWW.CHATEAUDELACROIXDESGARDES.COM



EDEN HOTEL LOUNGE

Le luxe discret
d'un Éden
méditerranéen

PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC



SAINTE-MAXIME

À deux pas de la mer, ce 4 étoiles signé Erick Dandrea, est une ode à la douceur. On se prélasser volontiers, cocktail à la main, au bord de la piscine aux reflets Bali. Terrasse en teck, bain de soleil bleu Eden, transats acapulco aux couleurs éclatantes, pouf Fatboy... Chaque détail est pensé pour composer un décor propice à la détente. Les 16 chambres (dont une suite) tissent un écrin élégant et rêveur, fait de bois blond, fresques marines, lignes épurées, nuances bleues et immaculées, décoration et mobilier signé Pôdevache, Mhr, Valente Design... En face de l'hôtel, la villa privée de 60 m², véritable refuge, joue sur la même note. Deux chambres, une jolie terrasse avec jacuzzi, un accès exclusif à la plage... et en ligne de mire, l'horizon infini de l'azur. Une promesse de liberté.

" Une atmosphère sereine et solaire, pensée pour suspendre le temps. "



**BOOKING
RÉSERVATIONS**

26 AVENUE DU CROISEUR LÉGER
LE MALIN, 83120 SAINTE MAXIME
+33 4 22 54 24 54

WWW.EDENHOTELLOUNGE.COM





EDEN PLAGE

Lieu de tous
les possibles

PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC

EDEN PLAGE

Sous le ciel azur, Eden plage célèbre l'art de vivre les pieds dans l'eau sans jamais rien céder à l'élégance. Le bleu profond des transats qui s'alignent dialogue avec le blanc éclatant des parasols et l'air vibre d'une partition Chill subtilement dosée. Bois clair, tonalités naturelles, tables façonnées sur mesure localement, banquettes accueillantes, chaises tressées façon bistrot.... Chaque matière raconte une histoire. A l'heure dorée, les cocktails s'épanouissent face à la mer, les saveurs méditerranéennes s'invitent à table et le jour glisse lentement vers la fête. Un lieu, un style, une philosophie... Le bien vivre !

" Du soleil couchant aux soirées animées, Eden Plage révèle sa facette la plus vibrante. "

SAINTE-MAXIME



" Ambiance Chill et raffinement discret, Eden Plage rythme les plus belles heures du jour. "



35 AVENUE DU CROISEUR
LÉGER LE MALIN,
83120 SAINTE MAXIME

04 94 79 81 62
WWW.EDENPLAGE.COM



HÔTEL L'ESCALET

STORIA COLLECTION

L'échappée belle
à Ramatuelle

PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC

RAMATUELLE



L'un des secrets les mieux gardés de Ramatuelle, niché dans un écrin naturel tout proche de la plage de l'Escalet... À l'image d'une bastide provençale, l'hôtel L'Escalet incarne la simplicité sans ostentation, tel un doux refuge où l'on aime revenir. L'air marin, les effluves méditerranéens, les saveurs du Cabanon, y composent une symphonie inoubliable, prélude idéal à l'azur du golfe de Saint Tropez.

HÔTEL **L'ESCALET** STORIA COLLECTION



AU RYTHME DU CHANT DES CIGALES

Entre pinède et mer, l'hôtel L'Escalet cultive la simplicité et la joie de recevoir. Dans ce havre confidentiel empreint de charme, le temps suspend son vol entre plongeurs, siestes à l'ombre, déjeuners sur le pouce et apéritifs improvisés. Ici, la vie se savoure en extérieur. Tout au long de la journée, au rythme des sonorités lounges et festives, on apprécie la belle et grande piscine chauffée d'un bleu azur, autant que les innombrables bains de soleil en bois et ses parasols taupe qui en clairsèment les abords. L'accent est mis sur les matières chaudes ainsi que les couleurs douces et naturelles qui se fondent parfaitement à la nature environnante. Çà et là, la végétation endémique s'épanouit sous les embruns du midi, côtoyant dans un joli contraste les jarres artisanales en terre cuite de Goïcoechea. On aime volontiers se prélasser dans les salons de jardin en rotin, peuplés de coussins chamarrés ou encore profiter de l'espace Zen et de ses deux lits cocons, au son du doux clapotis de la fontaine. Quelques suspensions en fibres naturelles et guirlandes lumineuses viennent ajouter une touche bohème à la scène. Pour ceux qui ont un peu d'énergie à revendre, le terrain de pétanque et l'espace fitness complètent cette parenthèse ensoleillée.

RAMATUELLE

LA DOLCE VITA TOUTE EN SAVEURS

À deux pas de la piscine, Le Cabanon distille tout au long de la journée une partition gourmande et rafraîchissante, pensée pour contenter tous les palais. Le nouveau chef Julien Mouniguet, enfant du pays, signe une cuisine méditerranéenne aussi simple que raffinée, fraîche et généreuse, parfois même ponctuée d'exotisme. Sa carte évolue au gré des saisons tout comme l'ardoise du jour, inspirée de ses envies du moment. On se laisse tenter par des planches à partager, des pinsas, des salades estivales, des carpaccios et tartares, des clubs et bagels ainsi que quelques douceurs sucrées. Côté boissons, on découvre une jolie carte de vin, spiritueux, bières et cocktails, sans oublier les jus frais et détox ! À l'heure dorée de l'apéritif, le chef accompagne les drinks de petites préparations maison aux couleurs de la Provence. Et à l'heure du petit déjeuner, un buffet aux maintes saveurs – avec option vegan, sans gluten et sans lactose, ravit les amateurs de sucré comme de salé.

HÔTEL L'ESCALET STORIA COLLECTION



BOOKING RÉSERVATIONS

2159 ROUTE DE L'ESCALET,
83350 RAMATUELLE

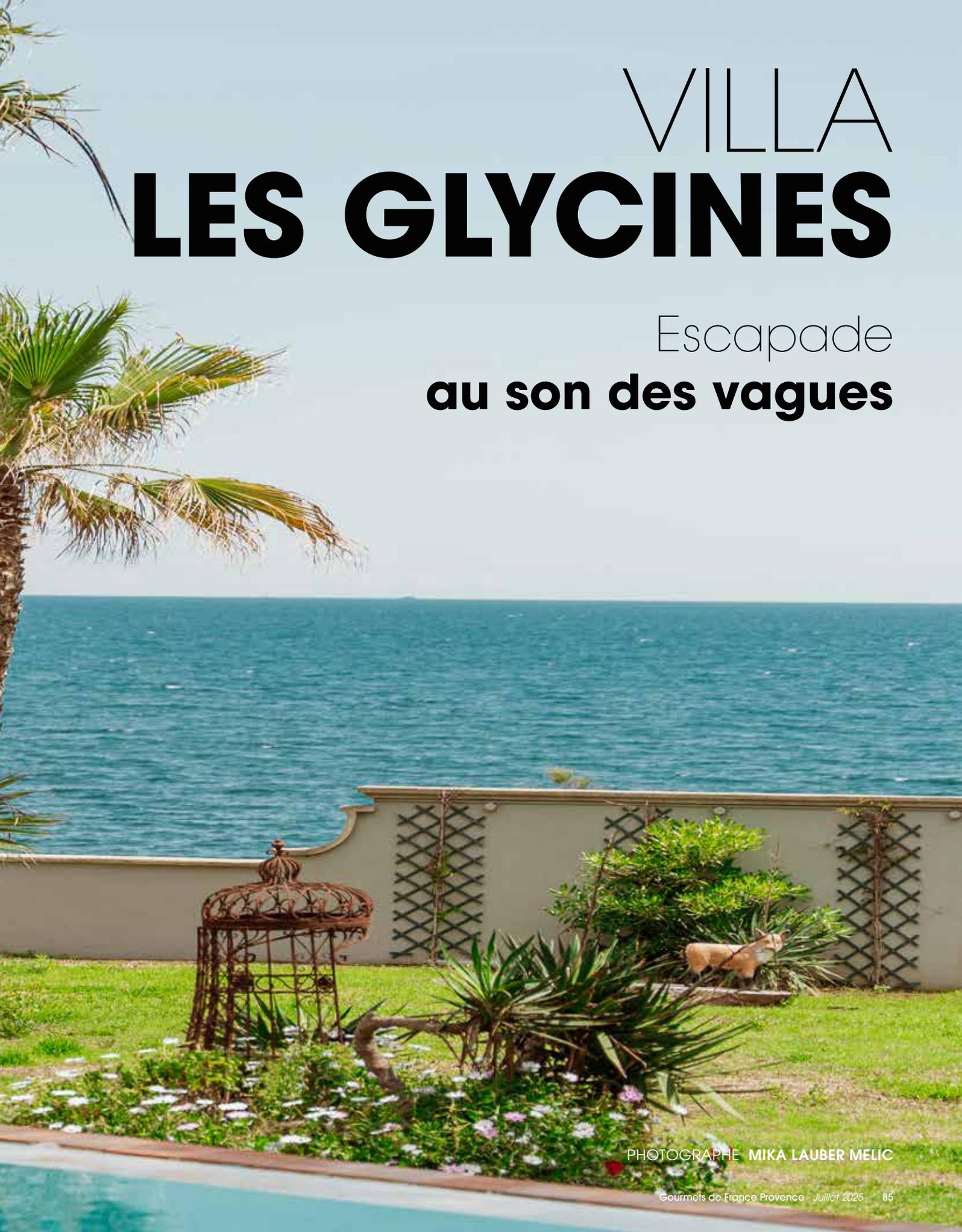
04 94 45 29 44

WWW.HOTEL-LESCALET.COM



VILLA **LES GLYCINES**

Escapade
au son des vagues



PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC



LES ISSAMBRES

Dans la baie de Saint-Tropez, aux Issambres, la Villa des Glycines surplombe la mer offrant sans retenue l'horizon azuréen de la belle bleue. Une maison d'hôtes au charme certain qui appelle à l'épicurisme. Mais ce que l'on vient chercher ici, c'est avant tout une cuisine bistronomique, un brin « New Age », orchestrée par le pétillant et dynamique chef Victor Rizzotto. Pas de détours, seulement de la bonne humeur. Un lieu de vie, de partage et de découverte culinaires où plaisir et passion s'entremêlent.

FAIRE ESCALE

La maison d'hôtes propose cinq studios-appartements, bien équipés. L'occasion de prolonger l'expérience iodée, de piquer une tête dans la piscine ou de savourer un délicieux petit-déjeuner maison sur la terrasse : jus d'orange pressé, yaourt, granola, œufs, charcuterie, fromages... Une parenthèse douce et ensoleillée, face à la mer.



PARTITION ÉCLECTIQUE

Baroudeur dans l'âme, le jeune chef glisse sous sa toque l'expérience des belles tables et un goût prononcé pour les saveurs d'ailleurs, glanées au fil de ses pérégrinations. Et cela se ressent dans l'assiette... Des partitions fines, au cordeau, visuellement séduisantes, sublimant le produit sans artifices inutiles. Un subtil jeu de contrastes entre amertume, acidité et sucosité... Le goût s'ancre, la créativité s'envole. La carte, simple et resserrée, évolue chaque mois, au gré des inspirations du chef. En salle, l'atmosphère est chaleureuse, laissant s'exprimer les camaïeux beige et brun. Le ballet est fluide, l'échange facile et les tables se parent de céramiques maison - réalisées par la mère du chef, de bois naturel et d'herbe de pampa. On vient ici pour passer un bon moment, toujours dans la simplicité de l'instant.

LES ISSAMBRES





**BOOKING
RÉSERVATIONS**

4708 CORNICHE DES ISSAMBRES,
83380 LES ISSAMBRES
06 20 36 45 68

WWW.VILLA-LES-GLYCINES.COM



LILY OF THE VALLEY

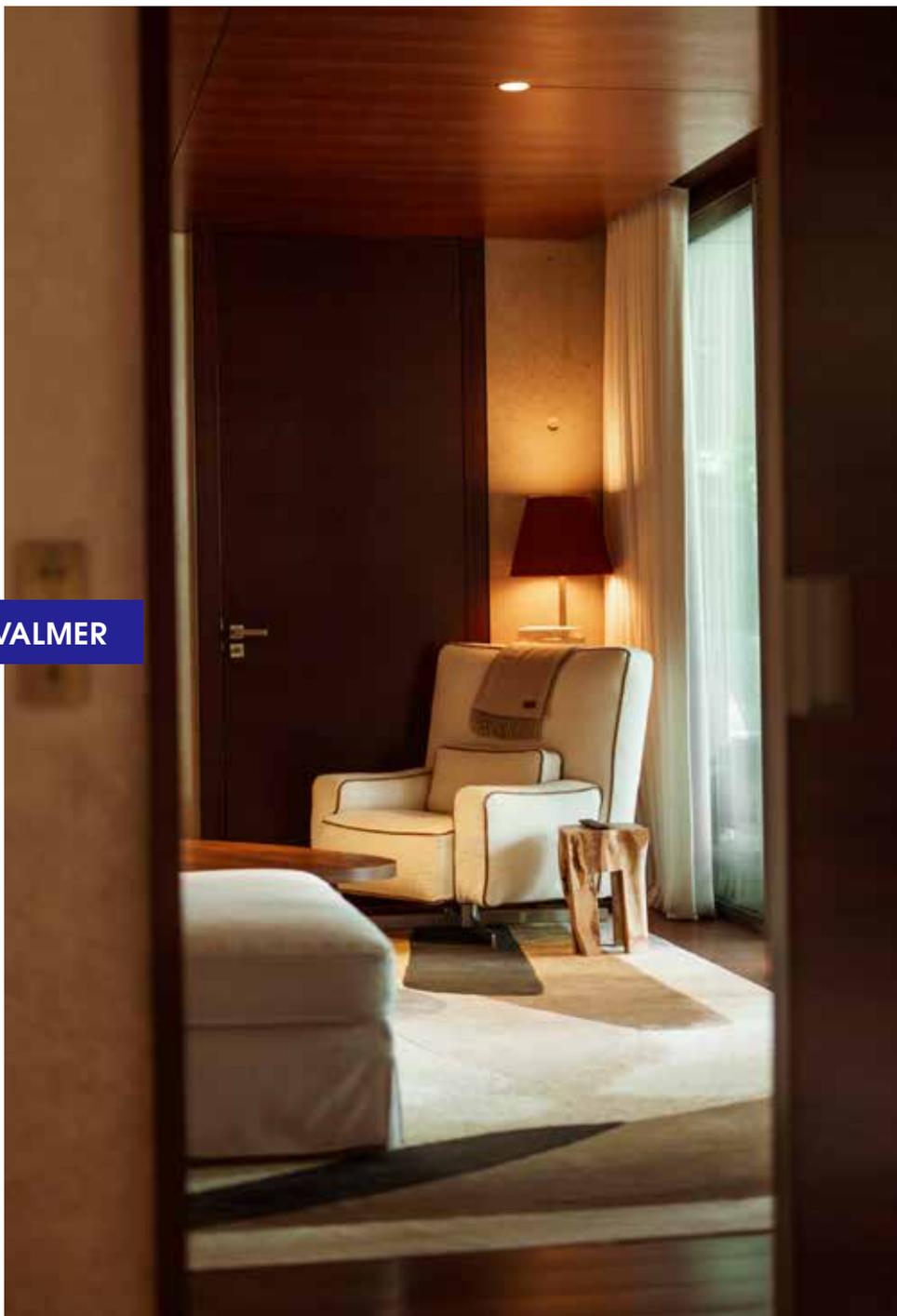
POOL SUITES



PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC

LILY OF THE VALLEY

LA CROIX VALMER



LILY OF THE VALLEY



LILY OF THE VALLEY

VILLA

On passe l'antre de cette villa comme on pénètre un secret. Avec émotion et respect. Philippe Starck signe non pas un décor mais une vision profondément incarnée... Un lieu à vivre comme un souvenir en devenir. Au cœur d'un jardin méditerranéen de 1800 m², cette Pool Suite de 210 m² offre une parenthèse vivante, sans ostentation. Dans la grande pièce de vie, les matières chaudes et naturelles tissent des liens. Çà et là, on découvre des pièces qui ont été chinées auprès des antiquaires du coin, réalisées par des artisans locaux ou faites encore sur mesure. Les « nœuds Starckiens » lient et composent. L'art est partout mais jamais imposé. La bibliothèque serpente le long des murs. Les œuvres artisanales dialoguent avec des icônes du design comme l'incontournable

LA CROIX VALMER

lampe Bibliothèque Nationale de Flos, le canapé Casa Justice de Laval, la table basse Noguchi par Vitra ou encore la lampe en olivier Jif Collin. Le cuir brut de la banquette « dining » garde la mémoire du temps. Les coussins vibrent de l'œuvre d'Ara Starck, fille de l'architecte, quand le sol lui-même devient tableau avec ses tapis chatoyants fondus dans le parquet de bois massif. On retrouve aussi dans le coin bar, une note de jaune « Starck » sans oublier la pierre Botticino. Les plafonds de bois brun prolongent le ciel, les murs s'effacent derrière les baies vitrées ouvertes... Dès lors, dedans et dehors ne font plus qu'un.

La terrasse se mue en un cocon bienvenu, rythmé par la piscine privée en damier antique, aux reflets patinés comme une mosaïque oubliée. Les flacons de Biot aux tons vert bouteille et jaune ambré capturent la lumière. Et le mobilier extérieur, façonné sur mesure avec Cassina, prolonge l'harmonie, sans oublier le barbecue Big Green Egg.

LILY OF THE VALLEY

" Il est des lieux qui se ressentent, s'habitent... Nées de l'esquisse visionnaire de Philippe Starck, Les Pool Suites de Lily of the Valley sont des refuges d'émotions, de silence et de lumière, sculptées dans la matière brute. Ici, l'architecture se fait poésie, la nature entre sans frapper et les frontières s'effacent. Le luxe n'est pas crié, il est suggéré. "



LILY OF THE VALLEY

Dans cette maison, le béton trouve encore une fois sa place... Lisse dans la cage d'escalier, bouchardé sur certains pans de murs ou encore hydrogommé en colonne. Le carrelage céramique vert acidulé, lui, s'impose joliment lorsque l'on rejoint l'étage. On retrouve dans cette villa, trois belles chambres, une de « maître » et deux autres suspendues, perméables à la lumière. Une sensation rare émane : dormir au creux du monde, mais dans le confort ultime. Les dressings sont sur mesure et on retrouve même l'iconique fauteuil Cinémascope de Triade. Les salles de bains attenantes se veulent sanctuaires. Le marbre est prégnant, à livre ouvert sur les sols, en découpe continue sur les murs, sculpté dans le bloc pour les vasques. Miroirs en chorale, verre strié pour les portes de douche et toilette... Chaque geste devient rituel.

LA CROIX VALMER





GIGARO & LOFT

Dans le même souffle que la Pool Suite Villa, les Pool Suites Gigaro et Loft incarnent un luxe discret, libre et sensoriel. Elles concentrent l'esprit d'une « beach house » dans un format plus intime, toujours ouvert sur la nature. Une nouvelle fois les matières naturelles et brutes, le marbre, la pierre Botticino badinent avec le mobilier chiné et sur mesure. Un univers semblable mais pour autant propre et singulier. La Gigaro (95 m²) déroule ses volumes entre salon, chambre et salle de bain. Tandis que La Loft (86m²), conçue en espace unique, fusionne chambre et salon dans une atmosphère fluide. Les deux typologies s'ouvrent également sur un jardin et une piscine privative. Chaque suite devient refuge. À portée de main, la mer.



BOOKING RÉSERVATIONS

COLLINE SAINT-MICHEL,
BOULEVARD ABEL FAIVRE,
QUARTIER DE GIGARO
83420 LA CROIX VALMER

04 22 73 22 00

WWW.LILYOFTHEVALLEY.COM



MONDRIAN CANNES

Oasis « ARTY »
de la Riviera française



PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER MELIC

MONDRIAN CANNES

CANNES



MONDRIAN CANNES



Manifeste d'élégance contemporaine niché sur la Croisette, le Mondrian Cannes incarne une sophistication vibrante où le luxe, l'art, le design et la nature se conjuguent à tous les temps.

DESIGN SOPHISTIQUÉ

La culture naturaliste ouvre le dialogue sur une palette de nuances chaudes et éthérées, puisant dans la beauté du bois, des marbres, du cuir et des fibres naturelles. Au restaurant Mr Nakamoto, les touches japonisantes, tapis, banquettes et boiseries s'unissent aux courbes marines et à l'œuvre sculpturale de la plasticienne Mathilde de L'Écotais. Le bar, lui, avec son comptoir imposant, adopte l'atmosphère boisée d'un Cigare Lounge où règne un luxe émaillé et raffiné. Enfin dans les chambres, les lignes épurées se voient sublimées par un camaïeu turquoise élégant.

CANNES

OMNI-ART

Le Mondrian se mue en une initiation LifeStyle à l'image d'une galerie qui essaime les pièces artistiques. Dans chaque espace, les œuvres Retro-Pop de Roy Lichtenstein, Gangloff, Cesar, Banksy, Yellow Korner... Mais aussi les portraits ethniques de Damien Dufresne, les prises évocatrices de Ruslam Bolgov ou encore les cactus chromatiques de Mc Connico. En dehors, on retrouve la statue Feria de Martial Raysse, le palmier d'or de Jean-Christophe Rousseau et bientôt dans les jardins plusieurs œuvres du centre d'art la Malmaison.

MONDRIAN CANNES



MONDRIAN CANNES

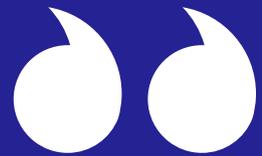


CANNES





*Signée de l'agence franco-brésilienne
Tryptique, l'architecture intérieure nous hisse
dans un univers " Art & Chic "*



**BOOKING
RÉSERVATIONS**

45 BD DE LA CROISSETTE, 06400
CANNES

04 93 38 15 45

WWW.MONDRIANCANNES.COM



LA RÉSERVE RAMATUELLE

À La Réserve Ramatuelle,

**l'architecture s'efface pour
révéler l'infini**



PHOTOGRAPHE **ESTELLE CARLIER**



RAMATUELLE

La Réserve rend un vibrant hommage à l'âge d'or des arts décoratifs des années 50-60, sublimé par le travail d'orfèvre d'une nouvelle génération d'artistes au talent remarquable.





LA RÉSERVE RAMATUELLE

RIVIERA ÉTERNELLE

Un écrin pour vivre caché... à deux pas de la bouillonnante Saint-Tropez. La Réserve Ramatuelle incarne une retraite confidentielle en tête à tête avec la Méditerranée et revisite avec brio la French Riviera des années 50-60, célébrant un hédonisme intemporel entre luxe discret et sophistication solaire. En 2024, le palace iconique, membre de The Leading Hotels of the World magnifie son identité en dévoilant un nouveau concept décoratif signé Jacques Garcia. Le célèbre architecte d'intérieur y explore un registre inédit, écrivant une nouvelle page de son œuvre, une partition subtile, là où on ne l'attendait pas, entre légèreté, harmonie et modernité. Une fois encore, le fondateur propriétaire de La Réserve, Michel Reybier, reste plus que jamais fidèle à sa maxime « Rethinking luxury »... Offrant l'éclat rare d'un luxe en apesanteur, l'essence pure d'un art de vivre inspiré et inspirant.

RAMATUELLE



© Grégoire Gardette



© Grégoire Gardette

LA RÉSERVE RAMATUELLE



" Une Méditerranée pour seul horizon, une lumière sculpturale, un décor Art y fifty sublimé par des pièces uniques, poétiques et solaires. La Réserve est un hymne sensoriel à l'hédonisme, suspendu entre ciel et mer. "





LA RÉSERVE RAMATUELLE

AURA

Au seuil de l'imposante porte, le lobby, coiffé d'une immense « vague » de béton, signée Jean-Michel Wilmotte, s'ouvre sur un infini. De la hauteur, de la profondeur, de la lumière, avec pour unique toile de fond un panorama sans frontières sur la Méditerranée. La vue, vertigineuse, chavire les sens tout autant que l'univers qui se déploie sous nos yeux. Une Riviera lumineuse, rétro et Arty, empreinte de modernité, de culture et de bien-être. Ici, le décor dépeint à merveille la splendeur des grands esthètes - Cocteau, Picasso, Roger Capron, Robert Picault - avec un charme sublimé par le travail d'orfèvre d'une nouvelle génération d'artistes à la sensibilité remarquable. Tout se croise, se répond. Les fresques poétiques, peintes à la main par Delphine Neny, Meilleur Ouvrier de France en peinture décorative, donnent le ton. Les mosaïques de Julien Capron, petit-fils du célèbre artiste, enracinent les lieux dans une identité profondément méditerranéenne. À cela s'ajoutent les céramiques contemporaines de Florence Bamberger, aux formes généreuses et aux teintes contrastées. ... Une déclaration d'amour à l'hédonisme et à la légèreté des jours heureux, en suspension entre ciel et mer.

RAMATUELLE

Le restaurant La Voile, nous plonge dans la lumière, les tonalités pures et solaires, les matières brutes et naturelles, les courbes douces en bois brun, sans oublier les voilages éthérés qui dansent au gré de la brise marine. Le mobilier signé Carl Hansen ou encore Finn Juhl n'est pas sans rappeler la mouvance scandinave des années cinquante. Des pièces uniques aux courbes effilées qui s'acoquinent parfaitement, ici et là, de pièces chinées et sur mesure, en écho à cette même époque. Les tables en bois moka, tantôt rondes tantôt carrées, dévoilent des plateaux bruts ou immaculés. Les assises, elles, jouent la carte du naturel sans fard ou s'autorise une gamme plus artistique, offrant un joli contraste de motifs colorés. Les banquettes arborent des esquisses végétales ou d'élégantes rayures bleu et mordoré. Partout où le regard se pose, il se laisse happer par les belles matières chères au propriétaire, mais aussi par les lampes blanches aux formes organiques qui constellent l'espace. Icône parmi les icônes : l'olivier centenaire, majestueux, qui trône en souverain au coeur du patio. Une nature prégnante, qui abat les murs et qui dessine une méditerranée revisitée, sans chaînes ni codes.



**BOOKING
RÉSERVATIONS**

736 CHEMIN DES CRÊTES,
83350 RAMATUELLE
04 94 44 94 44

WWW.LARESERVE-RAMATUELLE.COM





HÔTEL CHÂTEAU ROSE

**Une renaissance.
Une légende qui
s'écrit au présent**

PHOTOGRAPHE ESTELLE CARLIER

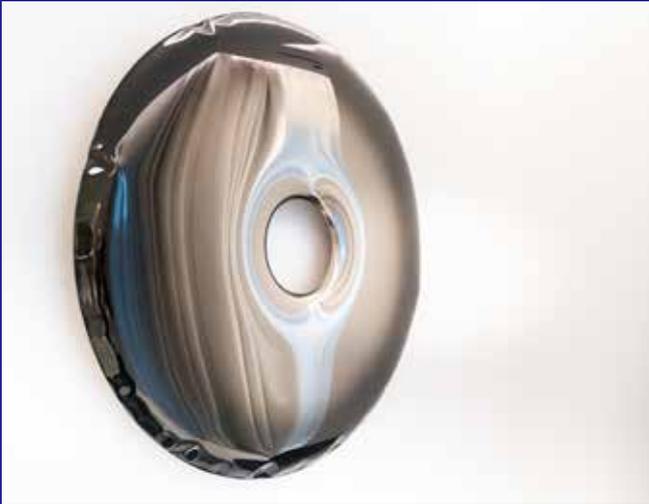


GRIMAUD

"Entre design contemporain, réminiscence poétiques, clin d'oeil audacieux, le Château Rose signe un renouveau vibrant et profondément habité."



HÔTEL CHÂTEAU ROSE



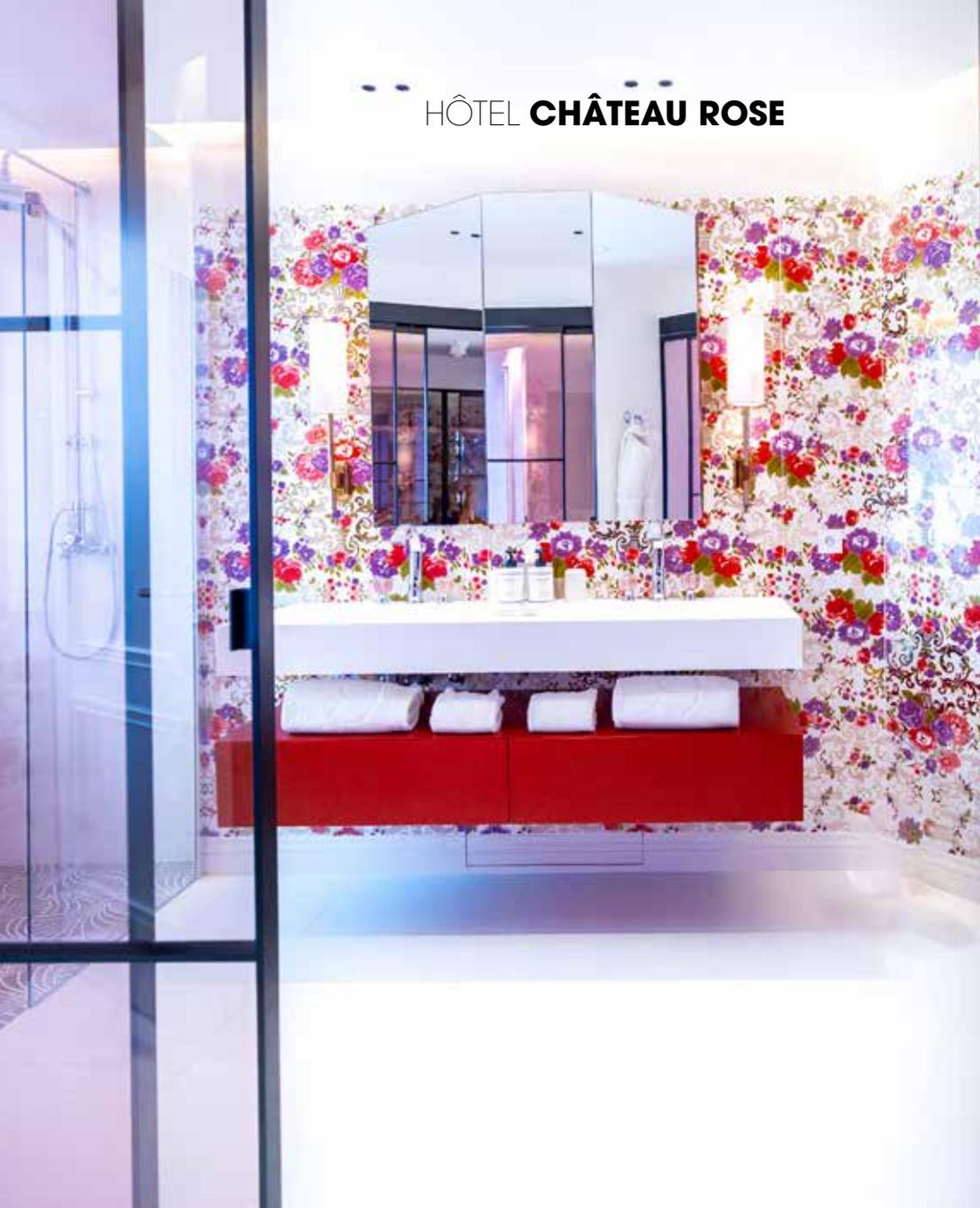
HÔTEL CHÂTEAU ROSE

"Il fût le théâtre de confidences feutrées, le refuge du sénateur Louis Sigallas et du célèbre dramaturge Sacha Guitry... Perché sur les hauteurs de Grimaud, Le Château Rose - restructuré par l'architecte Arnaud Sequier - mêle élégance d'hier et audace d'aujourd'hui, mené par le souffle visionnaire de Sylvie et Pascal Ranger, les propriétaires."

GRIMAUD



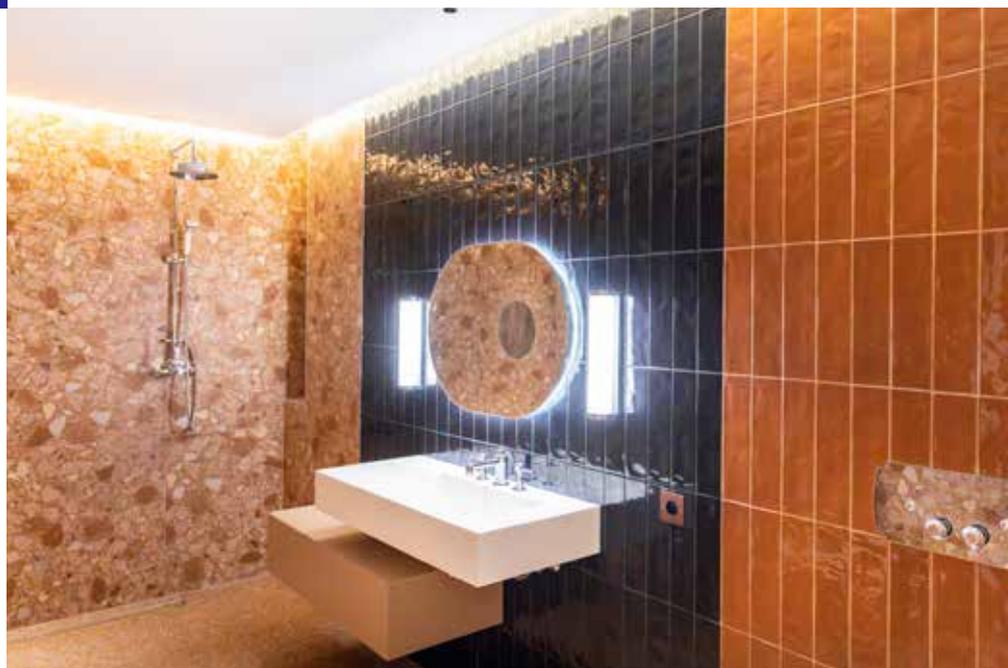
HÔTEL CHÂTEAU ROSE



HÔTEL CHÂTEAU ROSE



GRIMAUD



DESIGN FEVER

Dès les premiers pas, l'élégance se chuchote, se glisse dans la lumière, caresse les matières et épouse les formes. **Sylvie Ranger, décoratrice de métier etoureuse de design, insuffle à chaque espace une aura vibrante.** Dans le hall, la scénographie joue les contrastes sensibles avec un sol en carreaux de terre cuite italiens (Cotto Etrusco) qui se patinent patiemment, des luminaires majestueux signés Thierry Vidé et Lodes, sans oublier la pierre d'Égypte qui habille l'escalier. La salle de restaurant, elle, dévoile une sobriété raffinée aux tonalités bleu-gris, avec des tables bistro en noyer africain, des banquettes cuir tendues et en apesanteur, « Les larmes du pêcheur » de Ingo Maurer, qui suspend le souffle. Au bar, on apprécie le quartz dépoli qui offre ses veinures au toucher cuir, tandis que les tabourets Precious (Moroso) tiennent le rôle d'icônes silencieuses. Puis viennent les couloirs qui se parent de tapisseries damassées sur mesure (Maison Neodko) où l'art de la suggestion assumée se fait clin d'œil au passé du château. Les 18 chambres et suites, elles, sont de vrais cocons raffinés et contemporains qui se déclinent en 5 univers, faisant la part belle aux artisans et designers italiens (Maison My Design). Au sommet, les Suites Deluxe se révèlent en un tableau terre & mer, fait de bleus profonds et de tons sauvages. Plus bas, l'atmosphère se fait tantôt sobre et épurée, tantôt théâtrale, avec la suite Gatsby tout en dorures et miroirs biseautés (clin d'œil à Sacha Guitry), tantôt Girl Power avec sa chambre rose, joyau flamboyant, audacieux, presque évanescent (Petra Cer's, Toscane & Tradition). Finalement, en rez-de-jardin, les suites adoptent une douceur végétale, minérale, en écho au paysage alentour. Un art de vivre cousu main, orchestré avec audace et cohérence, où chaque pièce raconte une histoire, chaque détail fait sens.

VIBRATIONS

L'art s'infuse et l'hôtel devient galerie, scène de vie et d'émotion. Peintes à quatre mains, les toiles de Manolo & Pia se déploient sur les murs et racontent leur histoire au fil des musiques qui les ont portés. Dans le hall, l'audace rétro-pop de la galerie Do You Tropez, elle, fait rire et danser les esprits au rythme des juke-box, bornes d'arcade et objets détournés.



GRIMAUD

CHRISTOPHE **CHIAVOLA**
KRISTJEL **MILOTI** & MANURÈVA **TEURARII PETERSON-STUART**



RESTAURANT **LA BAIE DES VOILES** - HOTEL **CHATEAU ROSE**



**BOOKING
RÉSERVATIONS**

592 CHEMIN DES MÛRES,
83310 GRIMAUD
04 94 82 65 70

WWW.HOTELCHATEAUROSE.COM

ART



ARTISANS



ART

DE VIVRE

L'ATELIER UNIK



POP'ART GALLERY



PHOTOGRAPHE **ELIA KUHN**



SAINT-TROPEZ



L'ATELIER **UNIK - POP' ART GALLERY**

À l'Atelier Unik, Fanny et Franck orchestrent une symphonie vibrante et colorée où chaque artiste devient soliste de sa propre légende. Ils portent à l'international l'étendard Pop'art et contemporain français, défendant avec ferveur la technique ciselée, le talent brut et l'âme profonde de talents singuliers. En tant qu'ambassadeurs, ils accompagnent chaque artiste dans une odyssée commune, main dans la main, en coulisses comme sous les projecteurs, dedans et hors des murs. L'humain est au centre, toujours. Le storytelling de l'artiste est un art en soi, une passerelle entre un monde et une œuvre, pour celui qui l'adopte.

ALIN

Une vie d'artiste libre. Alin bouscule les codes et les esprits avec ses sculptures monumentales comme Crazy Car, Goldo Street ou encore Virtual Liberty. Messages cachés, morale sociale, critique contemporaine... À travers ses œuvres, il dresse une tribune visuelle subtile mais puissante sur notre société, mêlant humour, émotion et réflexion intérieure. Un vrai regard sur le monde où se confondent street art, matières brutes et techniques innovantes. Alin transcende les frontières ! Sur ses toiles d'un bleu presque Klein parfois aux notes orangées, il ose des messages forts. *Nude is not a crime*, *Je suis une princesse - La femme y devient muse*, souveraine et audacieuse. À cela s'ajoute l'univers Carik'Art, des caricatures croquées sur le papier ou prenant vie en relief, rendent hommage à des icônes internationales telles que Jordan, Mercury, Belmondo, Serena. Chaque œuvre est un écho, un cri, une invitation à découvrir autrement.

SAINT-TROPEZ

LAURELINE & LAURCA

Deux artistes, deux regards. Laureline peint l'indicible, l'âme des femmes, entre silences et éclats, mêlant le noir et blanc à l'or, aux couleurs vibrantes et aux strass. Un écho sensible qui tisse des liens solidaires. Ses bustes, chinés puis sublimés prolongent ce lien intime. Laurca, elle, croque l'émotion par coups de crayons et d'acryliques, rendant hommage aux mythes de la scène télévisuelle, musicale et artistique. Des traits tendres, parfois mélancoliques, à fleur de cœur.

L'ATELIER UNIK - POP' ART GALLERY

Sur les murs défilent un maelström de couleurs vives et de formes libres. Aucune série, que des compositions uniques qui se lisent et se découvrent comme on conte la vie, ses joies et ses trépas.



DECOUVRIR ATELIER UNIK POP' ART GALLERY

04 83 43 24 55

2 AV. PAUL ROUSSEL, 83990 SAINT-TROPEZ

WWW.LATELIERUNIK.COM

ATLIER **UNIK**

ARTISTE **ALIN**

UNE **EXCLUSIVITÉ**

MONDIALE

*" L'art est le langage silencieux
des émotions, chaque trait, chaque
couleur raconte une histoire, là
où les mots s'arrêtent, la création
commence."*

ALIN 2024



CHEFS

- | | | | |
|------------|--|------------|-----------------------------|
| 138 | CHRISTOPHE
BACQUIÉ | 164 | THOMAS
DANIGO |
| 142 | MORGAN
BARRA | 166 | DIMITRI
DROISNEAU |
| 146 | NOURDINE
BOUZLIFA | 170 | PHILIPPE
DUAULT |
| 148 | ÉRIC
CANINO | 172 | VINCENT
MAILLARD |
| 152 | C. CHIAVOLA
K. MILOTI
M. TEURUARI
PETERSON-STUART | 176 | ALEXANDRE
MAZZIA |
| 156 | NICOLAS
CHOUCHANIAN | 180 | BRUNO
OGER |
| 158 | PIERRICK
CIZERON | 184 | EMMANUEL
PILON |
| 160 | PHILIPPE
COLINET | 186 | MARCEL
RAVIN |
| 162 | CHRISTOPHE
CUSSAC | 190 | ANTHONY
SALLIÈGE |
| | | 192 | BENOIT
WITZ |

CHRISTOPHE BACQUIÉ

La mélodie **des jours heureux**



En plein cœur du Luberon, Alexandra et Christophe Bacquié nous dédicacent leur propre mélodie du bonheur... Entre champs de lavandes, cèdres, figuiers et oliviers, on se love dans un luxe simple, sans ostentation où chaque petits détails et attentions viennent composer une expérience hors du temps. Le chef doublement étoilé réalise ici un rêve, renouant avec l'humain mais aussi et surtout avec sa quête d'émotions. Les codes qu'on lui connaît sont conservés ainsi que certains de ses plats « signature » que l'on déguste avec bonheur !



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LE MAS LES EYDINS, 2420 CHEM. DU FOUR, 84480 BONNIEUX - 06 33 63 81 24 - WWW.LESEYDINS.COM



5 RAISONS QUI FONT DE « LA TABLE DES AMIS » UNE ADRESSE A PART

EXPÉRIENCE

Le Chef, fort de son expérience étoilée célèbre le terroir et la méditerranée, offrant aux convives une immersion inédite entre tradition et innovation.

ATMOSPHÈRE

Dès l'arrivée, les clients sont enveloppés par **une atmosphère chaleureuse et authentique**. L'équipe en salle, attentive et souriante, veille à ce que chacun se sente comme à la maison.

PROXIMITÉ

La proximité du chef et de son équipe, créant un lien intime, une connexion authentique avec chacun des convives

DURABLE

La Table des amis s'engage pour un avenir plus durable par des pratiques écoresponsables, telles que l'utilisation d'ingrédients biologiques et la réduction des déchets.

CADRE

Un cadre idéal en plein coeur de la Provence... Niché dans un environnement naturel enchanteur, la table offre un cadre qui invite à la détente, loin du brouhaha urbain.



CHRISTOPHE BACQUIÉ



Le Mas Les Eydins

Maison d'hôtes et table
gastronomique en Luberon

5

EXPÉRIENCE

ATMOSPHÈRE

PROXIMITÉ

DURABLE

CADRE

MORGAN BARRA

L'authenticité du Haut-Var



Le jeune chef Morgan Barra excelle dans les cuisines du Domaine de Majastre où il marie savamment son terroir et le diamant noir. Chaque saison, sa carte évolue autour des truffes du domaine et à partir de produits issus de l'exploitation de la ferme et du potager. Sa cuisine en totale harmonie avec la nature, associe créativité culinaire et générosité. À l'image du domaine de Majastre, Morgan l'a voulue saine et naturelle, sans fard pour exhaler le meilleur des saveurs.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

DOMAINE DE MAJASTRE - ROUTE DE MOUSTIERS, 83630 BAUDUEN - 04 94 70 05 12 - WWW.DOMAINE-DE-MAJASTRE.FR



5 RAISONS DE RETOURNER ENCORE ET ENCORE CHEZ MORGAN BARRA

TRUFFES

Plonger au cœur de la truffe du Haut-Var, bijou de notre terroir, mise en valeur de l'amuse-bouche au dessert, en 6 ou 9 services. Et pourquoi pas repartir avec quelques trésors truffés disponibles à la vente sur place.

QUALITÉ

Retrouver la qualité d'une « Ferme Auberge » et de produits 100% locaux et BIO dont 80% sont issus du potager et de la ferme.

EXPÉRIENCE

S'immerger au milieu de la campagne varoise, loin du brouhaha citadin et s'offrir, le temps d'un repas ou d'un court séjour, une expérience au cœur de la ferme au plus près de la nature et des animaux.

AUTHENTICITÉ

Être reçu dans une maison de famille, un domaine où l'authenticité et l'amitié prime toujours. L'occasion idéale de vivre une parenthèse bienvenue dans un véritable lieu de vie et de partage.

CONVIVIALITÉ

Profiter des soirées musicales en terrasse durant l'été, le mercredi et une fois par mois le restant de l'année. Une ambiance festive au rythme de la variété française et d'une partition décomplexée de la truffe sur fond de grillades !

© Celine



MORGAN **BARRA**

RESTAURANT
DOMAINE DE MAJASTRE
Bauduen



5

TRUFFES

QUALITÉ

EXPÉRIENCE

AUTHENTICITÉ

CONVIVIALITÉ

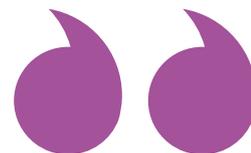


NOURDINE BOUZLIFA

Bistronomie de bord de mer



*Un lieu, une ambiance, une philosophie...
Le bien vivre les pieds dans l'eau.
Nichée à Sainte-Maxime, face à l'une des
plus belles plages de la Côte d'Azur. Eden
Plage invite à la détente et aux rythmes
endiablés. En cuisine, le chef Nourdine
signe une partition bistronomique
ensoleillée, d'inspiration, ajoutant sa
créativité aux grands classiques. Ici,
chaque assiette raconte une histoire, parfois
végétale, toujours savoureuse. Les plaisirs
sont pluriels... Autant de raisons, toutes
délicieuses, de s'y attabler et d'y revenir.*



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

EDEN PLAGE - 35 AV. DU CROISEUR LÉGER LE MALIN, 83120 SAINTE-MAXIME - +334 94 79 81 62 - WWW.EDENPLAGE.COM



5 RAISONS DE DÉGUSTER LA CUISINE ENSOLEILLÉE DE L'EDEN PLAGE

CUISINE

Une cuisine inspirée, rafraîchissante et gourmande, entre terre et mer, qui surprend et séduit. Audacieusement dressée, subtilement assaisonnée, elle s'élève encore davantage le soir venu, dans des partitions plus élaborées.

SAVOUREUX

Des assiettes 100 % végétales, créatives et savoureuses qui s'illustrent dans une sélection d'entrées et de plats. Pour aller plus loin, Eden Plage propose un pack Wellness Day, comprenant massage relaxant, salade bien-être et jus détox.

EXQUISE

Des desserts à fondre, à croquer. Chocolat intense, fruits de saison, légèreté sucrée ou pure gourmandise... chaque dessert est réalisés sur place par le chef et servis à parfaite température pour une dégustation exquise, les yeux dans le bleu de la mer.

DÉCOR

Un cadre idyllique et intimiste, pour un déjeuner les pieds dans le sable ou un dîner face au soleil couchant. L'Eden Plage, c'est une atmosphère douce et chaleureuse, un accueil familial et soigné, où chaque moment s'étire dans la quiétude.

ATMOSPHÈRE

Les soirées « Dinner & Show » qui font monter la température dans une ambiance festive, élégante et résolument inoubliable. L'accord parfait entre envolée culinaire et spectacles inédits !

ÉRIC CANINO

L'essentiel en majesté



Éric Canino trace sa propre voie, inféodé à personne, ni à aucune mode. Dans sa cuisine, rien n'est sophistiqué, tout n'est qu'harmonie. Ce qu'il cherche avant tout, c'est donner du plaisir tout en subtilité et en légèreté... car pour lui la santé commence dans l'assiette ! Virtuose de talent, il nous dédicace une carte inventive qui bouscule les codes, faisant ressortir la générosité extraordinaire de la nature méditerranéenne.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LA RÉSERVE - 736 CHEMIN DES CRÊTES, 83350 RAMATUELLE - +33 4 94 44 94 44 - WWW.LARESERVE-RAMATUELLE.COM



5 RAISONS IRRÉSISTIBLES DE VIVRE L'EXPÉRIENCE ÉRIC CANINO

EXCLUSIF

Pénétrer un havre de paix, niché dans une nature enveloppante, offrant un cadre époustoufflant de beauté entre le grand bleu de la mer et l'azur du ciel.

CUISINE « BIEN-ÊTRE »

S'initier à une cuisine « bien-être », inventive et épurée sur l'essentiel. Intransigeant sur l'excellence des produits, le chef propose une carte qui bouscule les classiques du répertoire méditerranéen, tout en séduisant et déculpabilisant les gourmets.

RECETTES

Découvrir des recettes originelles et originales, faisant la part belle aux extractions mais également aux cuissons à l'eau de mer.

CONVIVIALITÉ

S'entourer de convivialité, de générosité sous toutes les formes, dans une atmosphère chic mais décontractée. Dans cet écrin tout est pensé pour que l'on se sente bien, avec des petites attentions qui sont légions.

RESPONSABLE

Se laisser porter par une philosophie éthique et durable, qui se traduit notamment en cuisine par une approche zéro plastique et sans déchets et qui prône le recyclage et le compost.





ÉRIC CANINO

RESTAURANT LA VOILE RAMATUELLE

EXCLUSIF

CUISINE « BIEN-ÊTRE »

RECETTES

CONVIVALITÉ

RESPONSABLE



CHRISTOPHE **CHIAVOLA**
KRISTJEL **MILOTI**
MANURÈVA
TEURUARI PETERSON-STUART

Une émotion à trois visages



« Entre les mains de ce trio, l'assiette devient terrain de jeu sensoriel. Une cuisine d'instinct, vive et sensible, qui ose sans jamais s'égarer, où le terroir s'unit à la mer, le végétal sublime l'animal et l'assiette devient paysage. Des associations inédites, peepsées et audacieuses, qui parlent autant au palais qu'à l'âme. »



RESTAURANT LA BAIE DES VOILES DU CHÂTEAU ROSE GRIMAUD

DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

RESTAURANT « LA BAIE DES VOILES » 592 CHEMIN DES MÛRES, 83310 GRIMAUD - 04 94 82 65 70 - WWW.HOTELCHATEAUROSE.COM



RAISONS DE S'OFFRIR UNE PARENTHÈSE SAVOUREUSE RESTAURANT LA BAIE DES VOILES CHÂTEAU ROSE GRIMAUD

*Trois cultures qui se mélangent, une seule voix !
À la Baie des Voiles, les horizons se croisent,
les racines s'entrelacent. Chacun apporte sa touche,
son accent, son instinct... Une cuisine d'équilibre et
d'émotion. Une synergie rare et vibrante.*

À La Baie des Voiles du Château Rose, trois voix singulières s'accordent avec justesse pour créer une cuisine d'émotion, vibrante, libre et habitée. Christophe Chiavola, chef étoilé qui signe la carte, en est le chef d'orchestre, apportant sa vision et ce qu'il faut de rigueur, de passion et de créativité. À ses côtés, Kristjel Miloti, chef exécutif, est l'âme en cœur et en poésie. Entre Italie et Balkans, il insuffle une partition riche d'humanité, sans clinquant, harmonieuse. Manurèva Teuruarii Peterson Stuart, elle, second passionné, incarne la force tellurique, brute et sincère, celle qui transforme les élans en gestes justes.

Trois trajectoires, trois sensibilités, une même philosophie : laisser parler l'instinct et la matière, sublimer sans travestir, surprendre sans trahir. Leur cuisine solaire et créative, joue l'audace des accords terre & mer, magnifiée d'assaisonnements manifestes et naturels. L'acidité qui éveille, le piquant qui désarçonne... Des saveurs inédites qui font vibrer les papilles sans en faire trop, juste l'envie de marquer les esprits.

Face au golfe, leur synergie se goûte dans chaque assiette à l'instar du champignon, algues et bulot accompagnés de jambon ibérique et jus corsé ;



De l'asperge verte associée à la ventrèche de thon frais ; Du poulpe de roches porté par un céleri confit et des coquillages ; Des gambas, coco et bergamote ; Et enfin du thon, betterave et agrumes.



CHRISTOPHE
CHIAVOLA 



KRISTJEL
MILOTI



MANURÈVA
**TEURARIII PETERSON-
STUART**

LA NATURE

La nature et la saisonnalité dictent le tempo... Ici, la terre décide, la mer inspire. Les produits issus pour l'essentiel de petits producteurs sont magnifiés avec respect et gratitude. Une ode au vivant, à la matière première dans toute sa noblesse.

CUISINE DE L'INSTINCT

Un instinct primaire qui se ressent dans la cuisine. Brute, viscérale, enracinée. Le produit est sublimé dans son entièreté, sans artifice, dans une démarche durable. Rien ne se perd, tout se transforme !

CRÉATIVITÉ

La créativité et l'audace comme signature. On découvre des partitions innovantes, originales et inédites faites d'accords et de textures contrastées. Une cuisine franche qui dépoussière les codes et révèle autrement ce que l'on croyait connaître.

CONVIVIALITÉ

Apprécier la gentillesse, la bienveillance et l'envie de bien faire de la maison. Une osmose au sein des équipes qui se traduit aussi envers les clients par un service professionnel et attentionné.

SERVICE

Le beau au service du goût avec des dressages nets, lisibles et élégants. Des jus coulés dernière minute, des accompagnements distincts et pensés comme des prolongements du plat. Une cuisine qui donne envie avant même la première bouchée.

NICOLAS **CHOUCHANIAN**

Héritage **gourmand**



Au Mas de Fauchon, chaque instant respire la passion d'une maison familiale transmise avec amour de génération en génération. Nicolas, le chef, compose une cuisine vive et audacieuse, inspirée par la nature provençale. À ses côtés, Barbara veille avec grâce sur la salle, incarnant un art du service tout en délicatesse et en attention. Ensemble, ils insufflent une âme unique à ce lieu enchanteur, niché entre pins et lumière dorée. Ici, on ne se contente pas de passer : on vit une parenthèse, on crée des souvenirs et l'on repart, le cœur léger !



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LE MAS DE FAUCHON - 1666 CHEMIN DE BERRE, 13760 SAINT-CANNAT - +334 42 50 61 77 - WWW.MASDEFAUCHON.FR



5 RAISONS DE SE RÉGALER À LA TABLE DE NICOLAS CHOUCHANIAN

PASSION

Une histoire de famille qui donne une âme au lieu, où chaque détail porte l’empreinte d’une passion transmise. On ne visite pas seulement un lieu, on partage une histoire.

ÉLÉGANCE

Un cadre enchanteur, entre nature et élégance. Le chant des cigales, l’ombre des pins, la lumière dorée du soleil du Sud... Tout ici évoque la quiétude et la beauté naturelle de la région.

CUISINE

Une cuisine qui célèbre le terroir avec raffinement. Les légumes du marché, les viandes de la région, les herbes du jardin ou les vins soigneusement sélectionnés forment une symphonie de saveurs typiquement provençales.

SINCÉRITÉ

Profiter d’un accueil sincère et attentionné. Le personnel, discret mais toujours disponible, prend le temps d’écouter, d’anticiper vos besoins, et de créer un lien vrai et chaleureux. Chaque visiteur est reçu comme un hôte de cœur.

EXPÉRIENCE

Une atmosphère paisible pour se ressourcer... Ici, tout est pensé pour la détente et prolonger l’expérience. On y vient pour faire une pause, se recentrer, prendre le temps de vivre, tout simplement.

PIERRICK CIZERON

Saveurs cosmopolites
Hyde Beach & Mr. Nakamoto



À la tête des cuisines du Mondrian depuis 2024, le chef Pierrick Cizeron insuffle son énergie et son talent acquis au fil de 18 années aux quatre coins du globe, des Émirats à la Côte d'Azur. Inspiré par les saveurs métissées et ancré dans le terroir, il imagine des assiettes audacieuses, raffinées et résolument contemporaine. Au restaurant Mr. Nakamoto, il revisite avec finesse la gastronomie asiatique avec des produits locaux, dans un écrin élégant. Sur la plage Hyde Beach, il célèbre la Méditerranée et la dolce vita dans un esprit festif et solaire. Deux adresses uniques, une même signature culinaire : créative et sensorielle !



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LE MONDRIAN - 45 BOULEVARD DE LA CROISSETTE, 06400 CANNES +33 493 38 15 45 - WWW.MONDRIANHOTELSCANNES.COM

5 RAISONS DE SAVOURER L'ÉTÉ AU HYDE BEACH

RIVIERA INÉDITE

Une cuisine italienne riviera inédite avec des produits de saison sourcés à 80% dans les meilleures régions d'Italie à l'instar de la Burrata des Pouilles qui évolue au gré des inspirations, de la poutargue de thon rouge et des gnocchis de la région Val Varaita.

GLACIER PAPILLA

Fondre de plaisir pour les merveilles glacées de l'artisan glacier Papilla. Des glaces ultra-gourmandes et des sorbets où l'on croque dans le fruit, dont les parfums évoluent au fil des saisons et mettent à l'honneur les trésors naturels de la région.

DÉCOR

Un décor propice aux découvertes culinaires... On se délecte d'un univers bohème chic, baigné de teinte pastel, de matières aériennes et de bois blond. Écrin à la gourmandise, les assiettes mix&match ajoute une touche joyeuse aux partitions.

ATMOSPHÈRE

Vivre au rythme de la plage entre détente ensoleillée et soirées festives. Cette adresse incontournable des locaux, allie une ambiance lounge décontractée durant la journée à une atmosphère animée le soir.

CONVIVIALITÉ

Profiter d'une parenthèse aussi spectaculaire dans l'assiette que dans les airs lors des soirées « feu d'artifice ». Dans une atmosphère très conviviale, les convives savourent pour l'occasion un menu spécial faisant la part belle aux richesses méditerranéennes.



PHILIPPE COLINET

Tableaux vivants



Un esthète qui repense la cuisine et dédie son talent au « bien manger », aux goûts francs et puissants empreints de naturalité.

Le chef-artiste esquisse les lignes de ses plats, les imaginent, les pensent de bout en bout avant même de s'atteler à la création. Des émotions et des saveurs qu'il retranscrit avec brio. Philippe Colinet ne se réduit à aucun carcan et prouve que l'on peut utiliser un produit dans son entièreté.

Un chef inventif parfois rêveur, qui sait, qu'à la manière d'un bijou, un ingrédient n'est rien sans tout ce qui l'entoure.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

RESTAURANT COLETTE - 151 ROUTE DES SALINS, 83990 SAINT-TROPEZ - +33 4 94 44 53 11 - WWW.COLETESAINTTROPEZ.COM



5 RAISONS DE SE RENDRE CHEZ PHILIPPE COLINET

CUISINE D'ARTISTE

L'occasion d'être surpris par une cuisine d'artiste, pensée et réfléchie, un univers distinct, une partition savoureuse presque onirique et pourtant bien lisible mettant en avant le fruit des producteurs locaux.

ARTS DE LA TABLE

Des arts de la table qui font la part belle aux savoir-faire locaux et qui s'alignent avec la philosophie de la maison... Le beau responsable au service du bon.

TERROIR

Des recettes qui rendent hommage aux cueillettes sauvages et aux beaux produits de la région, célébrés dans leur unicité, sublimés et déclinés dans leur entièreté. Un cercle vertueux engagé et responsable.

CHALEUREUX

Un lieu hors du temps, confidentiel et intimiste avec un décor de rêve qui se déploie autour de la piscine.

CONVIVIALITÉ

Une maison de partage et de convivialité où l'on est reçu en ami. Les codes du luxe badinent avec une liberté du service bienvenue. Le chef n'hésite pas à sortir des cuisines, tissant un pont entre sa cuisine et ses convives.



CHRISTOPHE CUSSAC

La chorégraphie du goût



Sur le rocher monégasque, Christophe Cussac décroche les étoiles et redonne vie au restaurant gastronomique de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo. Conçu par Jacques Garcia, cet écrin à l'atmosphère chaleureuse promet un moment inoubliable où les convives redécouvrent une cuisine méditerranéenne simple, contemporaine et authentique, magnifiée par un attachement profond au terroir français. La perfection des gestes, la sérénité d'un travail méticuleux et la chorégraphie précise d'une brigade traversant le coup de feu.... Un voyage culinaire guidé par la simplicité mais également par le talent d'une équipe dévouée.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

L'HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO - 4 AVENUE DE LA MADONE, 98000 MONACO - +377 93 15 15 35 - WWW.METROPOLE.COM



5 RAISONS DE RÉSERVER À LA TABLE DE CHRISTOPHE CUSSAC

CHALEUREUX

Dans un esprit de maison chaleureuse, le chef signe une cuisine qui lui ressemble, méditerranéenne élégante, généreuse et profondément sincère, secondé par le talentueux Sonny Dufour.

PRESTIGIEUX

Un cadre prestigieux et intimiste où le luxe se mêle à une ambiance feutrée. Chaque détail, lumière, matière, espace, est conçu pour faire de chaque repas un moment d'exception.

CONVIVALITÉ

L'art de recevoir prend tout son sens sous la direction de Marco Tognon. Le service, précis sans jamais être figé, se distingue par son élégance, sa fluidité et son attention portée à chaque client, avec naturel et discrétion.

SOMPTUEUX

Les rituels gourmands de la maison... Chaque jour, six boulangers façonnent plus de 1000 pièces pour composer le somptueux chariot à pains du restaurant. Et c'est sans oublier, le chariot à tartes et douceurs signé par le Chef pâtissier Patrick Mesiano.

CAVE

Une cave d'exception confiée au chef sommelier Frédéric Woelfflé, qui réunit plus de 15 000 flacons, avec de très belles références françaises et internationales.



THOMAS DANIGO

L'âme d'un mythe



La Ponche... Une adresse mythique teintée d'une âme supplémentaire qui vous invite à vivre la douceur tropézienne. Le cadre est saisissant, l'atmosphère raffinée et les murs nous content encore les histoires d'un âge d'or révolu. Côté cuisine, la partition culinaire du Chef Thomas Danigo, est à la fois brute et inventive faisant la part belle au meilleur du terroir local. La salle, elle, est la scène d'une convivialité retrouvée. Ici, l'accueil se fait dans une belle simplicité et le temps semble s'égrèner au fil des discussions animées et des éclats de rire.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LA PONCHE - 5 RUE DES REMPARTS, 83990 SAINT-TROPEZ - +334 94 97 02 53 - WWW.LAPONCHE.COM



5 RAISONS IRRESISTIBLES DE VIVRE L'EXPÉRIENCE « LA PONCHE »

AUTHENTICITÉ

Revivre l'authenticité du quartier de La Ponche, cœur historique et emblématique de Saint-Tropez. Se plonger dans les souvenirs d'antan, au travers de parfums provençaux qui évoquent l'âme de la région.

PANORAMA

Profiter d'une vue incroyable sur la mer, surplombant un panorama d'exception de Sainte-Maxime jusqu'au majestueux massif de l'Estérel, et, par temps clair, laissant entrevoir les sommets enneigés des Alpes de Haute-Provence.

SAVEURS

Savourer une véritable soupe de poisson, se délecter de poissons sauvages d'une fraîcheur incomparable, déguster des légumes frais de saison, gorgés de soleil, soigneusement sélectionnés.

CAVE

Profiter d'une sélection de vins locaux, qui expriment toute la richesse du Sud de la France, de Bandol à Bellet, ou préférer un cocktail signature, rendant hommage à un artiste ou écrivain ayant séjourné à La Ponche dans les années 50.

CONVIVIALITÉ

Être accueilli avec chaleur et bienveillance par une équipe passionnée. Découvrir un service d'excellence sans ostentation, alliant élégance et convivialité.

DIMITRI DROISNEAU

À fleur de mer



À Cassis, chez Marielle et Dimitri Droisneau, il règne comme un air de vacances... Une escapade gourmande hors du temps mais surtout bienheureuse entre terre et mer. Car ici on se sent le bienvenu, comme à la maison. Nichée dans l'Anse de Corton face à la belle bleue, La Villa Madie se veut une auberge familiale et conviviale ! La simplicité des belles choses, la sincérité, le partage, le don de soi. Marielle orchestre à merveille la fougue culinaire de Dimitri... Un couple à la ville comme à la scène, un duo de haut vol qui nous conte leur amour pour ce terroir magnifique au travers d'une cuisine qui témoigne de sa grande diversité.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LA VILLA MADIE, ANSE DE CORTON, 30 AV. DU REVESTEL, 13260 CASSIS - 04 96 18 00 00 - WWW.LAVILLAMADIE.COM



5 RAISONS DE DÉCOUVRIR LA TABLE DE DIMITRI & MARIELLE DROISNEAU

CUISINE

Plonger dans la belle bleue à travers **une cuisine vive, raffinée et sincère**, inspirée par les produits d'une rare qualité de la région de Cassis.

DÉCOR

Installée à flanc de falaise, face au bleu éclatant de la mer et des calanques, **la Villa Madie offre un décor naturel époustoufflant**, où chaque déjeuner ou dîner devient un moment suspendu.

CONVIVALITÉ

Marielle Droisneau, maîtresse de maison, incarne l'élégance discrète et la convivialité: **chaque convive est reçu comme un invité privilégié**, dans une atmosphère à la fois raffinée et authentique.

CAVE

Une cave exceptionnelle riche de plus de 1600 références qui met à l'honneur les plus beaux terroirs de Provence et d'ailleurs, avec un accent particulier sur les trésors viticoles de Cassis, en parfait accord avec la cuisine du chef.

MOMENT SUSPENDU

S'offrir une parenthèse, une ode à l'art de vivre méditerranéen... À travers les partitions culinaires du chef, l'hospitalité et le service orchestré par Marielle mais aussi le cadre et l'âme des lieux uniques !



MARIELLE

&



DIMITRI DROISNEAU

La Villa Madie

Restaurant
gastronomique Cassis



5

CUISINE

DÉCOR

CONVIVIALITÉ

CAVE

MOMENT SUSPENDU



PHILIPPE DUAULT

Une table à cœur ouvert



Sous le soleil de Grimaud, il est une adresse où l'on savoure bien plus qu'un repas. À La Table de Didier, Philippe Duault, chef au cœur breton et à l'âme solaire, distille chaque jour sa passion dans une cuisine traditionnelle, généreuse et sincère. Passé par les plus belles maisons, de Saint-Quay-Portrieux à Saint-Tropez en passant par Biarritz et Courchevel, il sublime viandes d'exception, homards et poissons en écho à ses racines iodées. Depuis 2018, il insuffle à cette adresse un vent d'amitié, épaulé par Karen, son épouse, dans un esprit chaleureux et sans façons. Ici, les assiettes chantent la qualité, l'ardoise suit les arrivages et le goût se conjugue à l'émotion.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LA TABLE DE DIDIER - 1651 RTE DU LITTORAL, QUARTIER ST-PONS-LES-MÛRES, 83310 GRIMAUD - 04 94 49 58 31

WWW.LATABLEDEDIDIER.FR



5 RAISONS DE VENIR SE RÉGALER À LA TABLE DE DIDIER

PARTAGE

Un chef qui cuisine sous vos yeux, dans un esprit ouvert et sincère où chaque plat devient un vrai moment d'échange.

CUISINE

L'occasion de (re)découvrir tout au long de l'année, **une cuisine franche et savoureuse, fidèle aux saisons, à la mémoire des goûts vrais.**

SIGNATURE

Des partitions « signature » badinant entre terre et mer qui s'invitent joyeusement dans des assiettes créatives, nourries par de superbes produits frais.

PLAISIR

Une table sans chichi où prime le plaisir simple d'un repas généreux, partagé dans une ambiance décontractée.

CONVIVIALITÉ

Un lieu où l'on est toujours accueilli avec cœur, comme chez un ami qui aime offrir le meilleur de sa cuisine.

VINCENT MAILLARD

L'essentiel **en majesté**



Un rêve de nature et de liberté sur fond de Méditerranée... Lily Of The Valley c'est le luxe simple, une âme inspirée et inspirante, un lieu de vie hors des codes où résonne la générosité et l'hospitalité. Sous la houlette de Vincent Maillard, la cuisine s'offre, telle une parenthèse savoureuse et éthérée. Le chef rend l'éphémère inoubliable, moment suspendu où il compose son art comme un jeu où le plaisir l'emporte. Le fond prime sur la forme, l'originel sur l'original, le goût sur l'artifice.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LILY OF THE VALLEY - COLLINE SAINT-MICHEL - BOULEVARD ABEL FAIVRE, QUARTIER DE GIGARO - 83420 LA CROIX VALMER
+334 94 97 02 53 - WWW.LILYOFTHEVALLEY.COM



5 RAISONS DE RÉSERVER À LA TABLE DE VINCENT MAILLARD

PANORAMA

Face aux îles d'or la table s'ouvre sur un panorama à couper le souffle. Du lever du soleil au coucher, été comme hiver, à l'ombre des cannisses ou à l'intérieur au coin du feu, le spectacle est là, toujours présent !

CHALEUREUX

Un lieu chaleureux et authentique imaginé par Philippe Starck qui offre un luxe simple, sans ostentation toujours tourné vers le plaisir.

SAVEURS

Découvrir une cuisine décomplexée de saison, généreuse, authentique majoritairement provençale ou issue des grands classiques français. Ici, on bannit les appareils inutiles, le superflu pour ne conserver que l'essentiel.

ACCUEILLANT

Un accueil souriant et sincère... Dès le premier pied posé dans la maison, le client sait qu'il a fait le bon choix.

HOSPITALITÉ

Une équipe qui est là pour vous ravir, chaleureuse, présente, discrète et attentionnée. Sous vos yeux défilent les découpent, les flambages, des vins d'auteur et confidentiels mais également des cocktails signature.



VINCENT MAILLARD

RESTAURANT **VISTA** LILY of The Valley
La Croix Valmer



PANORAMA

CHALEUREUX

SAVEURS

ACCUEILLANT

HOSPITALITÉ



ALEXANDRE MAZZIA

Le goût à contre-champ



Une révolution hors des codes. Alexandre Mazzia nous dédicace une cuisine au cordeau pensée à l'extrême et sertie d'émotions. Ici au AM, l'écrin se fait discret au profit d'un tête à tête intimiste avec l'assiette. Un tableau contemporain, un voyage sensoriel où l'artiste combine les saveurs pour en créer de nouvelles. On apprécie son audace, ses mélanges très osés, sa palette gustative désaccordée mais qui pourtant sonne extrêmement juste. Le brûlé, le fumé, le pimenté, l'épicé et le torréfié... Le plaisir peut aller aussi loin que l'imaginaire.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

AM PAR ALEXANDRE MAZZIA, 13008 MARSEILLE - 04 91 24 83 63 - WWW.ALEXANDRE-MAZZIA.COM

5 RAISONS DE NE PAS MANQUER UN DÎNER CHEZ « ALEXANDRE MAZZIA »

IMMERSION

Une immersion totale dans une cuisine à la fois audacieuse et poétique... Plonger dans un univers singulier où chaque détail, de la présentation des plats à l'ambiance du lieu, est pensé pour éveiller tous les sens.

SAVOIR-FAIRE

Un savoir-faire d'exception où chaque bouchée reflète une précision rare, un équilibre parfait. Le chef exprime dans chacune de ses créations une maîtrise tout en proposant une cuisine liée par les trois traceurs AM qui sont les épices, le piment et la torréfaction.

ÉMOTION

L'émotion comme fil conducteur...

À travers ses créations culinaires le chef transmet des émotions profondes : souvenirs d'enfance au Congo à Pointe-Noire, pêche sur l'île de Ré. C'est une cuisine qui touche, qui surprend, remplie d'émotions.

SAVEURS

Un voyage culinaire où les saveurs se succèdent par fréquences, elles-mêmes comprenant des séquences. Chaque création culinaire est une escale inattendue qui invite à repenser nos repères culinaires.

TERRITOIRE

Un hommage vibrant au territoire. Marseille, sa lumière, ses marchés, ses contrastes... Mais aussi les produits locaux, les maraîchers et artisans de nos régions sont célébrés.







**ALEXANDRE
MAZZIA**
RESTAURANT AM
par Alexandre Mazzia
MARSEILLE

5

IMMERSION

SAVOIR-FAIRE

ÉMOTION

SAVEURS

TERRITOIRE



BRUNO OGER

La diagonale **des sens**



Un écrin qui appelle au partage, de la Bretagne à la Méditerranée... Bruno Oger fait partie de cette génération de cuisiniers les plus talentueux et les plus créatifs de la cuisine française. Des étoiles qui ne sont pas tombées par hasard et qui s'arriment à une véritable identité : une cuisine locavore aussi délicate qu'imaginative, une signature terre et mer inspirante tout autant qu'un accueil parfaitement orchestré, faisant presque acte de foi. Telle une machine bien huilée, les talents fusionnent dans un ballet assumé au service du plaisir et de la convivialité.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LA VILLA ARCHANGELE - RUE DE L'OUEST, 06110 LE CANNET - +33 4 92 18 18 28 - WWW.BRUNO-OGER.COM



5 RAISONS DE DÉJEUNER OU DINER CHEZ BRUNO OGER

CUISINE

Expérimenter **une cuisine identitaire et singulière**, une « diagonale » où les plats conjuguent un produit « breton » et un produit « provençal ».

LIEU

Profiter d'un lieu et d'une terrasse sans équivalent à Cannes... Un écrin à l'abri du tumulte de la Croisette, qui se mêle à un cadre tout aussi unique, celle de l'ancienne demeure d'Alice Chavane de Dalmassy.

ART

Se frotter de près à l'art, omniprésent d'Hélène Oger, la femme du chef. Les toiles ornent les murs des deux restaurants et sont également visibles depuis l'atelier ouvert aux clients.

TABLE D'HÔTE

S'offrir le luxe d'une VRAIE table d'hôte, intimiste, au cœur des cuisines, entouré des stars du festival de Cannes. Chef officiel du festival depuis une vingtaine d'années, Bruno Oger déploie une jolie galerie de portraits.

SUR-MESURE

Un personnel au petit soin, reconnu et en phase avec l'âme de cette belle maison. Le restaurant gastronomique, de seulement 14 couverts, en est une traduction évidente. Ici, on n'est pas « un » parmi les autres, tout est fait sur mesure.



BRUNO **OGER**  

RESTAURANT **VILLA ARCHANGE LE CANNET**

CUISINE

LIEU

ART

TABLE D'HÔTE

SUR-MESURE

5





EMMANUEL PILON

Les racines du ciel



Vaisseau amiral de Ducasse triplement étoilé, le Louis XV ne cesse d'émouvoir les plus fins palais et de transcender un culte de l'hédonisme où s'entremêlent la tradition et l'art de vivre à la française. Mais le véritable trésor se cache en coulisses, dans le ballet harmonieux qu'offrent les disciples du grand maître de la gastronomie. Emmanuel Pilon, capitaine et virtuose des cuisines, Claire Sonnet chef d'orchestre de la salle qui a remporté le prix Michelin 2023 du service mais aussi Maxime Pastor, messenger du vin et de la cave, œuvrent chaque jour pour perpétuer l'ADN et l'histoire de Ducasse.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

L'HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO, PL. DU CASINO, 98000 MONACO - +377 98 06 88 64

WWW.MONTECARLOSBM.COM/FR/RESTAURANT-MONACO/LE-LOUIS-XV-ALAIN-DUCASSE-HOTEL-DE-PARIS



5 RAISONS DE VIVRE L'EXPÉRIENCE LOUIS XV - D'ALAIN DUCASSE

PRESTIGIEUX

Passer les portes de l'un des plus prestigieux établissements de Monaco. Maison de cœur d'Alain Ducasse, le Louis XV à l'Hôtel de Paris est une table unique au monde, chargée d'histoire, reconnue de la haute gastronomie française.

SAVEURS

La cuisine de la naturalité enrichit le répertoire méditerranéen du Louis XV dont le cuisinier, inspiré par les recettes et les produits de la Riviera, en livre une version moderne, légère et énergique.

DÉCOR

Plonger dans un décor raffiné, signé Patrick Jouin et Sanjit Manku, qui évoque avec subtilité l'art de vivre de la Riviera. Entre passé et présent, chaque détail a été pensé, allant du mobilier au choix des matériaux en passant par les arts de la table.

CONVIVIALITÉ

L'humain, l'empathie comme ingrédients essentiels. L'attention portée au client devient un art subtil et exigeant. Cette sincérité du service - qui fait écho à celle de la cuisine, rend un repas au Louis XV - Alain Ducasse inoubliable.

EXPÉRIENCE

Une expérience rythmée au fil d'un cérémonial, de rituels mettant en avant les produits et leurs producteurs à l'instar du ballet du pain et du beurre, de la découpe en salle, de la présentation du caviar, du chariot de fromage ou encore des infusions...



MARCEL RAVIN

Les racines du ciel



Une ode à la vie, à la nature et à la richesse de la Caraïbe. La poursuite d'un rêve, une conviction, un véritable parti pris pour le chef Ravin qui poursuit l'écriture de sa partition culinaire au travers d'un nouvel environnement. Ici, il est question d'émotions et de sensations, d'une rencontre intime avec le Chef et sa culture gastronomique, marquée par ses origines caribéennes, sa terre d'accueil Méditerranéenne et ses voyages sur les cinq continents. Le tout fait corps, porté par l'audace d'une équipe passionnée !



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT, 40 AV. PRINCESSE GRÂCE, 98000 MONACO - +377 98 06 00 35

WWW.MONTECARLOSBM.COM/FR/RESTAURANT-MONACO/LE-BLUE-BAY



5 RAISONS D'AIMER LA CUISINE DE « MARCEL RAVIN »

LE CHEF

Sa personnalité colorée, son univers bien distinct. Marcel Ravin est un enfant du monde qui propose une cuisine comme nulle autre où le convive se retrouve quel que soit son origine !

ECO-RESPONSABLE

Une cuisine durable et engagée sur la naturalité. Le chef puise dans ses jardins et au-delà extrait le maximum de chaque produit offert en cadeau par la nature. Un cercle vertueux.

EXPÉRIENCE

Un restaurant dans le restaurant... « YVA, La Table de Marcel » est un hommage à l'héritage du chef, à son histoire. **Un écrin de 8 couverts pour vivre une expérience à part et inédite !**

AUTHENTICITÉ

Une « vraie » maison avec une personnalité bien trempée, **qui fait l'éloge aux véritables savoir-faire, arts de la table et artisans français.**

PARTAGE

Une équipe imprégnée de l'histoire du chef, **qui, dès les premiers instants, plonge les gourmets dans un univers singulier.** Une hospitalité vraie et sincère, sans fioritures.





MARCEL RAVIN

RESTAURANT LE **Blue Bay**
MONACO



LE CHEF

ECO-RESPONSABLE

EXPÉRIENCE

AUTHENTICITÉ

PARTAGE



ANTHONY SALLIÈGE

Goûts sensibles



Au cœur du var, un hommage aux produits vrais, parfois confidentiels, mais toujours d'exception. Bourguignon de naissance et de cœur, le chef de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort prouve que la gastronomie peut se réinventer au gré des saisons à partir d'une alchimie entre mets simples et plus raffinés. Ce bourreau de travail, juste et sensible s'attache plus que tout à révéler la saveur et l'intensité des produits qui l'inspirent. Sa cuisine, à la fois moderne et pleine de réminiscences, se dévoile en un tourbillon gourmand d'émotions.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

LES GORGES DE PENNAFORT - 8660 RD 25, 83830CALLAS - +33 4 94 76 66 51 - WWW.HOSTELLERIE-PENNAFORT.COM



5 RAISONS DE GOÛTER À LA CUISINE DU CHEF ANTHONY SALLIÈGE ET JULIEN LÉPINE

CUISINE

Sortir des sentiers battus grâce à une **cuisine franche, fidèle et généreuse** qui valorise les vrais produits, parfois même méconnus. Un but : La surprise, la découverte !

PASSION

Venir échanger avec le chef Anthony, un grand passionné qui aime le contact avec ses clients et qui n'hésite d'ailleurs pas à partager le secret de ses recettes.

SAVEURS

Déguster des menus renouvelés : Au bord de l'Endre, mettant en avant les petits producteurs du Var ; Balade Sensorielle porté sur des saveurs et associations inédites, ou encore le Trésor des Gorges faisant la part belle aux produits et pièces d'exception.

ÉMOTION

Retrouver une sensibilité dans chaque partition et notamment sur le poisson que l'on retrouve dans toute sa délicatesse mais aussi au travers d'un sorbet épicé, floral ou végétal qui vient rafraîchir en douceur les palais.

SENSORIEL

S'offrir une parenthèse des sens dans un cadre paisible, face à la muraille rose des Gorges de Pennafort, lové dans un écrin de verdure au cœur du Var.

BENOIT WITZ

La Bastide **aux saveurs retrouvées**



Les goûts de la Provence revisités... Dans une bâtisse vieille de 200 ans nichée en pleine nature, Benoit Witz redonne toutes ses couleurs à la gastronomie locale. À sa table, vous êtes reçu en ami pour déguster une cuisine authentique et généreuse. Le chef met tout son savoir-faire au service des produits provençaux pour créer une partition profondément ancrée dans le terroir du Haut-Var. Un retour à l'essentiel aussi délectable que le chant des cigales !



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

JARDIN SECRET - 13 RUE DE L'ARAIGNÉE, COTIGNAC, 83570, FRANCE - +33 4 94 78 30 51 - WWW.LOUCALEN.COM



5 RAISONS DE VIVRE UN MOMENT UNIQUE À LA TABLE DE « BENOÎT WITZ »

AUTHENTICITÉ

Redécouvrir les saveurs authentiques des mets de Provence par un menu unique qui change chaque jour et permet une totale liberté créative dans l'assiette.

PROVENCE

S'immerger dans une carte postale provençale, sous les oliviers centenaires ou bien sous la treille sur laquelle vous pouvez prélever quelques raisins sucrés. Au loin, la vue sur les collines verdoyantes et en fond, le son des cigales.

ÉCOLOGIE

Porteur depuis 2023 de l'étoile verte Michelin, **le restaurant se démarque par son engagement en faveur de l'écologie** (potager, zéro plastique, circuits courts, compostage ...)

AMBIANCE

Vivre un moment hors du temps dans l'ambiance familiale et chaleureuse d'une bastide vieille de 200 ans, dans des salons privés avec cheminée et collection de vinyles.

EXPERTISE

Déguster la cuisine d'un chef au parcours remarquable... Benoit Witz a vécu, auprès des plus grands, les plus belles aventures culinaires dont un jeune cuisinier puisse rêver.



L'ART DE LA TABLE

- 196** MAISON **CYNA**
- 200** JEAN **DUBOST**
- 206** **DURALEX**
- 212** **ESTÉBAN PARIS**
PARFUMS
- 218** **GARNIER**
THIEBAUT
- 224** FAÏENCERIE
GEORGE
- 230** **IBRIDE DESIGNERS**
- 238** CÉRAMIQUE
KØMET
- 244** LA FORGE DE
LAGUIOLE
- 250** MAISON
MARMOL
- 256** **MONOCHROMIC**
- 262** **POLSPOTTEN**
- 272** LA **ROCHÈRE**
- 278** **ROSENTHAL**
- 286** LOUIS **SICARD**
- 292** **VERDIER**
MANUFACTURE



Depuis 1794

MAISON **CYNA**

Symphonie de formes
et de feux

REPORTAGE MAISON CYNA • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

Maison CYNA, c'est une ode à la Bohême, où la lumière danse dans le cristal sans plomb et la porcelaine chuchote l'élégance. Verres sculptés comme des bijoux, assiettes dignes des plus grandes tables... Chaque pièce célèbre un artisanat d'exception. Portée par Cyril Bros et Natacha Maman, la maison fait rayonner en France l'excellence discrète mais éclatante de la cristallerie et de la porcelaine de prestige.



CRISTAL SANS PLOMB

La Bohême...

Un chant entraînant qui donne vie à l'excellence.

LE CRISTAL VERSION HAUTE COUTURE

En terre Bohème, le verre soufflé bouche devient une œuvre vivante, une caresse de cristal au service du goût. Nourrie par les échanges avec les plus grands sommeliers et amoureux du vin, la maison CYNA dessine ses verres comme on compose une symphonie, avec rigueur, passion et une sensibilité infinie. La collection PALACE incarne cette quête d'excellence. Déclinée en verres à vin blanc, à Bordeaux, à Bourgogne et flûtes à Champagne, elle s'invite déjà sur les plus belles tables étoilées. Des lignes pures, une transparence cristalline sans plomb et une forme pensée pour exalter chaque arôme, chaque note, chaque volute du vin.

Parmi les dernières créations, le verre à café fait sensation. Inspiré du mythique Verre Bourgogne n°2, il en reprend la générosité tout en la réinterprétant à une échelle miniature. Mi-ballon, mi-tulipe, ce petit bijou invite à redécouvrir le café autrement, accueillant les arômes torréfiés avec grâce. Autre nouveauté : les cloches sensorielles. Tel un écrin de lumière, elles capturent les essences et dévoilent avec poésie. En forme de goutte, surmontée d'une anse faisant écho au végétal, elles se soulèvent d'un simple doigt, dans un geste fluide et raffiné.

Mais CYNA, c'est aussi l'art du sur-mesure, même dans des délais courts. Parce que chaque lieu, chaque chef, chaque moment mérite son verre, la maison conçoit des pièces uniques en soufflage bouche, en collaboration étroite avec les meilleurs artisans. La Carafe Guy Savoie en est l'illustration éclatante. Soufflée pour le chef triplement étoilé, elle épouse une forme résolument contemporaine.

LA PORCELAINE EN HÉRITAGE

Chez Maison CYNA, la porcelaine raconte une histoire, celle d'un art ancestral façonné depuis 1882 dans une manufacture emblématique de Prague. Chaque assiette, chaque tasse est une passerelle entre tradition et modernité, entre le geste d'hier et les exigences d'aujourd'hui. La maison propose des collections de vaisselle en porcelaine d'une élégance sobre et puissante, pensées pour sublimer la gastronomie. Coup de cœur pour la nouvelle tasse à café en forme gobelet, audacieuse, qui joue avec les contrastes pour offrir une nouvelle manière de savourer l'instant. Elle s'accorde naturellement à la sous-tasse Granit, dont les textures minérales apportent un supplément d'âme.

Pour certaines de ces collections, la maison propose la personnalisation, même en petites séries. Ainsi chaque établissement peut apposer son identité à travers un décor, un liseré, un logo, pour une vaisselle unique et parfaitement alignée avec son univers.



Depuis 1920

JEAN DUBOST

La lame française
**qui traverse le
temps et les
frontières**

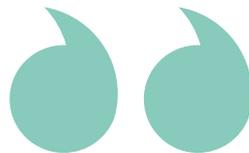
REPORTAGE JEAN DUBOST • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN



COUTELLERIE



Blottie dans les montagnes de Viscomtat, aux portes de Thiers (capitale de la coutellerie française) la Maison Jean Dubost façonne l'art de la coutellerie comme on cisèle un poème. Depuis 1920, au fil de quatre générations, s'opère un ballet du geste, mué par la tradition familiale où l'excellence se transmet comme un secret bien gardé.



Dans le silence habité des ateliers, chaque lame et chaque couvert prennent vie. Du Jean Dubost Laguiole emblématique, marqué du sceau de l'abeille, aux créations les plus avant-gardistes, la manufacture compose un langage d'élégance et de précision. Plus grand fabricant d'articles Laguiole Made in France, le savoir-faire Jean Dubost est reconnu bien au-delà des frontières. Ici, le métal chante, le bois murmure et l'innovation épouse la tradition dans un même élan... Celui qui donne vie à des œuvres d'art du quotidien.

D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

De la montagne Thiernoise à l'Élysée, des tables étoilées aux maisons du bout du monde, Jean Dubost incarne un art de vivre « Origine France Garantie », célébré dans plus de 60 pays. Dans chaque atelier, les gestes anciens - montage, ajustage, façonnage, polissage - se transmettent comme une danse secrète, précise et souple. À l'heure du meulage, l'acier chuchote sa vérité, guide la main, donne le cap, devient boussole du coutelier. Car ici, une lame n'est jamais simple outil, elle est équilibre, tension entre force brute et élégance racée. Elle épouse la main de son propriétaire, vieillit, se patine, s'affine jusqu'à devenir un compagnon d'âme, qui pour certains se transmet.

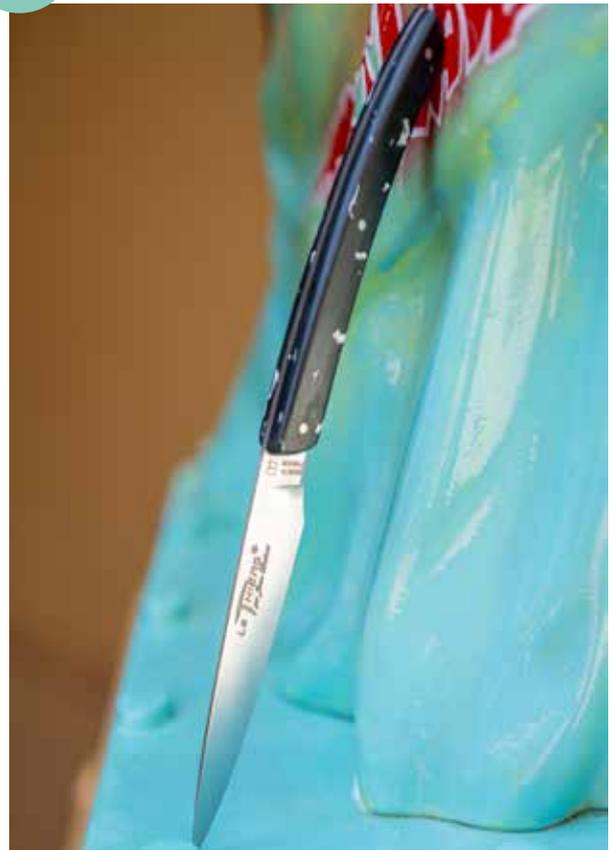
Il y a 105 ans, dans l'après-guerre encore fumant, Jean Dubost osait l'inoxydable, instillant un renouveau des arts de la table. Chaque pièce de la gamme iconique 1920 est unique et porte la signature invisible de son fabricant. Aujourd'hui encore, l'audace est au rendez-vous, avec des nouveautés exclusives, comme la gamme Jean Dubost Laguiole Sense® Élysée, aux couleurs de la France, ou encore les collections aux manches bois parés de bouleau de Norvège, une des matières nobles au souffle nordique.

TRANCHONS POUR UN MONDE MEILLEUR

Pionnière et engagée, la Maison Jean Dubost, première coutellerie labellisée RSE niveau 2 étoiles confirmé par l'AFNOR, trace depuis 2008 une voie responsable. Bois certifié PEFC, plastique recyclé, biomatière végétale issue de déchets de canne à sucre... Chaque collection éco-conçue réinvente la matière avec audace. Avec les collections Sense®, lancée en 2021, Jean Dubost s'ancre dans l'économie circulaire grâce à des manches créés à partir de déchets plastiques collectés en France, l'entreprise agit également à l'amélioration de ses process de fabrication : travaille en circuits fermés pour limiter l'eau et l'empreinte carbone. L'engagement est aussi humain : emploi local préservé, partenaires historiques en circuit court et depuis 2011, fidèle soutien à Action contre la Faim. Une vision à la fois durable, solidaire et inspirante.



COUTELLERIE





Blottie dans les montagnes de Viscomtat, aux portes de Thiers (capitale de la coutellerie française) la Maison Jean Dubost façonne l'art de la coutellerie comme on cisèle un poème. Depuis 1920, au fil de quatre générations, s'opère un ballet du geste, animé par la tradition familiale où l'excellence se transmet comme un secret bien gardé.



Depuis 1927

DURALEX

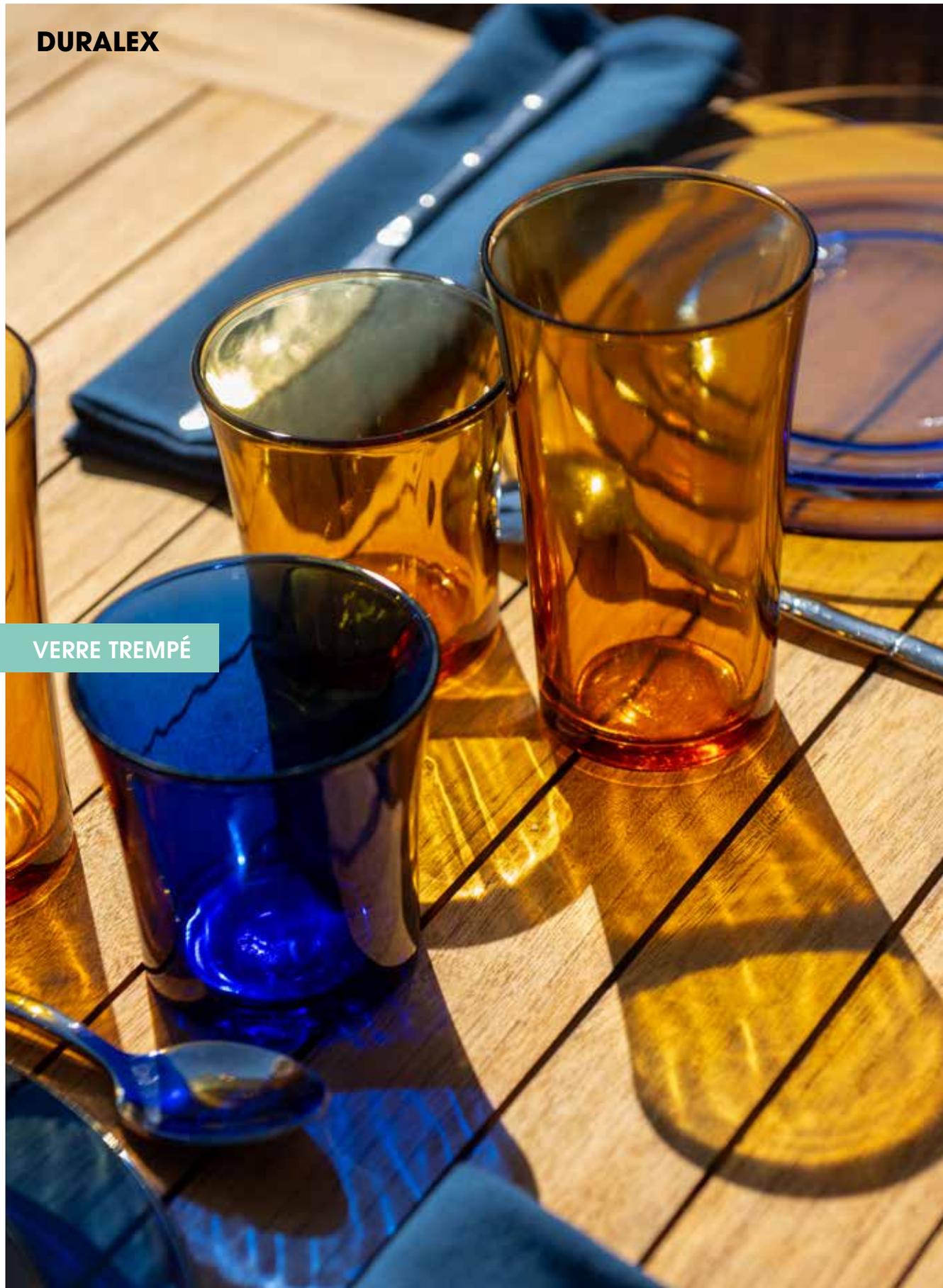
Fait pour durer,
né pour briller !



REPORTAGE DURALEX • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

DURALEX

VERRE TREMPÉ



À L'ÉPREUVE DU TEMPS... ET DE LA PLANÈTE !

Pionnière du verre trempé depuis 1945, la marque transforme le verre ordinaire en une matière ultra-robuste, grâce à une technique unique de trempe thermique. Résultat ? Une vaisselle du quotidien qui brave les chocs, les températures extrêmes et les années qui passent. Jusqu'à 6 fois plus résistantes que des pièces en verre classique, les créations de la marque sont pensées pour durer et s'inscrivent dans une démarche responsable. Sécurité, hygiène, praticité : toutes passent du four au micro-ondes, au lave-vaisselle, au réfrigérateur, sans jamais tressaillir. Même en cas de casse, elles se fragmentent en morceaux non coupants, pour un esprit plus tranquille.

UN MONDE EN TECHNICOLOR

Depuis 1961 Duralex® affirme son univers haut en couleur. Encore une fois précurseur, la marque lance le premier verre « teinté masse ». Ici, les pigments minéraux sont fondus dans le verre en fusion, pour une intensité qui tient tête aux années. Saphir, marine, vermeil, vert, rose, prune, gris, noir... chaque teinte impose un style bien à elle et s'amuse d'un « mix & match » détonnant et vibrant !

LES ICONIQUES

Deux légendes qui ont traversé les époques sans prendre une ride... Les collections Le Gigogne® et Le Picardie® sont de véritables rockstars des tables, allant des cantines aux grands restaurants étoilés en passant par les écrans de cinéma et le musée des Arts décoratifs de Paris ! Leurs lignes iconiques et leur éclat intemporel, qui se déclinent en divers formats, font d'eux des symboles du quotidien, gravés dans la mémoire collective.

80 ANS ET TOUJOURS DANS LA « VIBE » !

Duralex® souffle ses bougies en marquant le coup : sa collection culte Le Picardie® fait son grand retour. Même look indémodable, même solidité à toute épreuve mais avec une touche anniversaire estampillée en fond de verre. En version transparente ou colorée, les verres s'affichent dans un packaging kraft au style résolument vintage. Rétro, oui, mais pas que... La marque en profite pour sortir aussi des nouveautés taillées pour les usages d'aujourd'hui. Et pour aller encore plus loin, elle ouvre son tout premier Café Duralex en collaboration avec le chroniqueur Loïc Ballet. Un comptoir convivial où l'on boit dans du Duralex, entouré d'une sélection des plus belles pièces de la marque.

DURALEX

Il y a des objets qui passent. Et puis il y a ceux qui restent. Durablex®, c'est ce verre qui traverse les âges sans jamais se fêler. Une icône du quotidien, à la fois robuste et délicate, aussi à l'aise sur les tables d'hier que dans les cuisines d'aujourd'hui. Des créations iconiques qui se transmettent de génération en génération, avec ce petit goût d'enfance et ce souffle rétro-vintage devenu tendance. Intemporel, indémodable, inaltérable... Durablex®, c'est le reflet de nos histoires partagées, la simplicité qui sublime l'instant.

100% française mais fièrement distribuée dans plus de 100 pays ! La marque Durablex® fait partie du décor et pourtant, elle continue de surprendre. Car ici, on ne suit pas les modes... On les inspire.

VERRE TREMPÉ



La marque mythique de verre de table fait table rase des règles.



DURALEX





Depuis 1980

ESTÉBAN PARIS PARFUMS

Maison de parfums
et d'émotions



REPORTAGE ESTÉBAN PARIS PARFUMS • PHOTOGRAPHE ESTELLE CARLIER

PARFUMS D'INTÉRIEUR



Depuis plus de 40 ans, la maison Estéban façonne l'art du parfum d'intérieur avec élégance et exigence. Entre Paris et Montpellier, ancienne capitale du parfum, ses créateurs imaginent des compositions inédites, alliant tradition et audace. Chaque fragrance est une rencontre entre naturalité et main de l'homme, capturant l'essence du beau. Précurseur, Estéban réinvente sans cesse l'expérience sensorielle : bougies rechargeables en cire 100 % végétale, diffuseurs brume dédiés aux concentrés de parfum, supports créatifs de diffusion par le bois... Autant de gestes délicats pour prolonger l'émotion et cultiver l'art du mieux-vivre. Derrière chaque création, des mois de recherche, des dizaines de formulations sont parfois nécessaires pour allier design, environnement et performance. Dès lors, parfumer son intérieur devient un art, un lien invisible entre hier et demain, entre soi et les autres.



Il est des parfums qui ne se contentent pas d'encenser... Tel un voyage invisible niché au creux du quotidien, ils chuchotent des souvenirs, éveillent des émotions et dessinent des instants suspendus.



DES UNIVERS SINGULIERS

Les créations de parfum sont rassemblées autour d'univers forts, à l'instar de la collection classique, véritable voyage au coeur des matières et des cultures mais aussi Jardins d'intérieur où la nature s'invite, légère et poétique.

Les diffuseurs de brume, élégants et nomades, transforment l'air en un sillage raffiné. Leur technologie à froid mêle eau et parfum en une brume délicate, modulable selon les envies. Rechargeables, ils se déclinent en plus de 15 références pour sublimer chaque instant.

UN GESTE D'AMOUR POUR LA PLANÈTE

Créer sans altérer, sublimer sans compromettre... Chaque parfum célèbre la nature tout en la préservant. Matières premières soigneusement sélectionnées, alcool de

PARFUMS D'INTÉRIEUR

betterave française, cire 100 % végétale, huiles biosourcées sans palme ni soja, bois certifié, rotin délicat... Rien n'est laissé au hasard. Pensées pour durer, ces créations rechargeables minimisent leur empreinte, alliant beauté et responsabilité. Par ailleurs, les Editions Noël et Jardins d'Intérieur sont membres 1% for the Planet, reversant ainsi 1% de ce chiffre d'affaires à des associations environnementales.

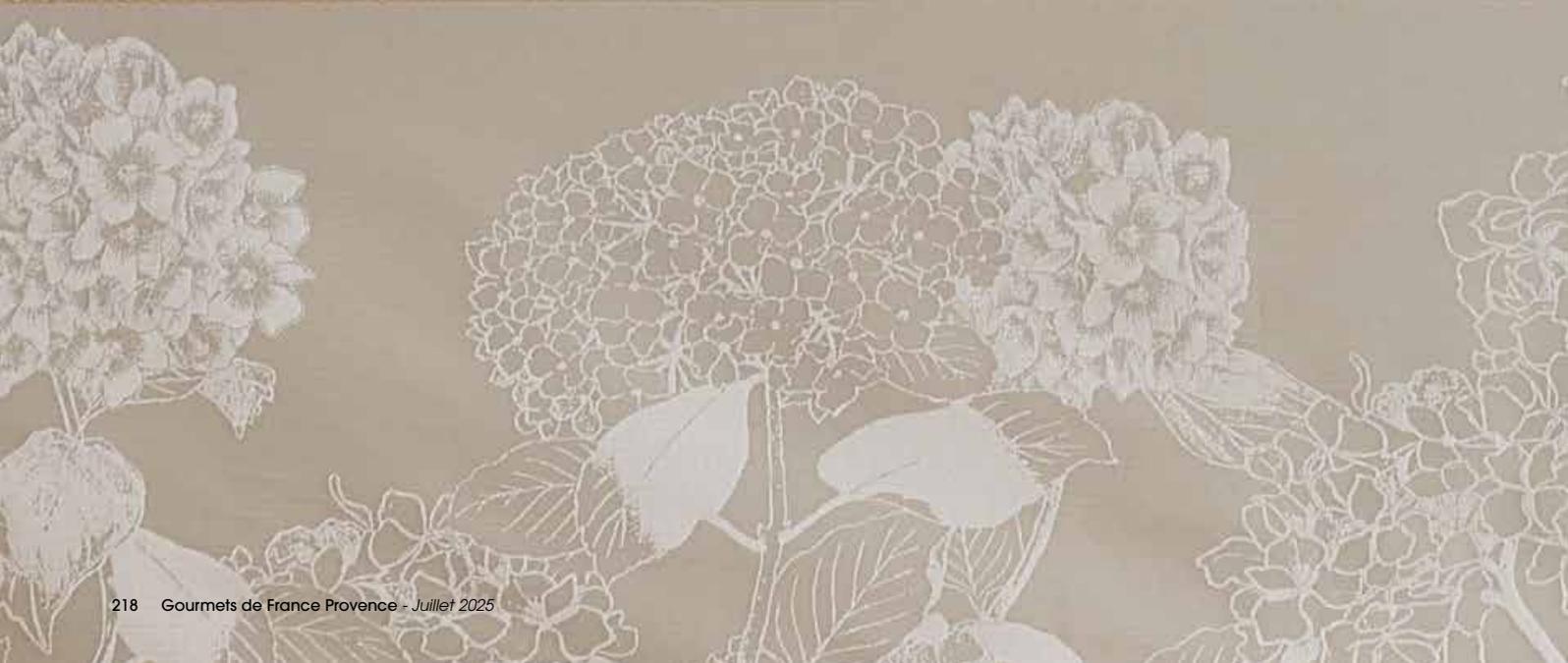
ICONIC COLOR... UNE ODE AUX SENS

Quand le savoir-faire d'Estéban rencontre le design de Tristan Lohner, naît une collection où l'art visuel et olfactif se répondent. Bougies en céramique et bouquets parfumés en verre deviennent des objets sensoriels d'une élégance contemporaine. Du jaune safran éclatant au bleu cobalt profond en passant par le rouge carmin, chaque teinte sublime la matière. La flamme danse dans un écrin biseauté, la céramique caresse le toucher et six fragrances iconiques – Teck & Tonka, Ambre, Nérolé, Pur Lin, Figue Noire, Iris Cachemire – enveloppent l'espace. Plus qu'un décor, une expérience. Plus qu'un parfum, une émotion.



*Créateur d'émotions olfactives,
Estéban se fait l'ambassadeur d'un
savoir-faire français d'excellence.*





Depuis 1833



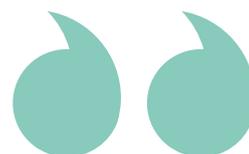
GARNIER THIEBAUT

Tisser le temps,
broder les rêves

MANUFACTURE DE TISSAGE



Née dans les Vosges, Garnier Thiebaut tisse depuis 1833 une histoire de savoir-faire et d'élégance. Aujourd'hui, cette maison patrimoniale présente dans le monde entier, s'affirme comme une entreprise résolument tournée vers l'avenir. Portée par l'innovation et les nouvelles technologies, elle intègre l'intelligence artificielle au cœur de ses ateliers pour repousser sans cesse les limites de la création textile.



GARNIER THIEBAUT



MANUFACTURE DE TISSAGE

SUBLIMER LES INTÉRIEURS COMME LES PLUS BEAUX ÉTABLISSEMENTS DU MONDE

Chaque pièce naît d'un geste précis, d'une matière, d'un dessin exclusif et de couleurs créées par ses teinturiers. Deux fois l'an, la Maison dévoile des collections haut de gamme, reflets d'un art de vivre à la française. Mais c'est dans le sur-mesure qu'elle révèle toute son âme même sur des petites séries : broderies, finitions, motifs personnalisés... Chaque détail répond à un souhait, une émotion, une histoire. Des palaces aux résidences privées, Garnier Thiebaud crée pour ceux qui veulent l'empreinte d'un lieu, l'évidence d'un lien.

*Garnier Thiebaud sublime les intérieurs
du monde entier avec audace et poésie.*

GARNIER THIEBAUT

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Telle une brise d'avril, la nouvelle collection Garnier Thiebaut s'élève, aérienne et poétique, portée par l'esprit de la légèreté chère à Milan Kundera. Dans cet élan de douceur, les créations pour la table composent un poème en couleurs naturelles et textures subtiles. Mille Ginkos naturel et son envolée gracieuse ; Parfum de Lavande mauve l'essence même d'un bouquet provençal ; Souffle Fleuri printemps telles des aquarelles printanières ; Mille Feuillages turquoise et Mille Vagues Exotique en un ballet de couleurs électrisantes ou encore les esquisses aquatiques de Mille Lieues aube et Balade Marine Verte. Pour la chambre, l'ascension continue avec des parures oniriques : Caprices parchemin et Souffle de Ginkos naturel célèbrent la nature dans une écriture légère ; Aube florale prairie esquisse un herbier lumineux ; Citrons de Menton romance invite à la dolce vita ; tandis que Prairie légère beige et Volière bleu murmurent des siestes paisibles. Une collection tout en finesse, pour accueillir les beaux jours avec élégance, légèreté... Et un soupçon de poésie.

VOILE DE JACQUARD

Garnier Thiebaut bouscule les codes avec sa nouvelle gamme de nappages en voile de jacquard. Légers, fluides et subtilement texturés, les modèles Épis, Paradia et Bastide de la capsule Chill! réinventent l'élégance en toute simplicité. Un effet lin bluffant, un toucher doux, une fabrication française dans les Vosges et un prix accessible : un vent de fraîcheur souffle sur la table... Moderne, naturel et intemporel.

Fidèle à son engagement envers l'excellence et le made in France, Garnier Thiebaut investit dans des métiers à tisser dernière génération, spécialement conçus pour le linge de lit. Un investissement fort pour préserver l'art d'hier, répondre aux rêves d'aujourd'hui et inventer la douceur de demain.



Depuis 1898

FAÏENCERIE GEORGES

Un art vivant et libre



REPORTAGE FAÏENCERIE GEORGES • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN



FAÏENCERIE

Éclats d'histoires... Sous les doigts de l'artisan, l'émail se fait murmure et la faïence mémoire. Chaque pièce est un tableau, une scène volée au quotidien, un éclat de poésie suspendu. Depuis plus d'un siècle, les pinceaux y dansent avec grâce, traçant un sillon entre tradition et audace, savoir-faire et imaginaire.

Au cœur de Nevers, la Faïencerie Georges cultive un art ancestral avec une touche espiègle et contemporaine. Fondée en 1898, elle perpétue un savoir-faire familial où la main de l'artisan, précise et rêveuse, donne naissance à des créations uniques. Les décors, inspirés du quotidien et de ses clins d'œil inattendus, transforment chaque objet en un fragment de vie. Depuis 2010, Carole Georges - qui s'est vu décerner le titre de Chevalière de la légion d'honneur en 2024, et Jean-François Dumont insufflent un vent nouveau à cet héritage, réinventant la tradition avec spontanéité. Sous le sceau des deux nœuds verts, signature intemporelle, la faïence de Nevers brille d'un éclat libre et inimitable.

LE « FAIT MAIN »... LA POÉSIE DU TRAIT

Chez Faïencerie Georges, chaque pièce naît d'un rituel ancestral, où la main guide, façonne. Rien n'est laissé au hasard : du premier tour de potier au dernier trait de pinceau, plus de trente étapes précises s'enchaînent avec patience et dévotion. L'émail cru devient toile, accueillant des motifs peints à main levée, où les oxydes métalliques dévoilent des couleurs vibrantes et profondes. Parmi ces trésors, la collection « Monthly Plates » incarne un souffle d'art, une étincelle de créativité. Chaque mois, une assiette inédite voit le jour, numérotée, peinte à la main, reflet d'une inspiration fugace et spontanée. Tantôt espiègles, tantôt poétiques, ces pièces rares s'admirent, se collectionnent, se suspendent ou s'invitent sur les plus belles tables faisant loi à un Mix & Match détonnant.

L'ÉLÉGANCE DU QUOTIDIEN

Parce que la beauté se vit jour après jour, Faïencerie Georges imagine des pièces du quotidien, précieuses et durables. Grâce à la chromographie, le décor s'ancre dans l'émail avec une finesse inaltérable, offrant aux assiettes, gobelets et autres créations, une résistance à la hauteur de leur éclat. Le blanc étain et le bleu cobalt, couleurs signatures de Nevers, habillent certaines collections à l'instar d'ABYSS qui s'ouvre sur un monde marin peuplé de créatures chimériques et de BLEU NUIT qui dévoile ses fragments oniriques.

FAÏENCERIE

NOUVEAUTÉ !

Avec sa nouvelle collection « Hirondelles », Faïencerie Georges réconcilie l'art et l'usage, le fait main et le quotidien. Ainsi, l'assiette bistrot devient une toile vivante, où le pinceau esquisse des hirondelles en plein vol, messagères d'horizons ensoleillés. Inspirés des faïences « à la touche » en vogue à Nevers au XIX^e siècle, les motifs se parent d'un trait « volontairement naïf », assumé, dont l'irrégularité insuffle une âme singulière à chaque pièce. Sur le pourtour, une frise éclot en quatre couleurs vibrantes évoquant l'éclat méditerranéen. Pensée pour être mélangée, associée, réinventée, cette collection invite à composer une table libre et intemporelle.

Faïencerie Georges propose des pièces uniques à votre image : personnalisation à la main / conception d'un décor sur-mesure.





Depuis 2003

IBRIDE DESIGNERS

L'art de la métamorphose

REPORTAGE IBRIDE DESIGNERS • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN



DESIGNERS



QUAND LA TABLE DEVIENT ART

Depuis près de 30 ans, Ibride façonne un monde où chaque création vit sur deux partitions : objet du quotidien et œuvre poétique, fonction pratique et émotion palpable. Au cœur de cette dualité assumée, une vision forte portée par l'éditrice de la marque, Carine Jannin, pionnière d'un design narratif et sensible. Dans l'atelier niché en lisière de forêt, la nature inspire, guide et murmure à chaque pièce son âme. Entre art classique, monde animal et poésie des formes, les collections Ibride défient le temps, tissent des liens avec ceux qui les croisent et s'ancrent dans une démarche responsable.

Faux-Semblants... L'art du mystère

Des Faux-Semblants qui jouent à cache-cache... Ce qui semble être un vase inspiré des dynasties chinoises se révèle être un service de table complet, mêlant art et usage dans une harmonie surprenante. Qing, Ming et Yuan sont autant de sculptures énigmatiques qui, une fois ouvertes, dévoilent assiettes, bols ou contenants au graphisme délicat signé Rachel Convers. Chaque modèle raconte différents récits visuels qui séduisent par leur théâtralité. Objets mutiques puis bavards, ils offrent à la table un supplément d'âme, entre fonction cachée et contemplation assumée.

Les assiettes en porcelaine... La poésie sous couvert

Des pièces singulières qui transforment chaque repas en un voyage sensoriel. Imaginées par Rachel et Benoît Convers, ces créations revisitent les codes de la vaisselle avec une puissance narrative rare. D'Alhambra (21cm / 27cm) à Osorio (21cm), en passant par River (21cm) et Parnasse (27cm), chaque motif raconte un monde suspendu dans une élégance silencieuse. En duo ou en set, ces assiettes composent un service raffiné et onirique, dialogue entre patrimoine et émotion. Véritables tableaux, elles donnent à la table une âme, entre mémoire, mythe et modernité. On se laissera volontiers tenter par un « Mix & Match » avec la collection Faux-Semblants.

DESIGNERS





*Des objets de design empreints
d'émotions et de poésie...*

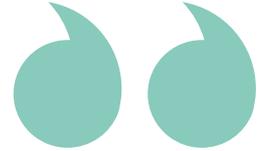


DESIGNERS





Ibride c'est aussi du mobilier, de l'art mural, des luminaires et des objets déco... Ici l'imaginaire ne connaît aucune limite !



Une collection inspirée du végétal

Inspiré par les formes organiques, ce tabouret haut emprunte ses lignes au monde végétal, évoquant la rondeur accueillante d'un cactus. Ce design, à la fois minimal et évocateur, semble capter l'essence des jardins sauvages.

Le tabouret haut Gardenia invite à une pause, comme une fleur discrète qui se pose au cœur d'un espace, trouvant sa place aussi bien sur une terrasse ensoleillée que dans un coin ombragé du jardin.



**L'âme de la
céramique** au service
des plus belles tables

CÉRAMIQUE **KØMET**

KOMET n'est pas seulement un atelier de céramique : c'est une vision nouvelle de l'art de la table.

CÉRAMISTE

KOMET
FRANCE

KØMET, c'est la rencontre de deux passions qui se fondent et s'élèvent : celle de Quentin, ingénieur céramiste belge, et de Marion, plasticienne designer. Entre technicité et intuition artistique, le couple sculpte la matière, dompte les éléments et imagine un espace où la tradition dialogue avec l'audace. Ici, chaque création, empreinte d'exigence et de poésie, sublime les tables des plus grands chefs et des établissements d'exception.

QUAND LA CÉRAMIQUE DEVIENT SIGNATURE

KØMET se distingue par ses pièces personnalisées. Que ce soit pour des séries limitées ou des éditions uniques, chacune répond aux besoins des professionnels. Ainsi, chefs et designers découvrent des créations qui transcendent l'expérience culinaire et habillent élégamment les espaces où elles prennent place. Des « complices » révélant avec finesse la mise en scène d'un plat, prolongeant l'émotion d'une dégustation !

Dans l'atelier, chaque pièce est façonnée à la main, avec patience et exigence. Rien n'est laissé au hasard : les textures sont explorées, les émaux travaillés, les couleurs pensées pour vibrer sous la lumière. La matière se métamorphose, portée par un savoir-faire où la précision technique se conjugue à une liberté artistique assumée. KØMET ne se contente pas de créer, il compose, façonne l'atmosphère d'un lieu, dialogue avec ceux qui l'adoptent.

Son ambition ? Offrir aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie des pièces iconiques, à la fois fonctionnelles et poétiques, conçues pour s'adapter aux contraintes du métier. Maniabilité, résistance, facilité d'entretien... Chaque détail est pensé pour allier esthétique et praticité.

DES CRÉATIONS DURABLES ET RESPONSABLES

Au-delà de l'excellence artisanale, KØMET inscrit sa démarche dans une éthique responsable. Matériaux durables, production locale, utilisation d'énergie solaire... Ici, la création respecte son environnement et l'objet porte en lui l'empreinte d'une fabrication raisonnée. Sans sous-traitance, sans compromis, chaque pièce est le fruit d'un travail minutieux et d'un contrôle exigeant à chaque étape de sa conception.

Les plus belles tables l'ont déjà adopté... En seulement quelques années, KØMET a séduit chefs et établissements de renom, conquis par l'authenticité et la singularité de ses créations. Chaque collaboration est une aventure, une rencontre entre une vision artistique et une identité culinaire.

Dans un monde où tout s'uniformise, KØMET célèbre le fait-main, le sur-mesure, l'inattendu.

CÉRAMISTE



*Chaque pièce, réalisée avec passion et précision,
apporte une touche intemporelle qui s'adapte
aux tendances actuelles du design*







Depuis 1987

LA FORGE DE LAGUIOLE®

Gardien de feu et d'avenir



REPORTAGE LA FORGE DE LAGUIOLE® • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

LA **FORGE** DE LAGUIOLE

MANUFACTURE DE COUTEAUX



LA **FORGE** DE LAGUIOLE

Au sommet de l'Aubrac, la Forge de Laguiole® fait battre le cœur du couteau mythique, né ici en 1828. Dans son écrin signé Philippe Starck, la tradition coutelière embrasse l'innovation. L'acier venu de Bonpertuis, les matières brutes sculptées à la main, tout prend forme à Laguiole. Chaque pièce, façonnée de bout en bout dans la manufacture, raconte un geste, une passion, une renaissance. Le Laguiole retrouve son souffle, fidèle à ses origines, tourné vers demain.

L'ÂME VIVE... ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

À la Forge de Laguiole®, le geste ancestral côtoie l'élan créatif, dans une danse précise où chaque couteau devient une œuvre à part entière. Symbole de la maison, le pliant traditionnel, orné de sa célèbre abeille, incarne l'authenticité brute, l'élégance sobre, la fidélité d'un compagnon façonné à la main. Mais la tradition ne s'endort jamais. Elle inspire, stimule, évolue. Aux côtés des couteliers, les plus grands noms du design français imaginent de nouvelles lignes... Andrée Putman signe une gamme aux courbes raffinées, Christian Ghion dessine des pièces sculpturales et légères. La collection Signature fait rayonner le Laguiole sur les plus belles tables, jusque dans les mains de chefs étoilés. De la gamme Tradition aux pièces uniques de coutellerie d'art, chaque création témoigne d'un équilibre rare. Le respect du geste et l'audace du regard.

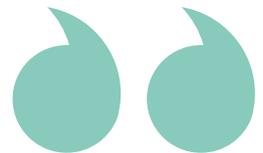
L'ART DE DÉBOUCHER LE TEMPS

Pensés pour sublimer chaque geste, les couteaux Sommeliers mêlent précision et élégance. En version Tradition ou Collection, ces pièces faites à la main deviennent des alliés de choix pour les amateurs exigeants, sommeliers ou collectionneurs. Sculptés avec finesse, ils incarnent le luxe utile, un équilibre rare entre esthétique, fonctionnalité et durabilité. Un compagnon d'exception pour célébrer chaque millésime.



MANUFACTURE DE COUTEAUX

*Entre mémoire et modernité,
la Forge incarne un second
souffle pour le Laguiole. Un
geste éternel, tourné vers
demain sans jamais trahir
l'héritage d'hier.*



LA **FORGE** DE LAGUIOLE







MAISON MARMOL

Artisanat d'auteur

Depuis 2023

REPORTAGE MAISON MARMOL • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

CRÉATIONS EN CÉRAMIQUE



Maison MarmOl, c'est un souffle chaud venu de la Méditerranée, une escale où l'âme de l'artisanat renaît en couleurs. C'est une ode aux savoir-faire anciens, réenchantés par un regard audacieux, contemporain, vibrant. Chaque pièce y raconte un voyage, une histoire façonnée à la main, entre passé et présent.



Ici, l'héritage dialogue avec l'élan créatif, dans un ballet de lignes franches et de nuances inattendues. Loin des clichés, la Maison célèbre un artisanat vivant, libre, habité par le sens et la matière. Sa signature chromatique, si distinctive, donne du caractère aux intérieurs d'aujourd'hui. Maison MarmOl n'invente pas, elle réinvente - un manifeste, celui d'un design sincère, intemporel, enraciné et visionnaire.

CRÉATIONS EN CÉRAMIQUE

MAROC

La collection Q1.2025 de Maison MarmOl dévoile un Maroc entre mémoire et modernité. Née d'un dialogue intime avec les artisans, chaque pièce porte les empreintes d'un savoir-faire ancestral... Céramique façonnée lentement, textures veloutées inspirées du tadelakt, nuances profondes comme une promesse de voyage. Les pigments se mêlent aux émotions et content la richesse des contrées : bleu dense des rivages du Nord, ocres solaires des kasbahs, vert luxuriant des jardins secrets, noir charbon des terres anciennes. C'est une collection qui touche. Un hommage où chaque objet devient le reflet d'un paysage, où la tradition marocaine se réinvente en poésie contemporaine.

EGYPTE & ESPAGNE

Cap sur l'Andalousie et l'Égypte avec une nouvelle collection d'arts de la table solaires, ponctués de vases aux accents sauvages. Les créations esquissent des motifs sur la vague « jungle », où motifs animaliers et associations de couleurs pastel réveillent l'été. Une escapade joyeuse, entre audace graphique et chaleur méridionale.



Maison Marmol c'est une escale dépayssante, une porte ouverte sur des horizons d'ailleurs, un voyage qui fait dialoguer les savoir-faire anciens avec les envies d'aujourd'hui. "



Depuis 2013

MONOCHROMIC

Fragments **d'âme**

REPORTAGE MONOCHROMIC • PHOTOGRAPHE ESTELLE CARLIER

MONOCHROMIC



CREATIONS EN CÉRAMIQUE

MONOCHROMIC

Depuis la cité phocéenne, Karine Lanny insuffle une âme nouvelle aux icônes de notre mémoire. Avec MONOCHROMIC, elle façonne l'émotion dans la matière, entre réminiscences d'enfance et symboles universels. Ses objets parlent en silence, porteurs de paradoxes tendres et de jeux d'échos intimes. Sous des lignes brutes et instinctives, ils vibrent d'une poésie tactile, enracinée dans le durable. Chaque création est un fragment de souvenir réinventé, une histoire qui s'attrape du bout des doigts.

Karine compose des fragments de vie, sensibles et vibrants. Fille de photographe, elle grandit dans la lumière et les contrastes, l'œil déjà en éveil, l'imaginaire en balade. Nourrie par Le Corbusier, le Bauhaus et les lignes nordiques, elle sculpte des formes pures, modernes, presque habitées. Son langage est fait de géométrie racée, de gestes tantôt précis, tantôt primitifs, comme une danse entre l'instinct et l'intention. Première muse de son dévolu artistique : La cigale provençale qui renaît sous ses doigts en icône singulière. Chaque collection qu'elle crée, parfois numérotée ou signée, porte une empreinte intime. Les couleurs, choisies avec soin, elles, oscillent entre l'intemporel et l'éphémère, accordant les saisons à l'émotion.

MONOCHROMIC

JANIS

Janis, une étoile d'argile aux parfums du Sud, une fleur de badiane sculptée en poésie, hommage à la fertilité. De nouvelles teintes Terre brune et Vert pépité au toucher poudré, mais aussi un éclat mi-émaillé, nous content un renouveau de la chaleur et de l'instant. Janis se décline en objet déco et en coupelle. À poser, à suspendre, à assembler... Une grâce en partage.

VOLAGE

Volage déploie ses ailes en céramique, légère comme une promesse de renouveau. L'hirondelle s'invite sur des pots émaillés ou des bougies aux senteurs délicates, nées d'un geste artisanal. Une collection libre, poétique, entre ciel, terre et lumière.

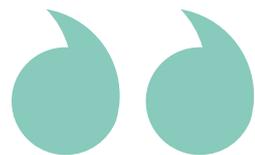
CREATIONS EN CÉRAMIQUE



MONOCHROMIC



Entre terre et mémoire, MONOCHROMIC sculpte l'émotion du quotidien en icônes sensibles, où chaque forme chuchote une histoire à fleur de peau.





Depuis 1859

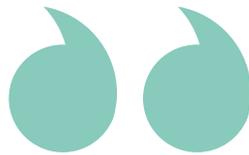
DESIGNÉ BY **POLSPOTTEN**

Un jeu...
Insolite et audacieux

REPORTAGE POLSPOTTEN • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN



« Là où l'étincelle créative est à son comble, naissent des objets design inattendus et joyeusement décalés. Nourrie par une curiosité sans frontière, POLSPOTTEN défie les codes avec audace, imagine un design libéré et profondément humain, transformant chaque espace en un terrain de jeu poétique. »



DESIGN



DESIGNÉ BY POLSPOTTEN



ESPRIT LIBRE

Libre, curieuse, un brin effrontée, la maison POLSPOTTEN bat depuis 1986 au rythme d'Amsterdam et explore le monde, entre cultures mêlées et rêves éveillés, pour en extraire l'inattendu. Depuis toujours, la marque adopte un esprit ludique et créatif hors du cadre. « Add Play to Space » ... c'est la promesse d'oser l'insolite, de contourner et réinventer les tendances en bousculant les lignes. Eclat d'une idée folle devenue forme, les créations sont des traits de l'esprit qui dialoguent avec le jeu, racontent des clins d'œil complices et sèment la joie dans les espaces.

POLSPOTTEN est reconnue pour ses designs audacieux qui défient les conventions. La marque collabore depuis plus de 35 ans avec des artistes et maîtres créatifs du monde entier, à l'instar du céramiste Norman Trapman, du designer Roderick Vos et de l'artiste Hans van Betem. Créative sans compromis, elle crée avec respect, faisant passer l'humain avant l'objet et prônant le fait main.

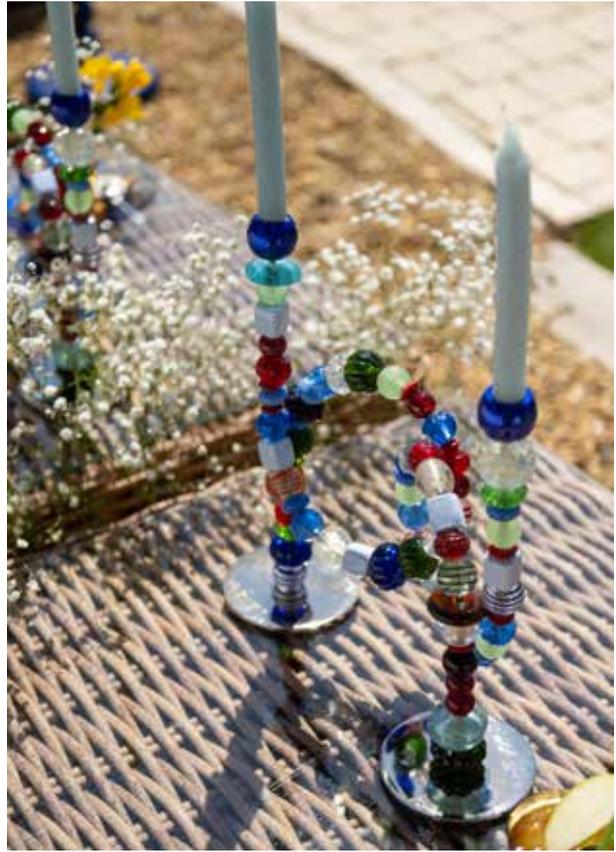
DESIGN

La maison accorde également une grande importance aux pratiques durables et éthiques, en utilisant des matériaux comme l'argile et en collaborant avec des artisans qui respectent les techniques traditionnelles.

UNIVERS

POLSPOTTEN insuffle la vie, invente des présences et compose des mondes... À travers ses différentes gammes, elle invite à voir les intérieurs comme des terrains d'expression sans limites.

La marque propose un condensé d'accessoires et de décorations intérieures, comme des vases, des miroirs, des bougeoirs originaux ou encore de la vaisselle haute en couleur. Ici, rien n'est sage, tout est intention... Chaque pièce attire le regard et bouscule la routine. Côté mobilier, elle ose l'excentricité avec des créations iconiques, comme les tabourets Zig Zag et les tables d'appoint Twister, qui conjuguent art et fonction avec aplomb. Finalement, l'éclairage et les tapis prolongent ce langage visuel audacieux en ancrant l'espace dans une esthétique singulière.



DESIGNÉ BY **POLSPOTTEN**



DESIGNÉ BY **POLSPOTTEN**



DESIGNÉ BY **POLSPOTTEN**

DESIGN



ICONIQUES

Un joli coup de projecteur sur les pièces phares de POLSPOTTEN, un concentré de design avec de l'esprit et un certain panache !

La simplicité et l'élégance s'allient à la table d'appoint Chubby. En grès partiellement émaillé, elle joue avec les textures et séduit par sa douceur arrondie. Une touche cosy idéale pour une chambre ou un salon.

Le vase Steps est une pièce de verrerie unique qui capture la lumière. En verre soufflé bouche, où chaque pièce unique vient ajouter une touche d'élégance aux tables basses et de salle à manger.

Discret et spectaculaire à la fois, le bougeoir Beads est une création captivante qui tisse le fil de la poésie en verre recyclé. Perle après perle, entrelacées, telles des pierres précieuses, elles créent une collection de souvenirs figés dans le verre.

Inspiré de l'oursin, l'objet décoratif Prickle est une énigme visuelle du plus bel effet. Entre sculpture marine et charme rétro-moderne, il attire tous les regards. Disponible en rouge corail, noir, vert et laiton doré, il prouve que les petits objets sont parfois les plus puissants.

Le bougeoir Twister allie tradition et élégance contemporaine. En métal coulé, il impose son allure et revisite avec éclat la spirale emblématique de la maison.

Très populaire, la table d'appoint Classic est une pièce indémodable. Ses lignes pures et son aluminium moulé lui confèrent un look élégant et moderne.

Les verres Cuttings sont des manifestes graphiques qui s'habillent de leurs propres motifs et reliefs. Des découpes uniques qui réveillent les tables endormies et qui invitent à trinquer autrement.



Depuis 1475

LA ROCHÈRE

550 ans d'histoires qui se
contentent en émotions



REPORTAGE LA ROCHÈRE • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

VERRERIE



Dans l'éclat d'une lumière qui danse sur des arabesques ciselées, dans le souffle suspendu du maître-verrier qui donne vie à l'impalpable, La Rochère est de ces sanctuaires où chaque objet porte en lui la mémoire des siècles. Ici, dans l'écrin de la plus ancienne verrerie encore en activité d'Europe, le verre naît d'un rituel ancestral, un ballet de gestes précis et de passions transmises.

Une symphonie de feu et de souffle... Dans l'atelier, le temps s'étire au rythme des flammes et du verre en fusion. Les maîtres-verriers insufflent à la matière une âme vibrante... Dès lors, le verre pressé et le cristallin soufflé-bouche deviennent des écrins d'émotions, des miroirs du passé sublimés par l'élégance du présent. Dans ce ballet incandescent, les formes naissent, s'affinent, se gravent de motifs inspirés par la nature, l'histoire et l'art de vivre à la française.

Depuis 1475, La Rochère ne cesse de réinventer son héritage. Ses collections iconiques, comme la gamme « Abeille » – clin d'œil impérial aux armoiries napoléoniennes, dialoguent avec des créations contemporaines, audacieuses et raffinées. Labelisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) depuis 2010 et « Origine France garantie », elle offre aux chefs étoilés et aux maisons de luxe la possibilité de donner vie à des pièces sur-mesure, créant des objets d'art qui transcendent le quotidien.

VERRERIE



UNE COLLECTION ANNIVERSAIRE INÉDITE

Pour célébrer plus de cinq siècles d'histoire, La Rochère signe une collection anniversaire en collaboration avec la designer Matali Crasset. Pièce phare de cette édition unique, « Le 550 » incarne l'essence même du savoir-faire de la maison. Disponible dès septembre 2025, cette création est une ode à la poésie du geste, un trait d'union entre l'héritage et la modernité, où chaque détail témoigne du lien subtil entre l'art et la matière. Encore une fois, La Rochère prouve que son oeuvre n'a rien perdu de son éclat... Une empreinte d'émotion, une invitation à voir, toucher et ressentir autrement.

L'ART DU COCKTAIL OU LA TENDANCE « CHICAGO »

Dans un souffle nouveau, La Rochère dévoile également « Chicago », une collection vibrante et contemporaine imaginée avec le Studio La Racine. Hommage aux bars feutrés, aux lumières tamisées et à l'effervescence de la mixologie, cette gamme réinvente l'art du cocktail avec une touche d'élégance intemporelle. Déclinés en verre à martini et en gobelet pour spiritueux, cette collection signe des lignes effilées et une silhouette racée. Finalement chaque dégustation devient un rituel, entre lumière et mystère, tradition et audace.



Depuis 1879

ROSENTHAL

Le luxe
en héritage

REPORTAGE ROSENTHAL • PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

ROSENTHAL



PORCELAINE

ROSENTHAL

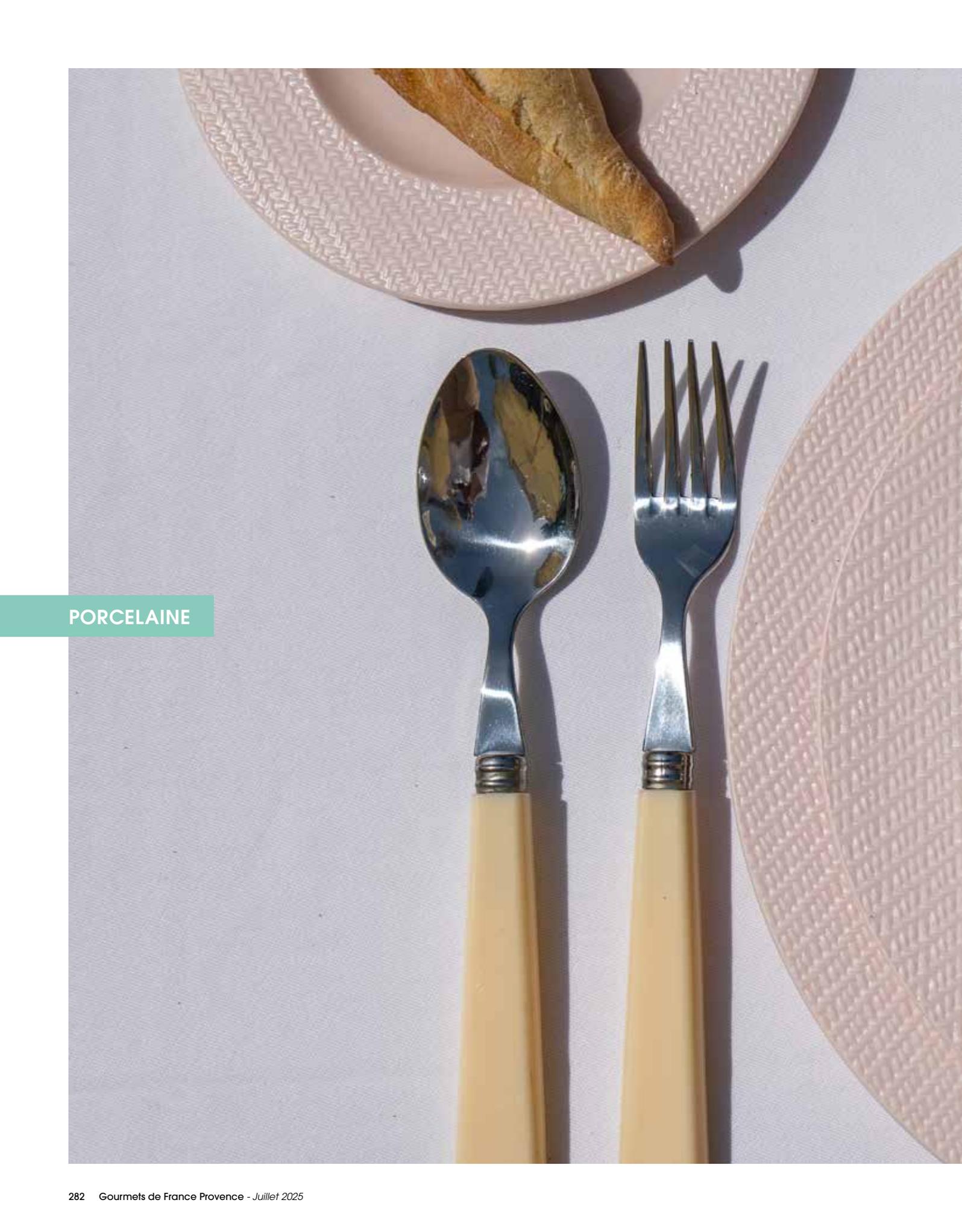
Rosenthal écrit une histoire d'élégance et de transmission, entre l'intuition d'un père et la vision d'un fils. Née en Bavière, nourrie par la rigueur allemande et l'audace créative, la Maison fait dialoguer tradition et avant-garde avec une rare justesse. Chaque pièce, qu'elle orne une table ou habille un espace, porte en elle un souffle d'excellence, d'humanité, de beauté pensée. Rosenthal, c'est la porcelaine comme un art de vivre. Un luxe discret mais essentiel. C'est aussi un creuset d'idées où artistes, designers de renom et jeunes talents façonnent le patrimoine culturel de demain. Portée par un engagement sincère pour la durabilité, l'innovation et le savoir-faire, la marque incarne un design responsable et sensible.

Plus de 145 ans d'histoire, et toujours cette même quête : magnifier l'instant, célébrer l'objet, honorer la main qui le crée.



Une porcelaine qui séduit par son unicité, sa perfection et son design. Une créativité portée par l'innovation qui transforme l'art de la table depuis 1879.





PORCELAINE

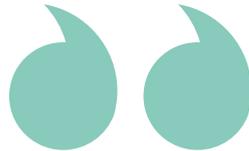
PORCELAINE **ROSENTHAL**



ROSENTHAL



Une porcelaine qui séduit par son unicité, sa perfection et son design. Une créativité portée par l'innovation qui transforme l'art de la table depuis 1879.



PORCELAINE

ART DE RECEVOIR

Chez Rosenthal, chaque table devient une scène, chaque repas, un instant suspendu. Vaisselle, arts de la table et diverses créations éveillent les sens et racontent l'instant. Dans les maisons du monde entier comme sur les plus grandes tables, elles subliment les gestes, magnifient les mets, célèbrent le lien. Design et émotion s'y conjuguent avec justesse, transformant le quotidien en art de vivre. Une vision portée par l'excellence, inspirée par le monde, orchestrée pour durer.

KUMI

Une collection qui célèbre la poésie du tissage dans une porcelaine au souffle léger. Inspirée de l'art japonais Kumihimo, chaque pièce évoque le geste lent et précis de la main qui entrelace, noue, façonne. Ses textures fines, ses tons doux - blanc, menthe, rose, bleu - murmurent la délicatesse du fait main. Kumi, c'est l'élégance discrète d'un quotidien sublimé.

ROSENTHAL





Depuis 1895

LOUIS **SICARD**

Une année, **Trois anniversaires**



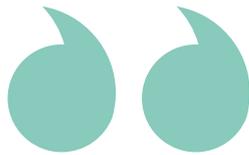
REPORTAGE MIKA LAUBER MELIC



CÉRAMISTE



Depuis plus d'un siècle, la Faiencerie Louis Sicard fait danser la Provence sous ses doigts d'argile. Tout commence avec un céramiste visionnaire, qui insuffle à la terre un souffle d'éternité. Jadis affaire d'hommes, l'atelier résonne aujourd'hui des voix féminines de Florence et Marianne Amy, et de leur associée Marie-Claude Arisi, gardiennes de cet art ancestral. Entre mémoire et renouveau, elles façonnent l'avenir, perpétuant l'âme de la Provence au-delà des frontières.



LA CIGALE... 130 ANS DE CHANT ET DE LUMIÈRE

Depuis 1895, la cigale en faïence de Louis Sicard enchante les foyers, messagère d'un bonheur provençal figé dans la matière. Pour son anniversaire, elle renaît, fidèle à son essence mais vibrante de modernité. Posée sur sa branche, elle se pare d'un blanc éthéré, rehaussé d'un lustre d'or caressant chaque relief, chaque détail sculpté avec passion. En édition limitée à 130 exemplaires, elle devient bijou d'art, précieusement lovée dans son écrin sur mesure. Un hommage au grand maître, un écho lumineux au chant intemporel de la Provence.

ÉVOCATION... 10 ANS D'AUDACE ET D'ÉLÉGANCE

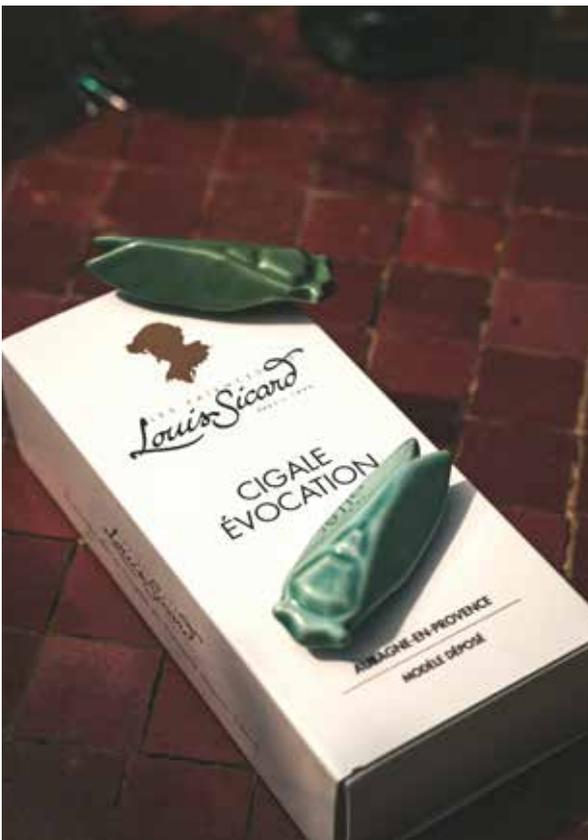
Depuis dix ans, la Cigale Évocation célèbre la Provence avec renouveau portant son chant bien au-delà des terres ensoleillées qui l'ont inspirée. Avec ses lignes épurées et sa palette éclatante de 36 couleurs aux effets mat, brillant et métal, elle se joue des styles, s'invite dans tous les intérieurs et s'accorde en mille et une compositions.

CÉRAMISTE

En 2024, elle célèbre sa métamorphose, sublimée par l'art ancestral du Kintsugi. Elle se drape d'or fin, magnifiant ses reliefs comme une ode à la beauté des imperfections. Plus qu'un objet, elle est une promesse de renaissance, une mélodie qui traverse le temps avec grâce et légèreté.

LE SEMIS JAUNE... 100 ANS DE TRANSMISSION ET DE CONVIVIALITÉ

Depuis un siècle, le Semis Jaune fait chanter les tables provençales, insufflant à chaque repas la chaleur du soleil et la douceur des baies d'aubépine. Plus qu'un simple service, il est une transmission, un souvenir qui traverse les générations dans un souffle de convivialité et de partage. Cet héritage se réinvente avec la collection Semis Blanc, une version épurée où les baies se font légères sur une faïence immaculée. Deux collections qui dialoguent, tissant un pont entre hier et demain, porteurs d'un art de vivre où chaque repas devient une célébration.





Depuis 1859

VERDIER MANUFACTURE

Forger l'essentiel,
transmettre l'essence



REPORTAGE PHOTOGRAPHE ELIA KUHN

VERDIER MANUFACTURE

Depuis 1859, à Celles-sur-Durolle (Puy-de-Dôme), VERDIER Manufacture porte en elle un fragment d'histoire et le souffle d'un avenir durable. Au cœur du berceau de la coutellerie française, le métal prend vie, guidé par la passion familiale, l'exigence et l'amour du bel ouvrage. Dans l'ombre des forges, les gestes se transmettent comme une langue vivante au fil des générations. Produire local, c'est préserver un métier, une culture, une fierté - Et inscrire chaque couteau dans le temps avec justesse.

MANUFACTURE DE COUTEAUX



EN CUISINE, LE BON GESTE

Tout commence avec la lame... Chaque couteau 100 % forgé devient le prolongement de la main. Des passionnés aux chefs étoilés, tous s'y retrouvent, à l'image des Outils d'Anne-Sophie Pic.

À TABLE, L'ÉLÉGANCE S'INVITE

Du Laguiole revisité aux lignes épurées du Thiers®, en passant par le rustique chic Capucin, chaque pièce redonne du caractère aux repas partagés. Tradition et modernité se tiennent à la même table.

LE PLIANT, UN RITE DE PASSAGE

Objets de transmission, L'Alpage, le Thiers®, le Tire Droit, le Cépage ou le Coyote Trekking allient praticité, personnalisation et finitions soignées. Vos meilleurs compagnons.

L'ESSENTIEL, POUR TOUS

Avec la gamme Les Indispensables, Verdier rend le savoir-faire local accessible. Des essentiels du quotidien pensés pour tous, sans compromis sur le savoir-faire.

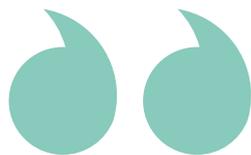
NOUVEAUTÉ - COLLECTION eCO₂

Une nouvelle génération de manches est née : recyclables, durables et composés jusqu'à 50 % de lignocellulose, une fibre végétale qui réduit l'usage de plastique. Avec les modèles Basalte et Sandstone, l'innovation va plus loin encore grâce à l'intégration de plastiques issus du recyclage d'huiles ménagères. Résistants et responsables, ces manches incarnent l'engagement durable de Verdier Manufacture.

MANUFACTURE DE COUTEAUX



« Héritière de gestes centenaires, VERDIER Manufacture cisèle le temps en acier, mêlant la mémoire des lames à l'élan des mains qui forgent l'avenir. »





SAVEURS

300 VIGNOBLE **CLOS COQUET**

306 SUCRE **ERCUS**

312 **FOIE GRAS**, MAGRET CONFIT ...

318 TRUFFES & CHAMPIGNONS **HUGOU**

324 CHATEAU **MONTAURONE**

330 MELONS **PHILIBON**



Le Cheval
Cavalier

VIGNOBLE CLOS **COQUET**

LA RECONQUÊTE D'UNE TERRE



Pépé Louis

PHOTOGRAPHE **ELIA KUHN**



LORGUES



Dans ce coin préservé, la famille Zunino redonne vie à une terre longtemps restée silencieuse. Une ode aux racines pour ces puristes dans l'âme et dans le cœur. Porté par le rêve de Christophe et l'élan de ses enfants Camille et Baptiste, Le Clos Coquet est un héritage vivant, cultivé avec humilité, en accord profond avec ce que la nature veut bien offrir. Ce domaine à taille humaine, enraciné dans le bon sens paysan, incarne le lien sacré d'une famille et le vin comme une expression sincère de la nature retrouvée.





" Sans bruit, la famille Zunino a renoué ces fils, recréant une histoire là où elle avait juste été interrompue. "

LA SEILLANE

Un écrin confidentiel niché dans les hauteurs de Lorgues, où la vigne s'étire, les oliviers étendent leurs rameaux et les chevaux s'ébattent... Cette ancienne magnanerie qui abrite la propriété familiale ne se dévoile qu'à ceux qui prennent le temps. Tout ici a été façonné de main d'homme. Chaque rang de vigne rigoureusement plantée à 1,60 m d'intervalle, les greffons, tout comme la grange où s'opère en silence et sans artifice la magie du cru - glissant des cuves aux amphores, puis aux barriques, dans un dialogue entre matière, intuition et patience. Mais ce qui donne à ce lieu une âme rare, ce sont Coco, Dino et Far West. Des compagnons de route, sans qui cette aventure familiale ne serait. Travaillant à la voix, ils chaussent, déchaussent, respirent avec la vigne, allégeant les sols, préservant l'humidité, nourrissant la vie sous les pieds. Une conviction héritée de Pépé Louis, l'arrière-grand-père qui en a tracé les premiers sillons. Un respect viscéral pour le vivant, une manière de cultiver sans dominer... Et de rappeler que le vin est d'abord une histoire de lien, de communion.

LORGUES

LE JAS

Plus loin, installé dans l'ancienne propriété du ténor Georges Thill, le caveau de vente et de dégustation entièrement repensé, vibre des couleurs de la Provence révélant ses beaux flacons nés de l'esprit de Christophe. En son cœur, trône une table singulière, façonnée dans un tronc à 5 branches d'un chêne tombé sur la propriété. Un symbole d'unicité fort, presque totémique. Tout trouve son sens, comme cette cuvée « Famille », premier millésime blanc 2022, dont l'étiquette dentelée dévoile une réminiscence du passé : Pépé Louis, entouré de ses chevaux de trait, Arpin et Coquet. Ce cliché, véritable madeleine des vignes, fait écho à la genèse du nom du domaine et rappelle l'ambition du lieu... Faire des vins vrais, enracinés, sincères. Aujourd'hui, sur 9 hectares répartis entre le Jas et la propriété, 15 000 bouteilles naissent chaque année - ainsi qu'une huile d'olive ciselée comme un bijou. Chez les Zunino pas de folklore, juste le goût du travail bien fait et une devise sans détour « S'il est bon on le boit, s'il ne l'est pas on le vend ».

VIGNOBLE CLOS **COQUET**



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

352 CHEMIN DE GINASSERVIS
83650 LORGUES

04 83 11 07 07

WWW.CLOSCOQUET.FR





SUCRE **ERCUS**

QUAND LE SUCRE **DEVIENT POÉSIE**

SUCRE ERCUS - ATELIER DE SUCRES CRÉATIFS

Ercus, c'est l'histoire d'un songe sucré qui prend forme, d'un souffle léger né au creux d'une main passionnée. Martine puis Marie, mère et fille, esquissent des douceurs comme on peint des promesses, en détournant le sucre, en le sculptant, en lui offrant des ailes. À Granville puis en Bretagne, elles façonnent, transforment. Et font du sucre une poésie à croquer.

SUCRES CRÉATIFS



SUCRE ERCUS - **ATELIER DE SUCRES CRÉATIFS**

LE GRAIN, L'ART ET LA MAGIE

Ici, tout commence par l'essentiel. Un sucre de canne d'exception, blond, brun ou immaculé, et une vergeoise gourmande, sublimés - pour les déclinaisons en couleurs - par des colorants naturels issus d'extraits végétaux... Sous des doigts experts, la matière prend vie, dessinée, moulée, modelée avec patience et précision. Chaque création, 100 % artisanale, demande des dizaines d'essais, un geste sûr, un œil affûté. Jusqu'aux mini merveilles - mini cannelés, oursons, mini cœurs, certains sucres « poids plume » descendent à 2 g ! L'atelier pulse au rythme des saisons et des célébrations, inventant sans cesse de nouvelles partitions. ERCUS, c'est l'alchimie d'un artisanat rare, un goût inné du raffinement, une invitation à savourer l'instant autrement.

LE SUCRE À VOTRE IMAGE

Un appel à la créativité pour les professionnels. Le sucre se plie aux rêves et se déploie sous toutes les formes. Depuis 2004, l'atelier façonne logos, motifs originaux, noms et éclats d'imagination pour offrir aux établissements des créations sur-mesure, uniques et raffinées. À l'écoute des envies, armées d'un savoir-faire précieux et d'un soin constant, ERCUS transforment chaque projet en une gourmandise signature. Vous imaginez, l'atelier cristallise.

SUCRE ERCUS - ATELIER DE SUCRES CRÉATIFS

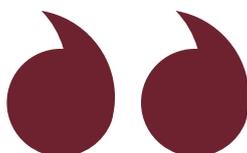


SUCRES CRÉATIFS





Inventer des sucres malicieux et élégants, pour apporter une touche d'audace et de poésie sucrée à l'univers délicat des boissons chaudes.



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

02 96 80 14 39

WWW.ERCUS.FR

MARIELUET@ERCUS.FR



FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT

Interprofession nationale CIFOG



REPORTAGE CIFOG

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT DE FRANCE

Interprofession nationale CIFOG



Foie Gras, Magret, Confit de France

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT DE FRANCE

Interprofession nationale CIFOG

UN ANCRAGE FORT, UN GAGE D'ORIGINE

Porté par une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2000, le Foie Gras du Sud-Ouest est l'expression la plus noble d'un terroir et d'un savoir-faire exigeant. Chaque étape, de l'élevage à la transformation, est réalisée dans cette région emblématique, selon un cahier des charges strict. À cette IGP vient s'ajouter la mention « Origine France » et trois labels officiels – Foie Gras de France, Magret de France, Confit de France, véritables repères pour les consommateurs. Ici, chaque bouchée raconte une histoire de territoire, un engagement en faveur de la qualité, de la transparence et... Du goût !

HÉRITAGE VIVANT

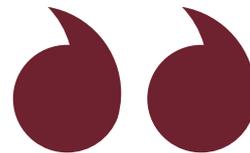
Symbole du patrimoine culturel et gastronomique français depuis 2006, le Foie Gras est une source inépuisable de créativité et d'inspiration pour les chefs du monde entier. Durant le temps des fêtes, il s'invite avec panache dans des recettes originales ou empreintes de souvenirs. Entier ou en bloc, il séduit par sa richesse gustative et sa versatilité. À ses côtés, le Magret, viande de caractère en toute saison, et le Confit, trésor de patience et de tradition, prolongent l'expérience dans l'assiette avec audace. Ensemble, ils incarnent l'excellence d'une filière fière de son héritage qui se tourne vers l'avenir !

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT DE FRANCE

Interprofession nationale CIFOG



Il suffit d'un simple éclat doré sur une tranche de pain chaud, d'un effluve discret s'échappant d'un plat mijoté, d'un souvenir de table pour que la magie opère. Le Foie Gras, le magret et le confit ont ce pouvoir évocateur rare, celui d'éveiller les sens autant que les émotions. Ces joyaux de la gastronomie française sont le reflet d'un art de vivre, d'un terroir et d'un savoir-faire transmis avec passion. Et s'ils traversent les époques, c'est qu'ils parlent au cœur autant qu'aux sens, inspirant les plus grands chefs comme les amateurs éclairés.



FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT DE FRANCE

Interprofession nationale CIFOG



Foie Gras, Magret, Confit de France



DÉCOUVRIR

WWW.LEFOIEGRAS.FR

TRUFFES HUGOU



Dans le sillage des senteurs de terre et de forêt, Gilbert Hugou marche depuis toujours, cœur ouvert et panier plein, comme on offre un poème. Né à Rougiers, enraciné dans sa Provence natale, ce « Seigneur de la Rabasse » parcourt les marchés de Provence, de France, d'Espagne ou d'Italie avec l'âme généreuse d'un homme en quête de liens authentiques autant que de truffes. Depuis 2010, il est épaulé par sa fille Caroline qui a repris progressivement la direction de la maison familiale, mêlant fidélité aux clients et vision personnelle.



CHAMPIGNONS



REPORTAGE TABLE DE DIDIER GRIMAUD • PHOTOGRAPHE MIKA LAUBER-MELIC

ANECDOTES

Il y a dans le regard de Gilbert Hugou une lumière tranquille, celle des hommes qui n'ont jamais couru après la gloire mais que la passion a porté loin. Il grandit entre les chênes et les silences, là où les truffes se devinent plus qu'elles ne se cherchent. Il cueille dès l'enfance avec ses frères, « pour le plaisir », dans les truffières sauvages qu'il connaît par cœur. À l'époque, c'est « le plat du pauvre », et pourtant déjà, il y met le cœur. Son père vendait truites, écrevisses, œufs, offrant pour les fêtes une truffe à ses meilleurs clients. C'est ainsi que tout commence. Pas de porte à porte, jamais : ce sont les chefs qui viennent à eux. Et ils font partie des premiers à monter sur Paris, « le bout du monde » à l'époque. Autant de mains serrées, de regards francs, de respect partagé. Ce qui le bouleverse encore, ce sont ces rencontres. Les liens. La fidélité. Comme avec Pierre Gagnaire, sa première grande émotion. Il se souvient aussi de cette truffe géante, presque un kilo, trouvée un matin comme un miracle ou encore de ces 8 kg dénichés en deux week-ends sous les mêmes arbres. Il parle des orages de juillet, des mouches dorées qui dansent au soleil et trahissent la présence d'une truffe. Pour lui, elle est un miracle de la nature, une culture imprévisible que la main de l'homme peine à apprivoiser. Et pourtant on y revient toujours... Ce précieux diamant noir dont la puissance de l'effluve enivre, restant immuable quel qu'en soit la taille.

ROUGIERS

FOLKLORE & VÉRITÉS

Le monde de la truffe est un théâtre, peuplé de mythes anciens, de vérités instables et de croyances lunaires. Gilbert Hugou s'y promène en conteur averti. Il parle des truffes comme on parle des astres : noires, blanches, d'été ou d'hiver, chacune a sa saison, son mystère. Aphrodisiaque ? Il ne saurait le dire, toutefois une chose est sûre sa culture est un pari capricieux. « On peut planter, attendre... mais la nature décide toujours. » On évoque le cochon truffier, aujourd'hui remplacé par le chien, plus docile mais moins instinctif. Pour ce qui est des ronds de sorcière... Des cercles nus autour des arbres, signes presque magiques, mais parfois trompeurs. Même la reproduction obéit à des lois insaisissables : mâle ou femelle selon l'environnement, la truffe choisit son rôle pour survivre. Elle pousse là où on ne l'attend pas, sous les vignes, les oliviers, au bord des routes. Elle ne cesse de fasciner. Sa rareté, sa liberté, son refus d'être domptée. Elle est l'élue de la lune, qui lorsqu'elle est pleine, est annonciatrice de bonne récolte.



Complices depuis 30 ou 40 ans, ils partagent bien plus qu'un repas... Un art de vivre, un hommage vibrant à la terre et à ceux qui la font parler.



TRUFFES & CHAMPIGNONS HUGOU

SECRETS DE CHEFS

À table, ils murmurent leurs secrets. Philippe Duault, Éric Canino, Philippe Guérin... Tous magnifient la mélanosporum. Fraîche, sans fioriture, elle remporte tous les suffrages. Jadis livrée en terre, comme pour Pierre Gagnaire qui l'aimait brute. Aujourd'hui, Gilbert la nettoie, mais l'esprit reste : la truffe ne triche pas. Une simple tartine, fleur de sel, quelques lamelles fraîches suffisent. Sur viande, poisson, Saint-Jacques... elle élève tout. Éric Canino, lui à la main généreuse et en parsème toujours plus. Pour eux, la truffe, c'est l'évidence.



*"Gilbert Hugou ne cherche pas la truffe, il l'écoute...
Car ce diamant noir ne se trouve pas, il se révèle"*



TRUFFES & CHAMPIGNONS **HUGOU**



DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

WWW.HUGOUDUMAS.FR

LE MOULIN 83170 ROUGIERS

04 94 37 32 32



CHATEAU MONTAURONE



PHOTOGRAPHE **ESTELLE CARLIER**

CHATEAU
MONTAURONE

*Ici, il y a une âme. Une histoire à faire
vivre tout en évoluant*

SAINT-CANNAT

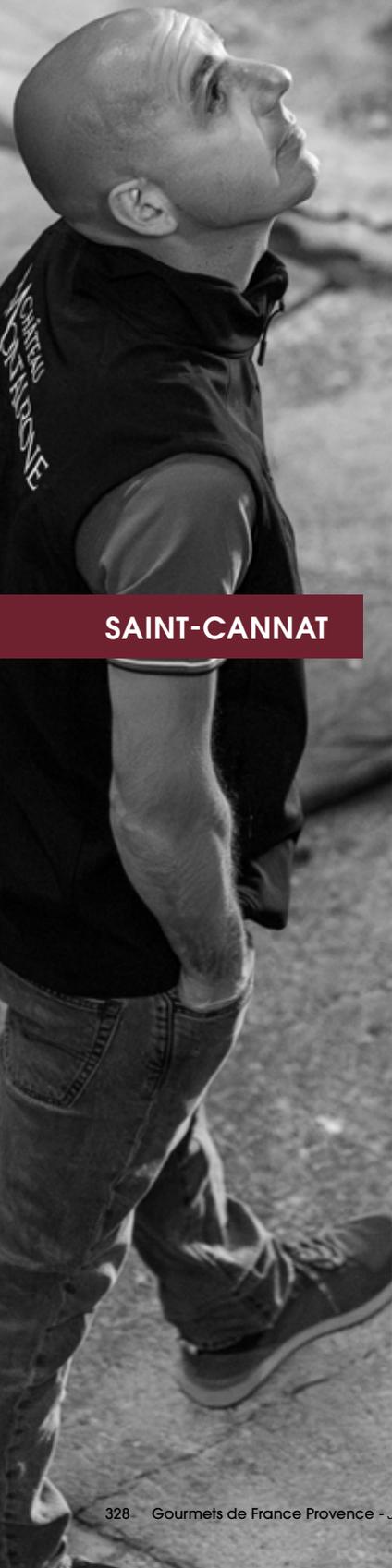


CHATEAU
MONTAURONE



Une histoire de terre et de cœur. À Saint-Cannat (Bouches-du-Rhône), Guillaume nous reçoit en amis pour un moment de partage et de saveurs. Ici tout parle... La vigne, la pierre, la mémoire. Une mélodie du bonheur qui traverse les époques. Un héritage, celui de la famille Decamps.





SAINT-CANNAT

EN COULISSES

Guillaume nous conte avec la nostalgie des gens heureux son histoire ... Et tout commence avec la marraine de son grand-père, figure de caractère, et se poursuit avec Pierre, ce grand-père bâtisseur et visionnaire, qui plante les premiers oliviers et met en bouteille le vin qui jadis était vendu en vrac. Déjà petit, Guillaume joue entre les vignes, monte sur les tracteurs... L'appel de la terre, une passion qui pulse déjà dans ses veines. Il apprend sur le tas, marchant dans les pas des anciens et reprend en 2012 le domaine familial entourés des fidèles de toujours. Aujourd'hui, on retrouve dans les yeux de son fils, Édouard, cette même flamme, celle d'une jeunesse curieuse, éveillée qui respire déjà un futur en marche. Car ici, le vin est une affaire de sang et de sève qui se transmet sans grands discours.

Au Château Montaurone, tout évolue mais rien ne se renie. Comme les étiquettes qui esquissent le château, né sous les traits d'une vieille tante. Dans la fraîcheur de la bâtisse, les cuves inox, immuables depuis les années 70, accueillent toujours les rouges, tandis que les cuves en béton d'origine, donnent naissance à des premiers jus de rosés et de blancs complexes. Guillaume plante de nouveaux cépages, mais garde les vieilles vignes, comme on garde des souvenirs. Il se remémore le temps des vendanges, célébration familiale à laquelle les petits, encore aujourd'hui, ne dérogent pas. Mais aussi de la cuvée Noblesse 2003, un rouge puissant et racé, gravé dans les mémoires. À présent, les cuvées Château Montaurone incarnent l'ADN du domaine, Excellence signe les crus vieillies, comme ce blanc 2023 qui est une révélation. Les cuvées Touloubre, elles, sont le souffle d'une nouvelle génération. Pour autant l'esprit reste le même : des vins nés de la terre qui rassemblent !

FÉDÉRER

À la table, Guillaume partage plus que des bouteilles. Avec ses amis restaurateurs, Nicolas et Barbara, il compose des accords sincères. La cuvée Touloubre rosé se marie d'une focaccia façon pissaladière, de panisses maison et de croustillants de porcelet. Le rosé du Château, se glisse avec un teriyaki de bœuf et quelques douceurs. Le blanc Excellence sublime un petit épeautre au magret fumé. Un moment de connivence et de plaisir pur !



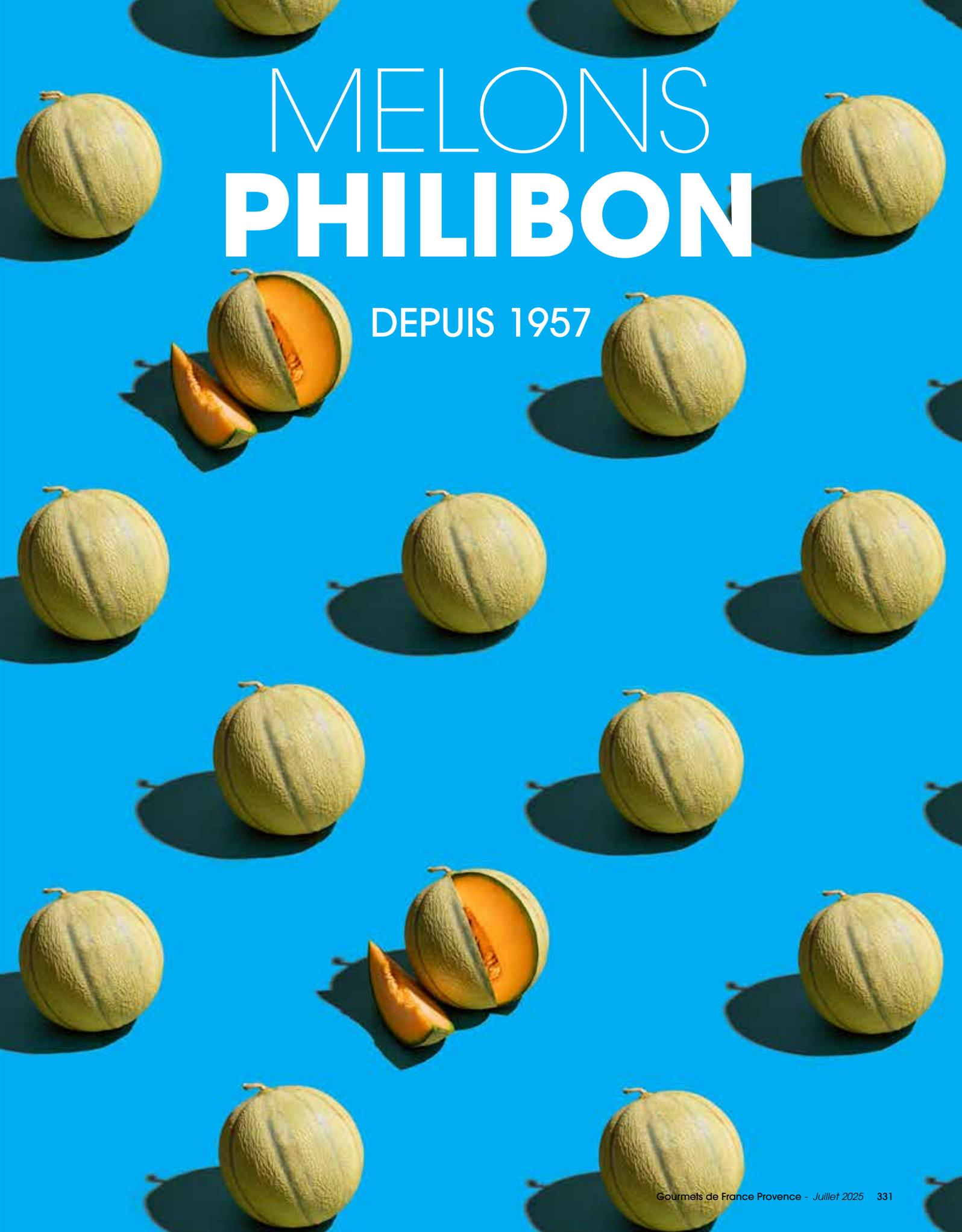
**DÉCOUVRIR
DÉGUSTER**

2430 ROUTE D'EGUILLES,
13760 SAINT-CANNAT

04 42 57 20 04

WWW.CHATEAU-MONTAURONE.FR





MELONS PHILIBON

DEPUIS 1957

MELONS PHILIBON

MOISSAC



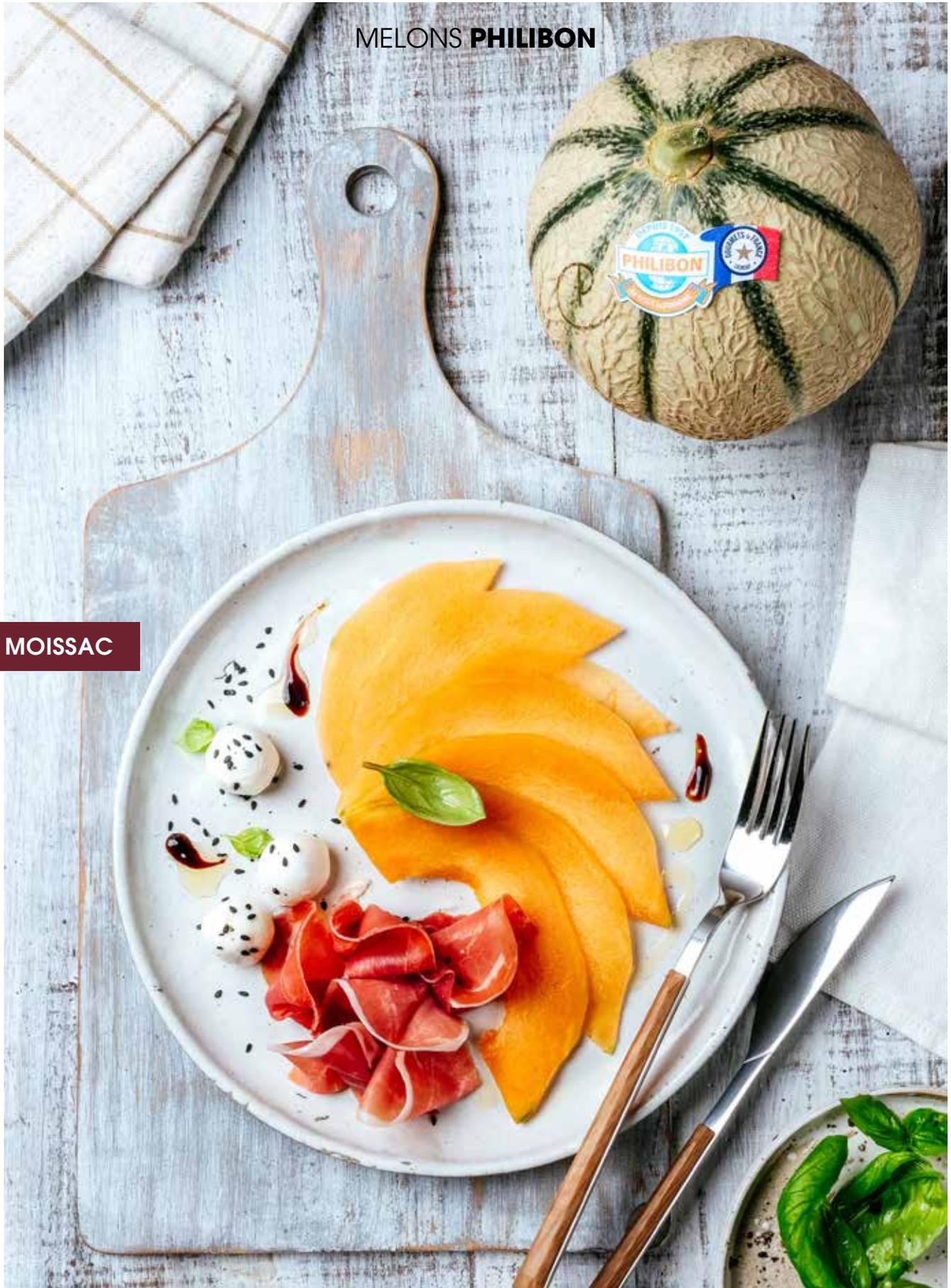
MELONS **PHILIBON**
MELON CHARENTAIS JAUNE CULTIVÉ EN PLEIN CHAMPS



" La marque Philibon garantit les plaisirs gustatifs d'un véritable melon charentais à la chair fondante, sucrée et des arômes typiques gorgés du soleil des terres du Sud. "

MELONS **PHILIBON**

MOISSAC



MELONS **PHILIBON**

MELON CHARENTAIS JAUNE CULTIVÉ EN PLEIN CHAMPS

DÉLICES ENSOLEILLÉS

Né sous le ciel généreux de Moissac, le melon PHILIBON incarne depuis plus de 65 ans l'héritage d'un fruit travaillé avec passion. Charentais de cœur, cultivé en plein champ, il raconte un savoir-faire rigoureux, transmis de génération en génération. En quête constante de terres d'exception, la famille Boyer s'envole dans les années 80 jusqu'aux Antilles, pour y planter un rêve fidèle à ses valeurs d'authenticité : celui de perpétuer au-delà des frontières un melon d'exception, au goût inimitable.

SAVEURS DU MONDE

Au-delà du melon, star incontestée, PHILIBON célèbre au fil du temps les saveurs du monde avec la même exigence. Ainsi s'invitent à la table, le raisin Italia de Sicile, la clémentine Corse, l'ananas Victoria, le fruit de la passion et le litchi de la Réunion ou encore la mangue du Pérou. Une symphonie mûrie au soleil et sélectionnée pour ses origines, sa fraîcheur et son intensité aromatique. Guidée par une charte exigeante et une volonté de traçabilité sans faille, la maison défend un modèle agricole engagé et responsable. Fidèle à sa devise - le goût de l'origine, elle livre, saison après saison, le meilleur de chaque terroir.

DÉCOUVRIR, DÉGUSTER

100 RUE FRANÇOIS CHARMEUX
Z.I. BORDE-ROUGE - 82200 MOISSAC

+33 (0)5 63 04 15 64

WWW.PHILIBON.COM

**GOUR
METS
E D I T I O N**

MAISON **CYNA**

P
196

JEAN **DUBOST**

P
200

DURALEX

P
206

ESTÉBAN PARIS PARFUMS

P
212

GARNIER THIEBAUT

P
218

FAÏENCERIE **GEORGE**

P
224

IBRIDE DESIGNERS

P
230

CÉRAMIQUE **KØMET**

P
238

LA FORGE DE **LAGUIOLE®**

P
244

MAISON **MARMOL**

P
250

MONOCHROMIC

P
256

POLSPOTTEN

P
262

LA **ROCHÈRE**

P
272

ROSENTHAL

P
278

LOUIS **SICARD**

P
286

VERDIER MANUFACTURE

P
292

LA **BASTIDE** DES SALINS

P
50

CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

P
58

EDEN HOTEL LOUNGE & PLAGE

P
70

HÔTEL L'**ESCALET**

P
78

VILLA LES **GLYCINES**

P
84

LILY OF THE VALLEY

P
90

MONDRIAN CANNES

P
98

LA **RÉSERVE**

P
106

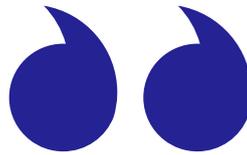
CHÂTEAU **ROSE**

P
116

ATELIER UNIK

P
128

*Gourmets de France partage son goût de l'excellence et met en lumière la diversité des savoir-faire au-delà des frontières...
..De celles et ceux qui constituent, pour la France comme pour tous les pays, un atout de tout premier ordre, tant en termes de rayonnement touristique, gastronomique que culturel.*



**GOUR
METS**
EDITION



45€ TTC France
ISSN : 2258-8655
© 2025 Gourmets de France





DESTINATIONS & EXPERIENCES

**GOUR
METS**
EDITION

WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR