



Côte d'Azur
PROVENCE
DESTINATIONS & EXPERIENCES

EDITION COLLECTOR signée GOURMETS DE FRANCE 2026

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

GOURMETS DE FRANCE : **L'excellence à la Française**

Nous accompagnons les marques et les entreprises exigeantes dans la valorisation de la gastronomie, de l'hospitalité et des savoir-faire.



édito

La créativité dans toutes ses expressions

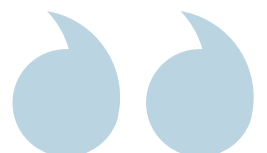
Conçu comme un carnet de créativité, le livre « Destinations & Expériences » célèbre la création sous toutes ses formes : élan, inspiration, transmission et art de vivre.

L'ouvrage porte un regard sensible sur la Provence et ses multiples expressions, en tissant des liens entre patrimoine, gastronomie, arts de la table, photographie, art de recevoir et savoir-faire d'exception.

Chaque lieu, chaque artisan, chaque saveur, chaque décorateur d'intérieur y devient une expérience. Chaque geste raconte un héritage, chaque rencontre révèle une émotion.

Porté par le regard de photographes d'art et par des récits nourris d'anecdotes et d'éclairages culturels, chaque livre dévoile l'âme d'un lieu, d'un artisan, d'une décoratrice d'intérieur avec élégance, sensibilité et profondeur.

Plus qu'un ouvrage, « Destinations & Expériences » est une célébration du beau, du partage et de l'art de vivre.



8

ART DE VIVRE

- 10 LE **BEAUVALLON**
- 12 VILLA **COSY**
- 20 CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**
- 28 **ÉPI** 1959
- 36 L'EXPÉRIENCE BY **LAFOURCADE**
- 42 **LILY OF THE VALLEY**
- 52 **MONDRIAN** CANNES
- 60 HÔTEL **LE NEGRESCO**
- 68 LABEL **NICE HÔTEL HISTORIQUE**
- 72 **NICE PAM** HOTEL
- 76 HOSTELLERIE LES **GORGES** DE **PENNAFORT**
- 82 LA **RÉSERVE RAMATUELLE**
- 90 HÔTEL CHÂTEAU **ROSE**
- 98 HÔTEL **ROYAL RIVIERA**

106

CHEFS

- 108 CHRISTOPHE **BACQUIÉ**
- 112 ANTHONY **DENON**
- 116 DIMITRI **DROISNEAU**
- 120 MARTIN **FÉRAGUS**
- 124 GILLES **GOUJON**
- 128 ALEXANDRE **MAZZIA**
- 132 BRUNO **OGER**
- 136 EMMANUEL **PILON**
- 140 MARCEL **RAVIN**
- 144 ILANE **TINCHANT**

148

EXPÉRIENCES ÉVÉNEMENTIELLES

- 150 LES **CLEFS D'OR**
- 162 **GOURMETS** DE **FRANCE**
- 172 **HÉDONISTERIE** EVENTS

180

VINS & SPIRITUEUX

- 182 LE **PLONGEOIR**
- 184 JÉRÉMY **LAUILHÉ**
- 190 FABRICE **SOMMIER**
- 196 DOMAINE DE **JOÿ**
- 204 **HENNESSY**
- 208 **MANTIQUE**
- 212 CHÂTEAU **MARGILLIÈRE**
- 216 BIÈRES **ESTÉREL**
- 220 CHÂTEAU **DU ROUËT**



**GOUR
METS**
ÉDITION



Gourmets de France est une édition, éditée par la SAS COMEYENTS. 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.



© LucileGodet



322

ARCHITECTURE

324 PIERRE **BASSET**

328 JACQUES **GARCIA**

334 ALEXANDRE
LAFOURCADE

340 JEAN PHILIPPE **NUEL**

346 **PHOENIX** SAINT-TROPEZ

224

SAVEURS

226 MAISON **HUGOU**

232 **MANTIQUE**

236 CHÂTEAU **MARGILLIÈRE**

242 **MOËT & CHANDON**

246 DOMAINES **OTT**

252 LE **THÉ JAPONAIS**

350

EXPÉRIENCES DESIGN DÉCORATEURS

352 ISABELLE **CASTANIER**

358 **KUUMO**

364 MY **LEONE**

370 **QUINTESSANCE** PARIS

376 **SIA** DÉCO

382 LAMPES **ZAFFERANO**

256

ARTS DE LA TABLE

258 JOLI **BAZAAR**

260 VERRERIE DE **BIOT**

268 **COQUET**

274 **JARS** CÉRAMISTES

280 LES **ARTS** DE LA TABLE
JAPONAIS

286 CÉRAMIQUE **KOMET**

290 FORGE DE **LAGUIOLE**

296 **LALIQUE**

302 LE **COQ** PORCELAINE

308 FAÏENCERIE **LOUIS SICARD**

316 MANUFACTURE **VIREBENT**

Gourmets de France®
EDITEUR Production SAS COMEVENTS
www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction

Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable éditorial : Michel Malafosse

Conseil éditorial : Juliette Crémoux & Dan Malafosse

Sélection arts de la table : Chloé Malafosse

Chargée d'événementiel & styliste : Chloé Malafosse

Direction artistique : Françoise Malafosse

Rédaction : Candice Ménard, Laurene Secondé Michel
& Françoise Malafosse

Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Sara Dumas & Nikita Maloman

DA : Françoise Malafosse

Crédits photos : Manuel Besse, Marc de Delley, Estelle Carlier,
Mika Photos, Elia Kuhn, Antoine Lanne, Shutterstock ou
mentions stipulées.

Impression : Groupe Offset 5

ISSN : 2258-8655

ART DE VIVRE

- 10** LE **BEAUVALLON**
- 12** VILLA **COSY**
- 20** CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**
- 28** **ÉPI** 1959
- 36** L'EXPÉRIENCE BY **LAFOURCADE**
- 42** LES **VILLAS LILY** OF THE **VALLEY**
- 52** **MONDRIAN** CANNES
- 60** HÔTEL **LE NEGRESKO**
- 68** LABEL **NICE HÔTEL HISTORIQUE**
- 72** **NICE PAM** HOTEL
- 76** HOSTELLERIE LES **GORGES** DE **PENNAFORT**
- 82** LA **RÉSERVE RAMATUELLE**
- 90** HÔTEL CHÂTEAU **ROSE**
- 98** HÔTEL **ROYAL RIVIERA**





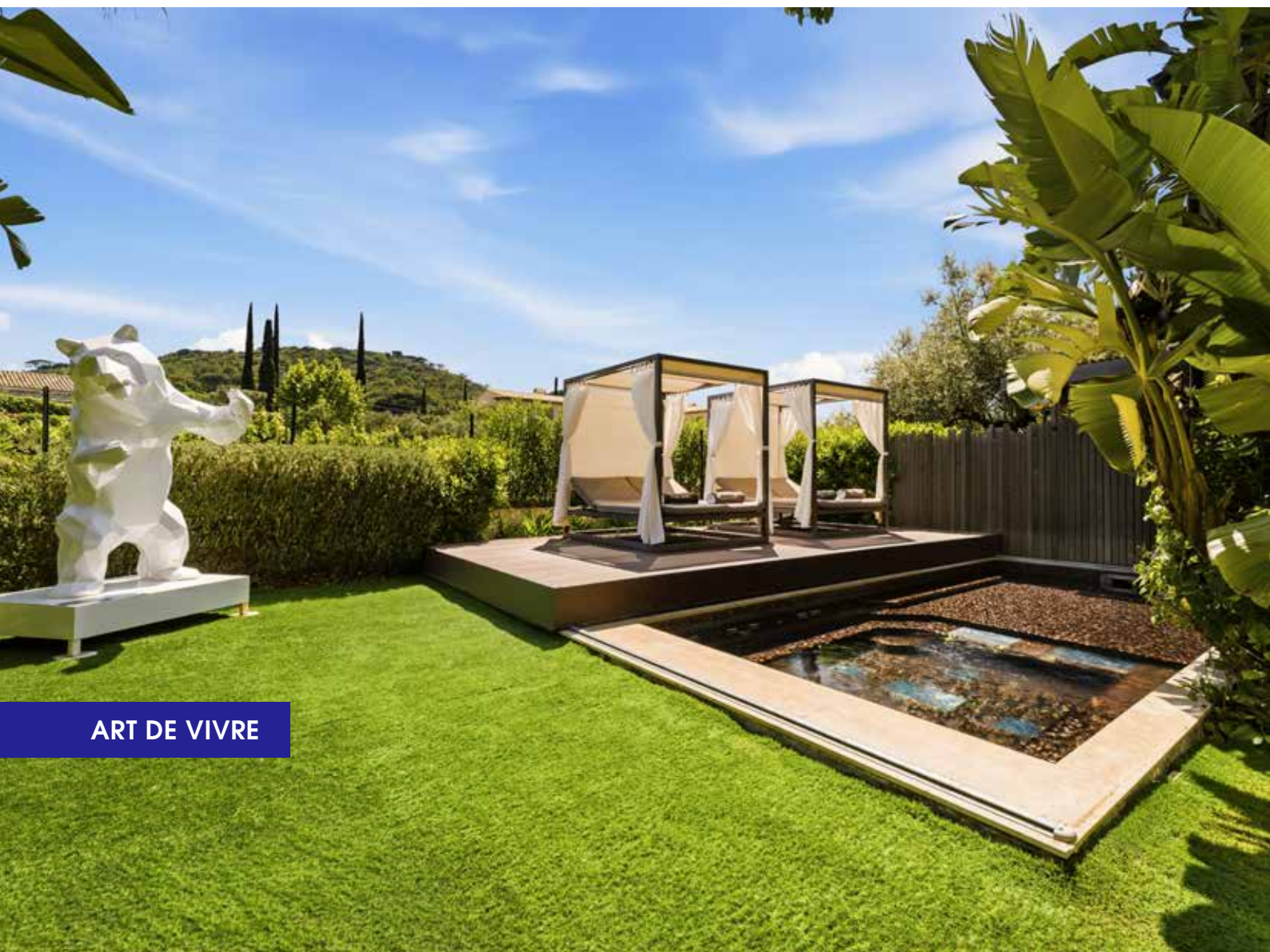
En collaboration avec **LE**
BEAUVALLON





VILLA COSY

La douceur d'un art de vivre



ART DE VIVRE

*L'art de recevoir, c'est à la fois de l'écoute,
de l'observation et de l'anticipation.*



À quelques pas de l'effervescente de Saint-Tropez, il existe un refuge où le luxe se murmure plus qu'il ne s'affiche. Derrière ses lignes élégantes et son jardin luxuriant, cette maison indépendante réinvente l'art de l'hospitalité. Une adresse où la douceur des lieux dialogue avec l'excellence du service.

LUXE DISCRET

Ouvert toute l'année, cet hôtel & spa cinq étoiles déploie un univers paisible où le temps semble ralentir. Autour de la piscine chauffée, chambres et suites composent un écrin à taille humaine enlacé d'un jardin exotique. Ici, la convivialité se conjugue à la discrétion, l'excellence s'exprime dans les attentions invisibles. Un bain glacé installé à la demande, un compagnon à quatre pattes accueilli avec la même attention que son maître... Cette culture du détail, portée par une équipe soudée et attentive, fidélise les voyageurs année après année, transformant le séjour en expérience profondément personnelle. Une philosophie récompensée en 2026 par la première place parmi les hôtels de Provence en matière d'e-réputation, reflet de notre engagement constant envers l'excellence et la satisfaction de nos clients.

DESIGN INSPIRÉ

Cette Maison aussi chaleureuse que singulière revendique une liberté créative totale. Dans les chambres aux teintes naturelles et apaisantes, le design des années 50-60 badine subtilement avec l'art contemporain. Un fauteuil Egg de Jacobsen, une lampe Pipistrello, des pièces signées Verner Panton, Charlotte Perriand ou encore Flos composent un décor aussi raffiné qu'intemporel. Les créations du peintre monégasque Yaniv Edery et les œuvres sculpturales d'Orlinsky accompagnent chaque espace transformant l'hôtel en galerie vivante. Entre parquet chaleureux, mobilier iconique sur mesure et matières nobles, l'élégance se fait sensible, jamais ostentatoire.



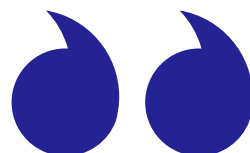


PARENTHÈSE SENSORIELLE

Le voyage se poursuit au spa by Sothys, entre mur de sel de l'Himalaya, bancs en pierre de lave, hammam, sauna et bains bouillonnants. Autour de la piscine, les terrasses invitent au farniente tandis que le Cosy Bar ouvre les portes d'une cave singulière où vieillissent grands crus, champagnes de prestige et vins locaux, dont une production biologique et confidentielle issue de la propriété. À toute heure, un Room Service imaginé pour une clientèle internationale répond aux envies gourmandes, du petit-déjeuner tardif, aux encas sur le pouce en passant par un dîner improvisé. Comme un dernier souvenir, l'empreinte olfactive signature créée avec Rose et Marius prolonge l'âme des lieux... Celle d'une maison indépendante où le luxe revêt un visage empreint de petites et grandes attentions.

*Nous avons voulu accueillir
chacun de nos hôtes comme nous
aimons être accueillis lorsque nous
voyageons.*

FRÉDÉRIC **SAVEUSE**, PROPRIÉTAIRE





VILLA COSY



ART DE VIVRE



VILLA EUCLÉIA

Nichée au cœur des vignes de l'hôtel, la Villa Eucléia cultive l'art de vivre tropézien dans sa plus belle expression. Dans cette élégante bastide provençale de 450 m², 7 chambres dont 5 suites, une piscine chauffée, un cinéma privé, un sauna, une salle de sport et un terrain de pétanque composent un refuge d'exception. Majordome, chef privé, gouvernante et services de l'hôtel veillent à transformer chaque instant en parenthèse précieuse.

**Villa Cosy hôtel & spa – 22, chemin de la Belle Isnarde – 83990 Saint-Tropez
+33(0)4 9497 5718 – www.villacosy.com – contact@villacosy.com**







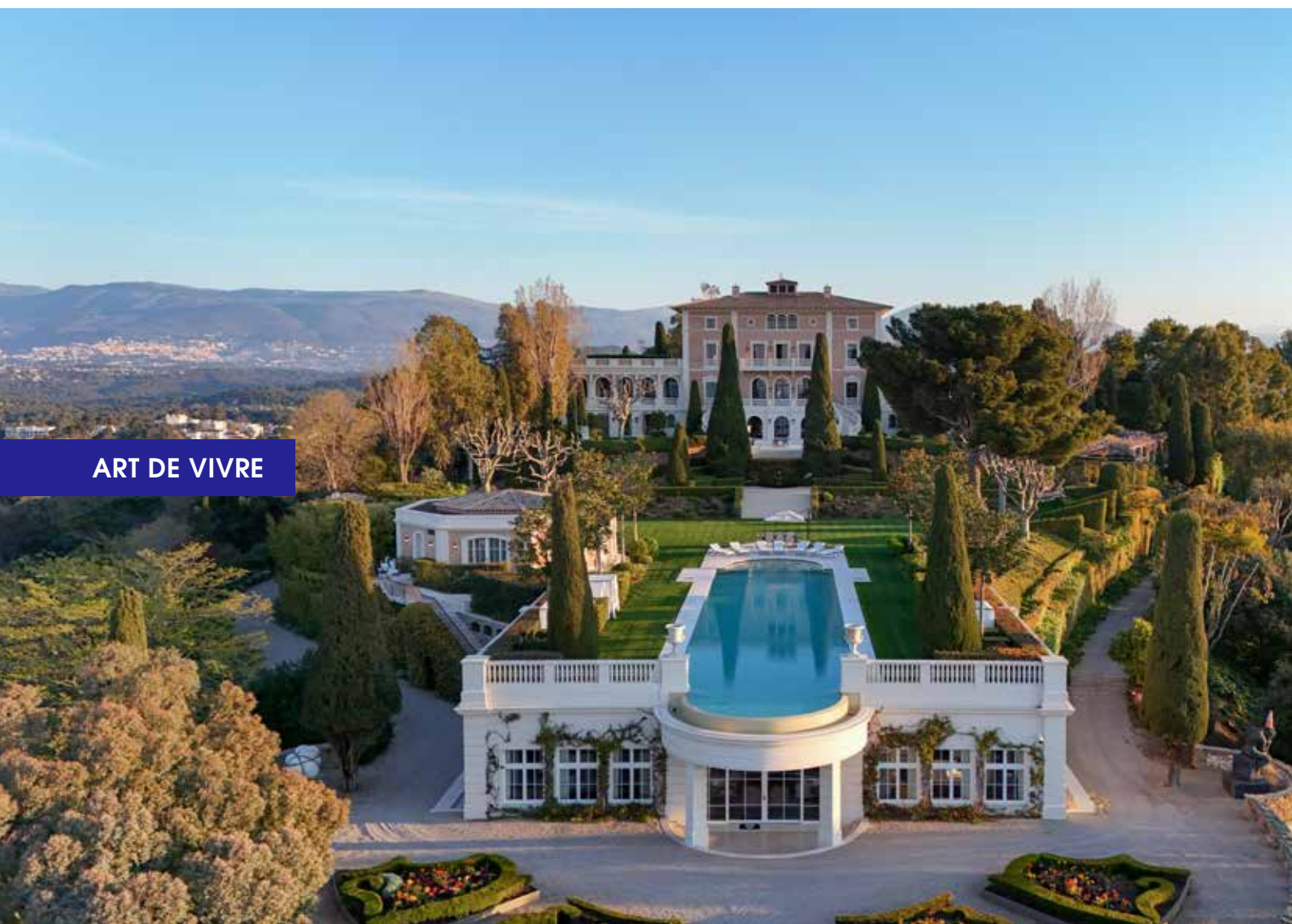
CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**

Jardins d'éternité

CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**



ART DE VIVRE



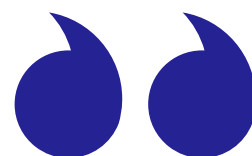


Sur les hauteurs de Cannes, là où la Méditerranée rejoint le ciel, le Château de la Croix des Gardes déploie un décor hors du temps, célébrant l'art de vivre de la Riviera dans sa plus belle expression. Une promenade poétique où la nature, l'histoire et la lumière composent une même mélodie.

HORIZONS INFINIS

Perché sur les hauteurs de Cannes, le Château offre une vue panoramique à 360° sans interruption sur la Méditerranée et les Alpes enneigées. Sa position dominante préserve une intimité rare et cultive le sentiment précieux d'être seul face à l'immensité. Restauré avec passion, ce joyau florentin retrouve aujourd'hui toute sa splendeur et dévoile un écrin spectaculaire où la beauté du paysage semble ne jamais finir.

À toute heure du jour, la lumière réinvente le panorama... Le matin révèle la douceur des reliefs azuréens. Au zénith, la mer capte chaque éclat de soleil. À la nuit tombée, les îles de Lérins se découpent dans des nuances d'ambre et de pourpre. Cette communion entre architecture et paysage instille pleinement la magie des lieux et offre une immersion sensible dans l'un des plus beaux horizons de la Côte d'Azur.



CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**



ART DE VIVRE

Ici, les perspectives semblent infinies, les parfums accompagnent chaque pas et les jardins racontent, à travers leurs lignes et leurs essences, plus d'un siècle d'élégance méditerranéenne.



SYMPHONIE POÉTIQUE

Autour du château, les jardins déroulent leurs perspectives avec une grâce souveraine. Entouré de cyprès centenaires, le domaine révèle un univers où l'élégance de la Renaissance dialogue avec la générosité méditerranéenne.

Le célèbre paysagiste François Navarro a su user de son talent dans la restauration de ces jardins. Çà et là, sculptures, rocaillies, cascades, fontaines et bassins de nénuphars, esquissent un décor raffiné où chaque ligne semble avoir été dessinée pour célébrer la nature. Les glycines anciennes laissent libre cours à leurs arabesques tandis que les massifs géométriques composent un tableau vivant. À l'horizon, l'allée principale conduit vers le jardin à l'italienne - dessiné en 1925 par Octave Godard - véritable ode à l'équilibre et à l'harmonie. Le pavillon italien, délicatement orné de fresques, ajoute une touche de romantisme à cette promenade enchantée.

Les jardins du Château sont une invitation à la flânerie, un voyage où les parfums, les couleurs et les perspectives célèbrent l'éternelle beauté de la Riviera.

Inspiré des grands jardins européens, cet ensemble paysager fait dialoguer rigueur architecturale et liberté végétale. Les parterres ordonnés répondent aux mouvements spontanés des floraisons, pendant que les jeux d'eau insufflent la vie. Chaque espace a été pensé comme une scène ouverte sur le paysage, où la nature et l'art semblent évoluer à l'unisson.



CHÂTEAU DE LA **CROIX DES GARDES**



*Ici, les jardins ne se contentent pas de fleurir,
ils composent une symphonie dont chaque saison écrit
une nouvelle partition.*

PARFUMS D'AZUR

ART DE VIVRE

Dans ce havre majestueux, la magie se prolonge, les senteurs racontant une tout autre histoire... Ici, la plupart des essences trouvent leur origine dans la célèbre ville de Grasse, enveloppant les jardins d'un voile délicat. Parmi elles règne l'iris bleu, emblème du domaine et gardien de sa mémoire. Reconnu pour sa délicatesse et sa sophistication, le « bleu d'or » rappelle que certaines beautés traversent le temps sans jamais perdre leur éclat.

Bientôt, une nouvelle allée des roses viendra compléter cette expérience sensorielle, redonnant vie à l'esprit de l'ancienne roseraie et à ses fragrances légendaires issues des plus prestigieuses roseraies du sud de la France. Le long du somptueux escalier menant au jardin à l'italienne, une sélection de variétés emblématiques choisies pour leur histoire et leur caractère exceptionnel – parmi lesquelles Sweet Love, Gruaud Larose, Gilles de Brissac, Jubilé du Prince de Monaco, Princesse Charlène de Monaco, Madame Hardy ou encore Parfum de Liberty – composera une promenade aux couleurs et effluves bigarrés. Une véritable immersion sensorielle au cœur du patrimoine botanique régional qui invitera à flâner et s'émerveiller au rythme des saisons.

ENTRE CIEL ET MER

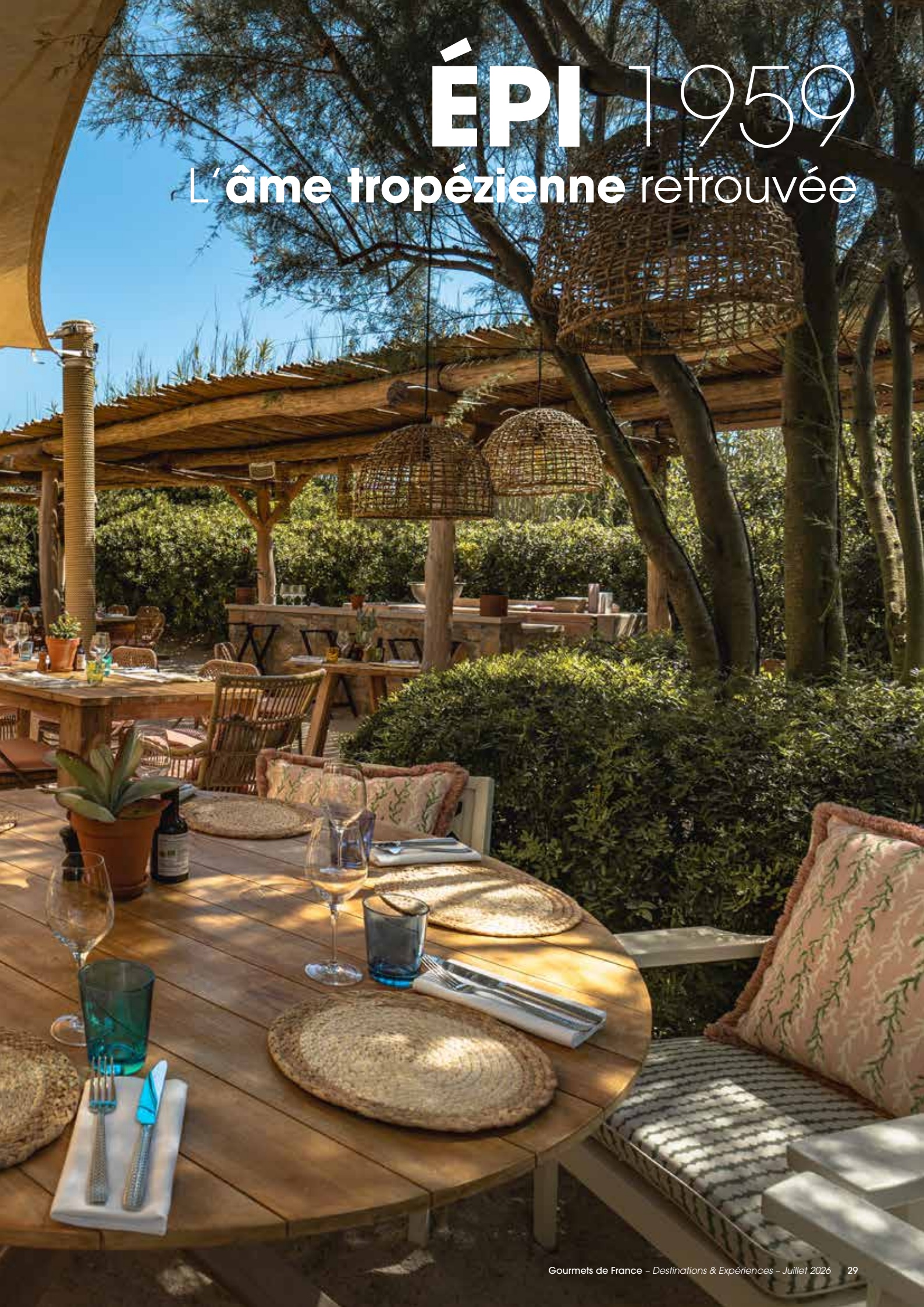
Point d'orgue de cette mise en scène paysagère, la piscine à débordement de 36 mètres, alimentée en eau de mer naturelle, semble se fondre dans l'horizon, plongeant dans la belle bleue. Au crépuscule, les reflets dorés embrasent l'eau et offrent un spectacle inoubliable. Tout autour, le raffinement se mêle à la douceur azurée... Une carte postale d'une rare beauté laissant le souvenir d'un instant suspendu.





ÉPI 1959

L'âme tropézienne retrouvée



ART DE VIVRE





ART DE VIVRE



*Le luxe d'un instant où l'on ne désire rien
d'autre que rester...*

Né en 1959 sur la baie de Pampelonne, ÉPI s'inscrit dans le souffle originel de la presqu'île. Imaginé par Jean Castel, il devient très vite un théâtre solaire où se joue une certaine idée de la liberté, entre nuits vibrantes et journées suspendues, croisées par Brigitte Bardot, Alain Delon ou Serge Gainsbourg. Aujourd'hui réinventé en boutique-hôtel, il renaît sans jamais rompre le fil de son histoire. Ses neuf bungalows, pensés comme des refuges ouverts sur la mer et la nature, esquissent une élégance instinctive où les tons naturels, bois exotique, laiton et marbre dialoguent dans une lumière douce. Seul hôtel de Ramatuelle à offrir un accès direct à la plage de Pampelonne, ÉPI prolonge cette expérience entre intimité et horizon. Fidèle à son esprit de partage, l'établissement demeure également ouvert au public, invitant chacun à découvrir un art de vivre unique face à la Méditerranée. L'accueil, sincère et intuitif, prolonge cette impression d'évidence. Ici, le luxe se devine plus qu'il ne s'affiche, laissant place à une sensation rare de simplicité maîtrisée.





ART DE VIVRE

La créativité, c'est porter un regard neuf sur le produit.

VALENTIN BISEUL



L'art du **regard neuf**

La créativité de Valentin Biseul ressemble à un voyage sans fin. Elle naît d'un regard et avance au rythme des rencontres, des découvertes et des saisons. Chez lui, chaque ingrédient possède un potentiel caché qu'il suffit d'observer autrement pour révéler. Une curiosité insatiable qui fait de chaque assiette une invitation au départ.

ÉCHOS DU MONDE

Du Mexique au Japon, du Pérou à la Thaïlande, Valentin collectionne les émotions culinaires comme d'autres remplissent un carnet de croquis. Il préfère les tables de quartier aux adresses convenues, l'authenticité aux tendances éphémères. Valentin cherche les saveurs vraies au coin d'une rue, là où les recettes racontent une culture. Par-delà les frontières, il découvre des épices, des gestes, des associations qu'il réinvente ensuite avec les trésors de son territoire. Des mémoires gustatives qui deviennent matière à création, des techniques qui épousent les richesses du terroir. Et parce qu'il écoute attentivement ceux qui franchissent sa porte, les envies de ses clients deviennent, elles aussi, sources d'inspiration !

ÉPURE INVENTIVE

Une cuisine qui célèbre la simplicité et qui réside dans l'essentiel... Valentin dédicace une partition juste et sans artifices inutiles. Trois ou quatre éléments suffisent pour raconter une histoire. Le produit mène la danse, la technique s'efface derrière lui. Héritier des grands plats généreux de son enfance mayennaise, admirateur de l'éclat créatif d'Arnaud Donckele et de la finesse de Jean Sulpice, Valentin aime revisiter les classiques sans les dénaturer. Le jeune chef cultive une cuisine sincère où tradition et imagination avancent main dans la main. À l'image d'une salade de fenouil, orange, marjolaine et huile d'olive, d'une simplicité désarmante et pourtant inoubliable.





L'EXPÉRIENCE BY **LAFOURCADE**



**Lieux d'exception
en Provence**

PHOTOGRAPHE : BRUNO SUET



Certaines maisons possèdent ce pouvoir rare de faire oublier le monde extérieur... L'Expérience invite à découvrir des cadres uniques, tous façonnés par l'expert en architecture Alexandre Lafourcade. À Hyères, la Villa Almanarre incarne une parenthèse sensible et singulière, où l'élégance du patrimoine côtoie la douceur de vivre varoise

ÂME RETROUVÉE

Lovée sur les hauteurs de Costebelle à Hyères, surplombant les eaux azurées, cette demeure construite à la fin du XIXe siècle porte en elle l'élégance des grandes villégiatures d'autrefois. Ancien refuge d'aristocrates britanniques, elle renaît aujourd'hui sous l'impulsion d'Alexandre et Céline Lafourcade. Depuis 15 ans, le couple redonne vie à des demeures d'exception avec la fervente conviction de préserver l'âme des lieux tout en les ouvrant à de nouvelles histoires. Ici, les détails architecturaux, les ornements et inspirations Art Nouveau traversent les âges, magnifiés par un confort contemporain et un sens aigu de l'hospitalité.

Un artiste se révèle quand il a carte blanche. À la Villa Almanarre, Juliette Macherey signe une décoration légère, joyeuse, teintée de féminité et de modernité.

ESPRIT DE MAISON

À la Villa Almanarre, chaque pièce vibre d'une énergie conviviale. Les espaces de réception s'ouvrent naturellement les uns aux autres, invitant aux échanges et instants partagés. Dès lors, la vaste cuisine devient le théâtre des retrouvailles, tandis que la salle de billard, située au cœur de la maison, rassemble les générations. Les 7 chambres, complétées par un dortoir imaginé pour petits et grands enfants, composent autant de refuges singuliers. Tout un chacun raconte sa propre histoire à travers des tonalités douces, des motifs floraux, des matières nobles et quelques clins d'œil aux paysages maritimes. Dans les salles d'eau, papiers peints sur mesure, rayures délicates et sols en damier composent une partition graphique raffinée.

Partout, les créations artisanales sur mesure côtoient des trésors chinés avec soin, dessinant un univers lumineux et chaleureux. Les suspensions en céramique de Jean-Roger Paris apportent leur touche sculpturale, les vitraux dessinés par Sophie Toporkoff esquissent un jeu de lumière subtil sur la crédence de la cuisine, tandis que le mobilier réalisé par un ébéniste d'art dialogue avec les étoffes signées Pierre Frey et Casamance. Cette signature décorative profondément personnelle, confère à la maison un caractère unique où raffinement et simplicité se répondent avec une élégante évidence.



*Plus qu'un lieu de séjour, une invitation à vivre
autrement, dans une maison qui ne demande qu'à
être habitée et partagée.*

JARDIN DES SENS

À l'extérieur, la magie opère tout autant. Le jardin imaginé par Dominique Lafourcade déroule ses arbres exotiques anciens, ses plantes endémiques, ses senteurs d'herbes aromatiques, ses légumes gorgés de soleil et ses recoins propices à la contemplation. Murs, escaliers, arabesques de ferronneries, vieux puits forment un décor charmant. Entre une séance de yoga à l'ombre des arbres, une baignade dans la majestueuse piscine ou un moment de lecture sur une terrasse discrète, le temps ralentit.

Une signature olfactive exclusive, des pierres énergétiques discrètement intégrées dans la maison et l'accueil attentionné des intendants parachèvent cette expérience immersive. Plus qu'une villa, Almanarre devient un lieu de vie, de création et de partage, accueillant aussi bien des vacances en famille que des retraites, évènements ou parenthèses inspirantes.





PHOTOGRAPHE : LUCILE GODET



LES VILLAS LILY OF THE VALLEY

Le **luxe** essentiel



© Guisarde

ART DE VIVRE

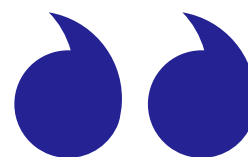
*Ici, l'architecture ne domine pas le paysage,
elle l'embrasse.*



© November Studio



Le véritable luxe réside peut-être dans cette sensation rare d'être seul au monde, tout en bénéficiant d'une attention portée à chaque détail.



L'art de l'essentiel... Lily of the Valley imagine une autre idée du luxe. Un luxe qui ne s'impose pas, qui se murmure à travers les matières, la lumière et les attentions. Entre hospitalité d'exception et immersion naturelle, chaque refuge pensé comme un véritable « hôtel privé », invite à ralentir, contempler et ressentir. Une parenthèse où le temps semble retrouver son juste rythme, loin de l'agitation du monde.

TERRE D'OLIVIERS

Nichée au cœur d'un parc d'un hectare peuplé d'oliviers centenaires, la Villa Les Oliviers cultive une discrétion rare et enveloppante. Imaginée par Charles Zana, à qui Lily of the Valley a confié une totale liberté créative, ce havre de 504 m² fait honneur à la terre méditerranéenne : bois nobles, pierre naturelle et mobilier sur mesure aux lignes fluides composent un décor apaisant. Inspiré par son environnement, l'architecte y a privilégié des nuances terreuses, comme un écho aux troncs noueux qui l'entourent. Les espaces baignés de lumière, les volumes généreux, les vastes baies vitrées et les terrasses ouvertes sur une nature vernaculaire abolissent les frontières entre intérieur et extérieur. Revêtue de Red Cedar, aujourd'hui patiné d'un gris délicat, la villa semble avoir toujours appartenu au paysage.

Ici, tout célèbre une vision du luxe discret, mêlant l'intimité d'une résidence exclusive à l'attention permanente d'une équipe dédiée, fidèle à la culture du « plaisir de faire plaisir » propre à Lily of the Valley. Chef privé, butlers, gouvernante et villa manager composent une partition sur mesure où chaque détail est pensé pour répondre avec gentillesse et proximité.

LUMIÈRE DES PINS

Comme suspendue au-dessus de la Méditerranée, la Villa Les Pins offre une expérience dans l'esprit LILY. Après avoir traversé un parc de pins, le regard dévoile un panorama à 180 degrés où la mer semble effleurer le ciel. Cette villa privée de 438 m², ouverte sur l'horizon et reliée directement à la plage, cultive un rapport privilégié avec les éléments. Pour répondre à cet environnement exceptionnel, Charles Zana y a imaginé un univers très solaire, presque aérien, habillé d'une palette aux reflets lumineux, faite de sables, de blancs et de matières naturelles inspirés des rivages méditerranéens. Les lignes épurées, le bois, la lumière omniprésente et les créations sur mesure, parmi lesquelles l'iconique lampe Gigaro, composent un décor raffiné sans ostentation. Les volumes généreux dialoguent avec l'extérieur, rien n'interrompant la relation au paysage. Reliée à la Villa Les Oliviers par un discret cheminement, elle peut également s'intégrer à un domaine privé d'exception réunissant les deux propriétés.

ART DE VIVRE



*L'élégance d'un lieu se mesure aussi à sa capacité
à réchauffer l'hiver et à célébrer l'été.*



Pensées pour vivre au rythme des saisons, ces villas cultivent le même sentiment de bien-être tout au long de l'année. L'été, elles s'ouvrent pleinement sur une nature inspirante tandis que l'hiver, les cheminées, les matières chaleureuses et les vastes pièces de vie invitent à savourer une parenthèse plus intime. Leurs piscines extérieures chauffées permettent de prolonger ces instants de quiétude quelle que soit la saison. Invisibles depuis la mer, elles se fondent dans leur environnement avec une rare délicatesse. Une immersion totale, sublimée par l'excellence d'un service 5 étoiles. Les résidents profitent également d'un accès privilégié à l'ensemble des infrastructures de Lily of the Valley : Shape Club, Beach Club, restaurants et programmes de coaching personnalisés.



© Guisarde



ART DE VIVRE



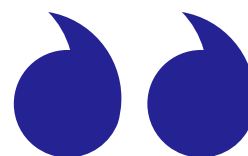
©Giorgi Bocolishvili

MÉMOIRE ALPINE

À Courchevel, Lily of the Valley s'apprête à écrire un nouveau chapitre. Une adresse confidentielle de trente suites dotées de vastes terrasses prendra place dans l'ancien Pilatus, l'établissement le plus élevé de la station. Plus qu'une transformation, le projet est un réel hommage. L'architecte Philippe Starck, qui a eu carte blanche, s'est inspiré de l'histoire singulière du lieu : ancienne maison devenue bureau de douane, café, restaurant puis hôtel au fil des décennies. Le Pilatus fut longtemps lié à la famille Ziegler et à Michel Ziegler, pilote visionnaire et fondateur d'Air Alpes. Une histoire d'aviation qui résonne aussi avec celle du père de Philippe Starck, ami du père de Michel Ziegler.

Photographies d'archives, souvenirs de famille et clins d'œil au monde aéronautique ponctueront les espaces afin de célébrer ceux qui l'ont façonné. Le métal rappellera les carlingues des avions tandis qu'un des pôles de l'établissement portera le nom de Michel Ziegler. « Nous sommes très fiers de porter l'héritage du Pilatus... Nous avons vraiment envie d'ancrer l'histoire de l'hôtel. ». Toujours fidèle à l'esprit Lily of the Valley, cette retraite alpine promet de conjuguer héritage, design et authenticité pour l'une des ouvertures les plus attendues des Alpes.

*Préserver l'héritage d'un lieu est la plus belle
façon de lui offrir un avenir.*





ART DE VIVRE

Le fond prime toujours sur la forme

VINCENT MAILLARD

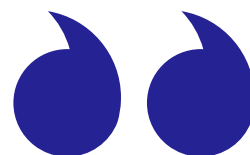
L'épure créative

Chez Vincent Maillard, la créativité ressemble à un souffle léger venu du large. Elle avance sans bruit, portée par l'observation, l'échange et l'amour du produit. Une créativité qui ne cherche pas à être différente à tout prix, mais profondément singulière. Faire beaucoup avec peu, et rendre l'instant inoubliable.

L'ART D'ÉCOUTER

La créativité de Vincent Maillard grandit au contact des autres et naît du dialogue. Celui qu'il entretient avec les producteurs, les clients, les saisons et sa brigade. Chaque idée circule, ouvre de nouvelles perspectives. avant de trouver sa juste place dans l'assiette. Le chef écoute, affine, rassemble... Aux côtés de Charley Bouhier, chef exécutif curieux et ouvert, il cultive cette intelligence collective où la diversité des regards et la richesse des expériences humaines se croisent librement. Les voyages, la cuisine italienne, les rencontres inattendues nourrissent une inspiration vivante, toujours reliée au terroir.

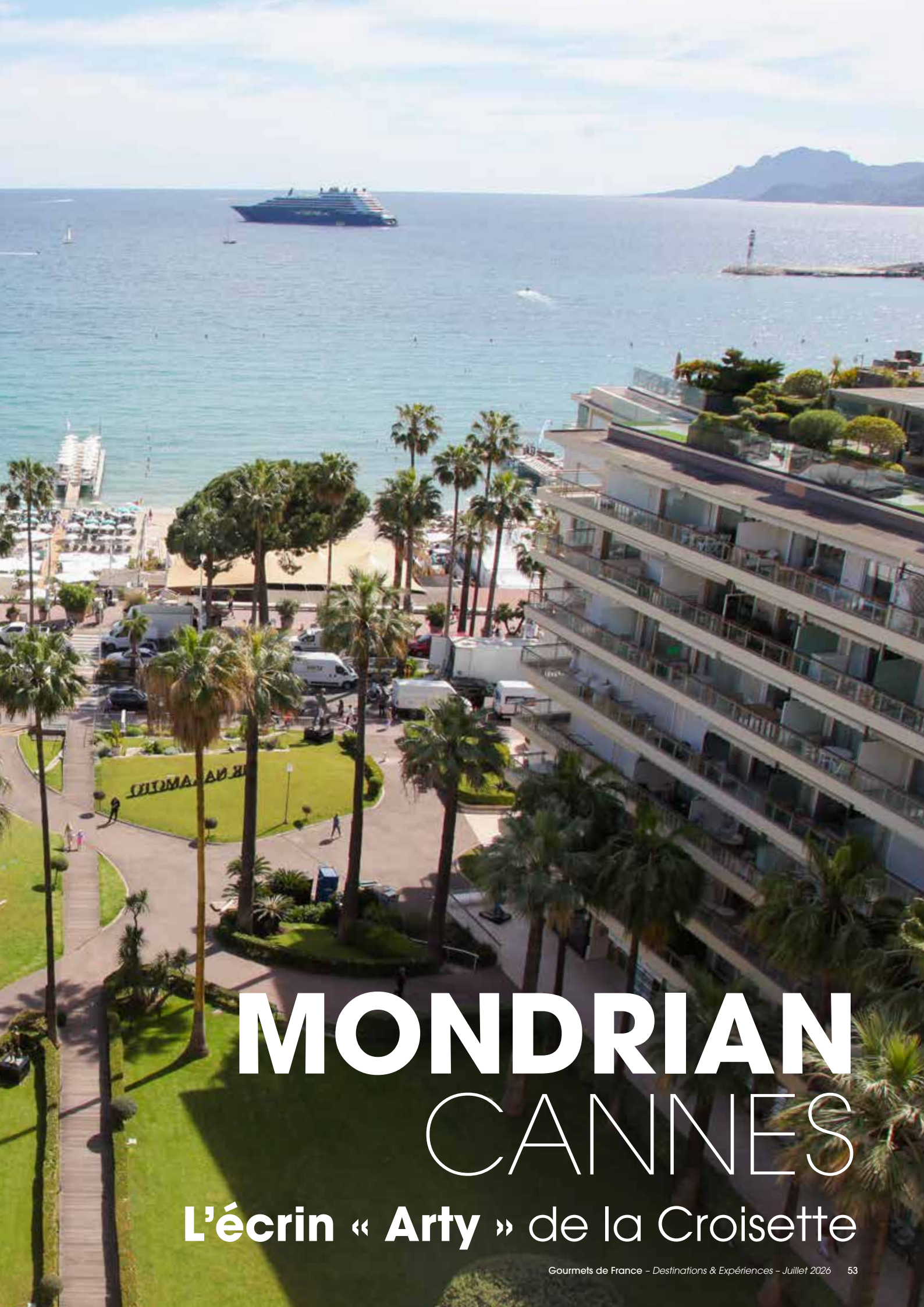
La vraie question n'est pas ce qu'il faut ajouter, mais ce qu'il faut enlever.



L'ESSENTIEL JUSTE

Avec le temps, le chef a appris à privilégier l'évidence et choisit la voie de l'épure. Retirer plutôt qu'ajouter. Simplifier plutôt que compliquer. La technique accompagne le geste sans jamais le dominer. Le dressage, lui, vient après le goût, comme la dernière note d'une mélodie déjà écrite. Vincent fait le choix de la singularité plutôt que de la différence. Derrière cette apparente simplicité se cache une créativité exigeante. Guidée par la saisonnalité et le respect du produit, elle s'exprime dans la précision d'un assaisonnement, l'éclat d'un condiment ou la générosité d'un plat partagé. Une cuisine sincère qui préfère l'authenticité à l'artifice et l'émotion à la démonstration.





MONDRIAN CANNES

L'écrin « Arty » de la Croisette



ART DE VIVRE

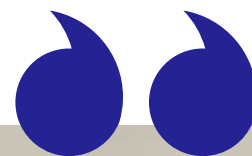


Face à la Méditerranée, le Mondrian Cannes cultive l'art du contraste harmonieux. La sophistication contemporaine y épouse la nature, le design et l'art. Une parenthèse inspirée et vibrante où l'on vient autant pour séjourner que pour ressentir l'âme créative de la Riviera.

HORIZONS

Dès le seuil franchi, le regard s'évade. Les espaces respirent, les lignes s'allègent et la clarté naturelle accompagne chaque mouvement. Ici, tout invite à profiter pleinement de l'instant. Le Mondrian cultive une vision libre et contemporaine du voyage, un luxe sans ostentation entre rencontres, bien-être et art de vivre méditerranéen.

Au restaurant Mr Nakamoto, l'atmosphère mêle influences japonisantes et esprit balnéaire. Les banquettes enveloppantes, tapis texturés, boiseries élégantes s'unissent aux courbes ondoynes ainsi qu'à l'œuvre sculpturale et poétique de Mathilde de L'Écotais.



Les chambres, elles, prolongent cette immersion dans le paysage azuréen. Les camaïeux de bleus se mêlent aux nuances sable et écru. Motifs marins, mobilier dessiné sur mesure et mobiles artistiques signent un univers aussi élégant que contemplatif. Derrière les immenses baies vitrées, la Méditerranée déroule un panorama spectaculaire, comme un balcon suspendu entre ciel et mer.

JARDINS D'ÉVASION

Au cœur de l'effervescence cannoise, les 4 000 m² de jardins invitent à respirer autrement. Cet espace verdoyant est devenu un rendez-vous apprécié des amateurs de bien-être qui viennent pratiquer le yoga ou simplement s'accorder une pause face à l'horizon d'un après-midi ensoleillé. Le parcours se prolonge parmi les œuvres monumentales à l'instar du Palmier d'Or de Jean-Christophe Rousseau ou encore des nouvelles silhouettes de bronze de Bruno Catalano qui ponctuent les allées d'une présence artistique inattendue.

ART DE VIVRE

L'ART EN PARTAGE

Au Mondrian, l'art se découvre à la manière d'une galerie vivante. Les influences rétro-pop de Roy Lichtenstein, les œuvres de Banksy, César ou Gangloff côtoient les portraits ethniques de Damien Dufresne, les clichés sensibles de Ruslan Bolgov et les cactus de McConnico. Chaque couloir, chaque salon et chambre devient un espace d'expression où la curiosité est constamment éveillée.



Baigné de lumière, ouvert sur la mer et ponctué d'œuvres inspirantes, le Mondrian Cannes fait de l'hospitalité une expérience sensible où l'art, la nature et l'élégance se conjuguent au même temps.





ART DE VIVRE

©Cedou



*Ce qui m'importe, c'est
que les gens voyagent
à travers ma cuisine.
Pour moi, le meilleur
compliment, c'est un
sourire, voir des visages
s'éclairer à ma table.*



©Cedou



PIERRICK CIZERON

Influences **cosmopolites**

Aux commandes des cuisines du Mondrian Cannes depuis 2024, Pierrick Cizeron cuisine comme il voyage : librement. Le chef s'inspire de ses découvertes et émotions glanées aux quatre coins du globe pour imaginer une cuisine audacieuse, sensible et profondément personnelle.

CRÉATIF INSTINCTIF

Tel un carnet de voyage, l'imaginaire culinaire de Pierrick se nourrit d'un parfum croisé dans une rue de Bangkok, d'une épice découverte à Singapour ou d'un produit de saison trouvé au détour d'un marché. Les frontières n'existent pas. Les saveurs s'entrelacent, les textures se répondent, les influences se croisent sans jamais s'enfermer dans une identité unique. Sa cuisine est un véritable melting-pot et ses créations un fragment de route, façonné par l'observation, les rencontres et une curiosité insatiable. Il réinvente avec intuition.... Les bases sont solides mais l'élan, lui, vient du cœur.

ÉMOTION PARTAGÉES

Loin des effets de mode et des tendances éphémères, le chef cherche avant tout à provoquer une émotion. Surprendre par des mariages audacieux, éveiller un souvenir, détourner un code visuel. Pierrick aime réinterpréter des plats en y ajoutant sa touche personnelle, parfois française, mais surtout instinctive. Une partition qui se construit comme une histoire, et dont la brigade devient complice... Les idées circulent, les regards s'enrichissent et le visuel se construit à plusieurs mains. Son véritable guide n'est ni un guide, ni une distinction. Car au-delà de la technique, ce qui l'anime, c'est dessiner des sourires et rendre les gens heureux, le temps d'un repas.



HÔTEL LE NEGRESCO

Un héritage, une légende



PHOTOGRAPHES : GRÉGOIRE GARDETTE & NICOLAS MATHEUS



ART DE VIVRE



Entre héritage et modernité, chaque détail raconte une histoire, celle des grandes époques de l'art français.



Face à la Baie des Anges, Le Negresco cultive depuis plus d'un siècle l'art du luxe et de la grande histoire française. Entre faste Belle Époque, inspirations Louis XIII, touches rococo et esprit art déco, l'hôtel traverse les époques avec une audace intacte. Nourri par son passé mais résolument tourné vers l'avenir, il se réinvente sans jamais trahir son âme, porté par une vision où patrimoine, création et émotion s'entremêlent.

SUITE D'EXCEPTION JEANNE & PAUL

Au sommet du Negresco, la Suite d'exception Jeanne & Paul incarne un éloge du temps, suspendu entre mémoire et modernité. Repensée par Jean-Philippe Nuel, elle magnifie l'héritage de Jeanne Augier à travers un décor d'une rare élégance. Les volumes d'origine, la majestueuse coupole, les boiseries blanches et or, les tapisseries anciennes, le parquet Versailles, les lambris de noyer verni et les jeux de lumière subtils dialoguent avec des créations contemporaines aux lignes douces, composant une atmosphère feutrée et lumineuse. Les terrasses, suspendues entre ciel et mer, prolongent cette sensation de sérénité absolue. Ici, chaque détail célèbre l'art de vivre à la française avec une poésie intemporelle.

N LE SPA

Le bien-être dans tout son art... Pensé par Jean-Philippe Nuel comme un écrin d'émotions, N le Spa déroule un univers qui suscite les sensations éprouvées devant une œuvre d'art : découverte, contemplation et immersion. La signature olfactive imaginée avec Sonia Godet enveloppe les lieux d'un souffle délicat, tandis que la lumière naturelle sublime chaque espace.



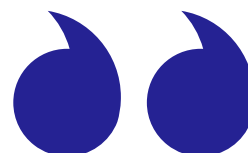


Ainsi, on se laisse porter par les motifs floraux ponctués de rayures noires et blanches, les nuances rose poudré et vert délicat, les colliers de perles surdimensionnées et les décors inspirés de la mythologie. Non loin, le hammam, les douches sensorielles ou encore le sauna bordé d'un mur de sel de l'Himalaya instillent une parenthèse hors du temps. Véritable joyau, la piscine aux reflets d'acier inoxydable scintille sous un plafond miroir qui démultiplie l'espace tout en laissant filtrer la lumière naturelle. Entre voilages, mosaïques élégantes, sculptures et salons chaleureux aux courbes enveloppantes, l'art dialogue ici avec le bien-être dans une harmonie absolue.

ART DE VIVRE



*Le Negresco s'inscrit dans son époque
tout en respectant son héritage.*



HÔTEL HISTORIQUE

Le temps du **Negresco**

Hôtel emblématique de la Riviera, Le Negresco traverse les époques sans perdre de son faste. Depuis 1913, cette légende cultive l'art de conjuguer patrimoine et modernité dans un décor où chaque détail raconte une histoire. Ici, le passé inspire le présent pour mieux dessiner l'avenir.

SYMBOLE VIVANT

Labellisé OR « Nice Hôtel Historique » et « Entreprise du Patrimoine Vivant », Le Negresco impose sa silhouette mythique sur la Promenade des Anglais avec sa célèbre coupole rose et sa façade classée monument historique depuis 1975. La force de sa personnalité, son histoire, les émotions qu'il inspire en font un lieu unique en son genre. Derrière ses portes, plus de 6 000 œuvres d'art et pièces de mobilier rare composent un fascinant voyage à travers les grandes périodes artistiques françaises, de Louis XIII à nos jours. Visionnaire, Jeanne Augier a façonné ce palais singulier comme un hôtel d'art incarné où lustre Baccarat, plafonds à caissons et décors d'époque continuent d'être restaurés avec une précision d'orfèvre.



ODE AU PASSÉ ET AU FUTUR

Fleur de l'art de vivre à la française, Le Negresco continue d'écrire sa légende. Ici, la mémoire ne se fige jamais. « On se nourrit du passé pour créer et avancer », une philosophie qui guide chaque renaissance du lieu et qui est portée avec passion par la voix de ceux qui y œuvrent au quotidien. Nouveau Spa signé Jean-Philippe Nuel, façade restaurée avec les Bâtiments de France, nouvelle marquise à l'entrée du Chantecler, innombrables collaborations avec le 7ème art... L'hôtel n'a cessé de se réinventer avec audace, sans jamais trahir son âme. Plus qu'un palace, Le Negresco est un monde à part, une œuvre vivante où l'art de vivre à la française dialogue avec son temps.



ART DE VIVRE



*La créativité
est un exercice
de liberté,
mais aussi de
discipline.*



©Mujo Simona Simonetti

©JordanSapally



VIRGINIE BASSELOT

L'instinct ciselé

Dans les cuisines du Chantecler, Virginie Basselot fait de la créativité un terrain d'expression en perpétuel mouvement. Inspirée par la Méditerranée et les producteurs, entre instinct et technique, la cheffe du restaurant étoilé Le Chantecler imagine une cuisine libre, sensible et profondément incarnée.

INSPIRATIONS

Chez Virginie Basselot, la création naît avant tout de la rencontre. Un échange avec un maraîcher, l'histoire d'un produit, un souvenir d'enfance ou une escapade méditerranéenne... Son inspiration se nourrit autant de son héritage que de ses voyages et de l'énergie niçoise qui imprègne aujourd'hui sa cuisine. Rien n'est figé : les recettes évoluent sans cesse, parfois d'un jour à l'autre, selon les saisons, les arrivages ou un simple élan instinctif. Dans un train, au détour d'un silence, une idée surgit parfois. Puis viennent le goût et cette recherche d'équilibre qui donne naissance à une signature profondément personnelle. Le visuel, lui, accompagne le mouvement, mais ne prend jamais le pas sur l'émotion gustative.

LIBERTÉ MAÎTRISÉE

Derrière l'apparente spontanéité se cache une discipline précise. La technique devient un outil au service de l'idée, nourrie d'expériences et d'échanges. Curieuse des innovations mais attachée aux savoir-faire traditionnels, la cheffe privilégie une approche responsable et locale, refusant les produits importés au profit des richesses du territoire. Face à une clientèle cosmopolite, Virginie Basselot cultive une cuisine sincère et lisible, pensée pour laisser une empreinte durable dans l'histoire de cette adresse mythique.





LABEL NICE HÔTEL HISTORIQUE

Une expérience **unique**



Ici, le passé et le présent se rencontrent.



À Nice, certains hôtels ne se contentent pas d'accueillir les voyageurs, ils suspendent leur envol, murmurant l'histoire. Avec le label Nice Hôtel Historique, poussez les portes d'établissements où résonne encore l'élégance de la villégiature d'hiver.

HÉRITAGE VIVANT

Créé par l'Office de Tourisme de Nice Côte d'Azur en collaboration avec la mission Nice Patrimoine Mondial, ce label distingue des établissements hôteliers construits avant 1939, situés au cœur du périmètre inscrit par l'UNESCO et restés fidèles à leur vocation d'accueil. Ainsi, derrière des façades baignées de lumière, palaces Belle Époque, hôtels de caractère et anciennes pensions familiales de charme racontent l'art de vivre à la niçoise.

Rétrospective. Depuis le XVIII^e siècle, Nice attire têtes couronnées, écrivains, artistes et voyageurs du monde entier. Surnommée autrefois le « salon de l'Europe », la ville a vu naître une culture de l'hospitalité unique. Aujourd'hui encore, cet héritage continue de vibrer, notamment grâce au label Nice Hôtel Historique, mais aussi à l'engagement de celles et ceux qui le font vivre au quotidien.



VOYAGE DANS LE TEMPS

Du Label Or, qui distingue les établissements ayant conservé toute leur harmonie patrimoniale, aux labels Argent et Bronze célébrant charme architectural et authenticité, chaque lieu offre une immersion sensible dans l'âme de la Riviera. Des adresses singulières, où chaque détail évoque le passé prestigieux de la ville : moulures, sols en marbre, miroirs patinés, salons lumineux... Faisant de chaque séjour, une expérience patrimoniale et sensorielle hors du temps, entre raffinement, mémoire et douceur intemporelle.

www.explorenicecotedazur.com



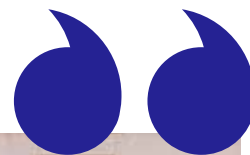


NICE PAM HOTEL

California Dreamin'



L'esprit Venice Beach à Nice... Entre design vintage et univers lifestyle, le Nice PAM Hôtel réinvente l'escapade urbaine et fait souffler un vent de Californie joyeux et décontracté sur la Côte d'Azur. Un lieu de vie vibrant où l'on vient autant pour séjourner que pour partager.

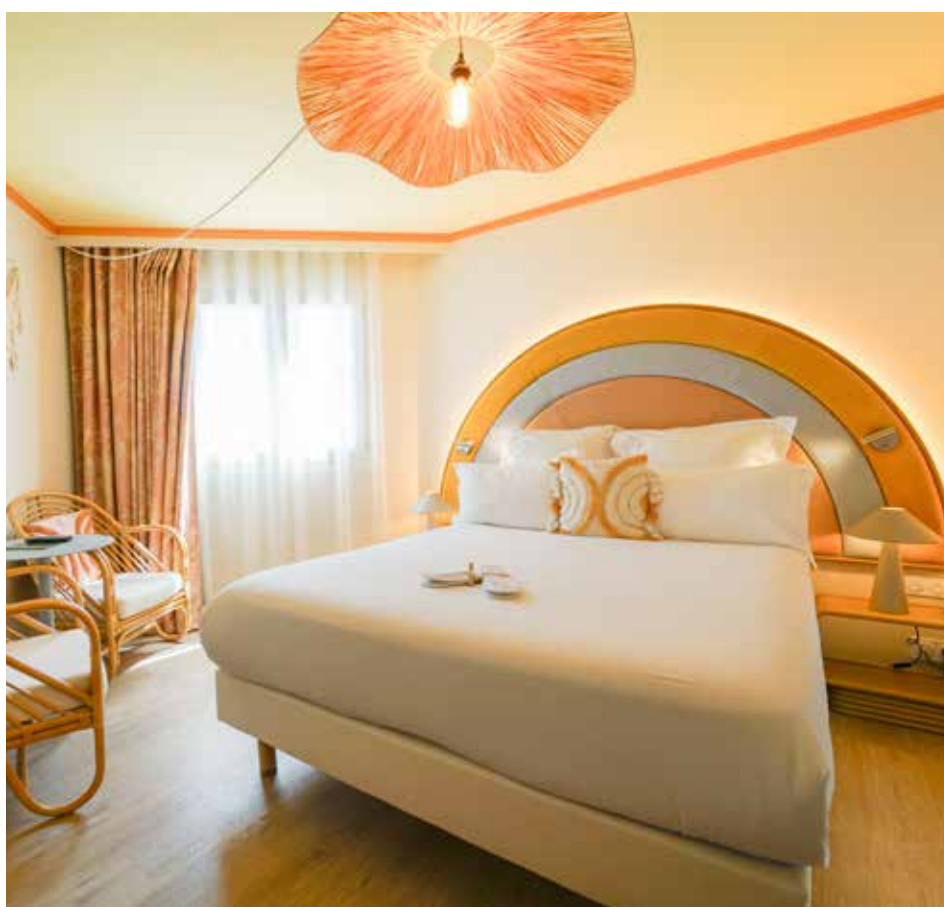


ART DE VIVRE



IMMERSION RÉTRO

Dès l'entrée, le décor plonge dans une réminiscence « seventy » de la Californie. Une piste rose aux courbes généreuses évoque Venice Beach, tandis que les matières et formes enveloppantes apportent de la chaleur et de l'authenticité au lieu. Néons rétro, murs iconiques de rollers et de skates : chaque détail participe au voyage. Rose bubblegum, céladon, orange et jaune profond composent une palette lumineuse ponctuée de rayures esprit Riviera. Les 102 chambres prolongent cette parenthèse vintage avec leurs têtes de lit en forme d'arc-en-ciel et leur atmosphère douce, colorée et joyeuse. Une invitation à la côte Ouest où chaque recoin cultive une sensation familière, chaleureuse, presque comme à la maison.



ÉNERGIE COLLECTIVE

Au cœur de l'hôtel, le Pamela's Bar & Restaurant rassemble voyageurs et locaux autour d'une cuisine faite maison privilégiant les circuits courts. Un lieu vivant qui vibre au rythme d'une programmation festive – Live music, DJ sets, scènes ouvertes, soirées spéciales – et célèbre la convivialité sous toutes ses formes. Labellisé Clé Verte, Le Nice PAM Hôtel défend également une vision écoresponsable et durable de l'hospitalité. Une adresse libre, créative et chaleureuse, où l'art de vivre californien rencontre l'âme méditerranéenne.

LE + : L'esprit « PAM » se prolonge bien après le séjour grâce à une collection de goodies à emporter. Un souvenir qui fleure bon le soleil et la liberté.



A photograph of a rustic stone building, likely a hostel, with a balcony and hanging plants. The building is constructed from rough-hewn stones and has a balcony with a glass railing. Several hanging plants, including yellow and white flowers, are visible. The background is filled with lush green foliage.

HOSTELLERIE LES **GORGES** DE **PENNAFORT**

Une **escapade**
au cœur du **Var**



Entre falaises aux nuances rosées et jardins luxuriants, l'Hostellerie Les Gorges de Pennafort cultive l'art d'un luxe discret. Entre nature majestueuse et atmosphère inspirée, chaque espace semble pensé pour offrir une parenthèse aussi raffinée qu'authentique.



ART DE VIVRE



HARMONIE INTÉRIEURE

Dans cet ancien relais de poste devenu écrin contemporain, la décoration imaginée par Madame Garassin dessine une atmosphère douce et enveloppante. Les gris minéraux rencontrent les éclats d'orangés solaires, tandis que les nuances de bleu et de rouge animent également les 13 chambres et junior suites entièrement repensées l'année dernière. Le mobilier, récemment renouvelé, les rideaux confectionnés sur mesure, les coussins délicatement coordonnés... Tout concourt à insuffler une élégance actuelle sans ostentation. Au restaurant, les assises arborent de jolies tonalités orange et taupe, pendant que le marbre lustré reflète les jeux de lumière. Les créations sur mesure de l'ébéniste Monsieur Gatti apportent quant à elles, une dimension singulière et artisanale, comme autant de traits de caractère dessinant l'âme des lieux.

DOUCE PROVENCE

Face aux imposantes falaises de Pennafort, la nature devient muse... Dans le parc, oasis de verdure exceptionnelle, les sculptures de pierre de Mattia Bosco qui rappellent le métier de carrier des propriétaires et les bronzes de Sylvie Derely prolongent le dialogue entre art et paysage. À l'ombre des tilleuls, sous la pergola de la terrasse, les plaisirs gastronomiques se savourent au rythme de la lumière provençale, tandis que la grande piscine bordée de bois, le hammam, les jardins avec leur petit étang invitent à la contemplation. Dans ces refuges hors du temps, tout semble né d'un même élan, celui qui transforme un séjour en expérience sensible et profondément apaisante.

Vivre un lieu, c'est se laisser toucher par son atmosphère.





ART DE VIVRE



*Créer, c'est écouter le produit, le faire parler autrement
chaque année, sans jamais trahir son identité.*



ANTHONY **SALLIÈGE** & JULIEN **LÉPINE**

Un duo en mouvement

À Pennafort, la créativité ne cherche jamais l'esbroufe. Elle se glisse dans une saison, épouse les rythmes de la nature et transforme chaque produit en terrain d'exploration. À quatre mains, Anthony et Julien composent une cuisine vivante, guidée par l'envie permanente de surprendre sans jamais perdre le goût de l'essentiel.

CULTIVER L'INATTENDU

Les idées prennent vie dans une conversation avec un producteur ou un client, au détour d'un marché, dans les pages d'un livre ou encore lors d'un repas marquant. Les deux chefs avancent en tandem, construisant leurs créations comme des paysages, explorant sans relâche. Une variété oubliée ou méconnue, un mariage inattendu et original, un souvenir mêlé aux parfums du Sud.... Même un produit familier, comme le petit pois ou la fraise, devient le point de départ d'un récit inédit. Chaque année invite à réinventer ce que l'on croyait connaître. Observer, goûter, questionner.... La créativité naît d'une curiosité jamais rassasiée.

AUDACE MAÎTRISÉE

Dans les cuisines de Pennafort l'idée précède l'assiette. Une fois l'intuition trouvée, commence un patient travail d'orfèvre : le temps des essais, des ajustements et parfois des remises en question. Les techniques contemporaines et les dressages épurés servent une seule ambition, celle du goût et de la générosité. Car ici, la créativité n'est jamais une démonstration. Elle est un langage qui rapproche, étonne et séduit. Elle est pragmatique, pensée « au service des clients ». Anthony Salliège et Julien Lépine cultivent une gastronomie en perpétuelle évolution, fidèle à l'âme de la maison, ancrée dans son terroir et ouverte à tous les possibles.



LA RÉSERVE RAMATUELLE

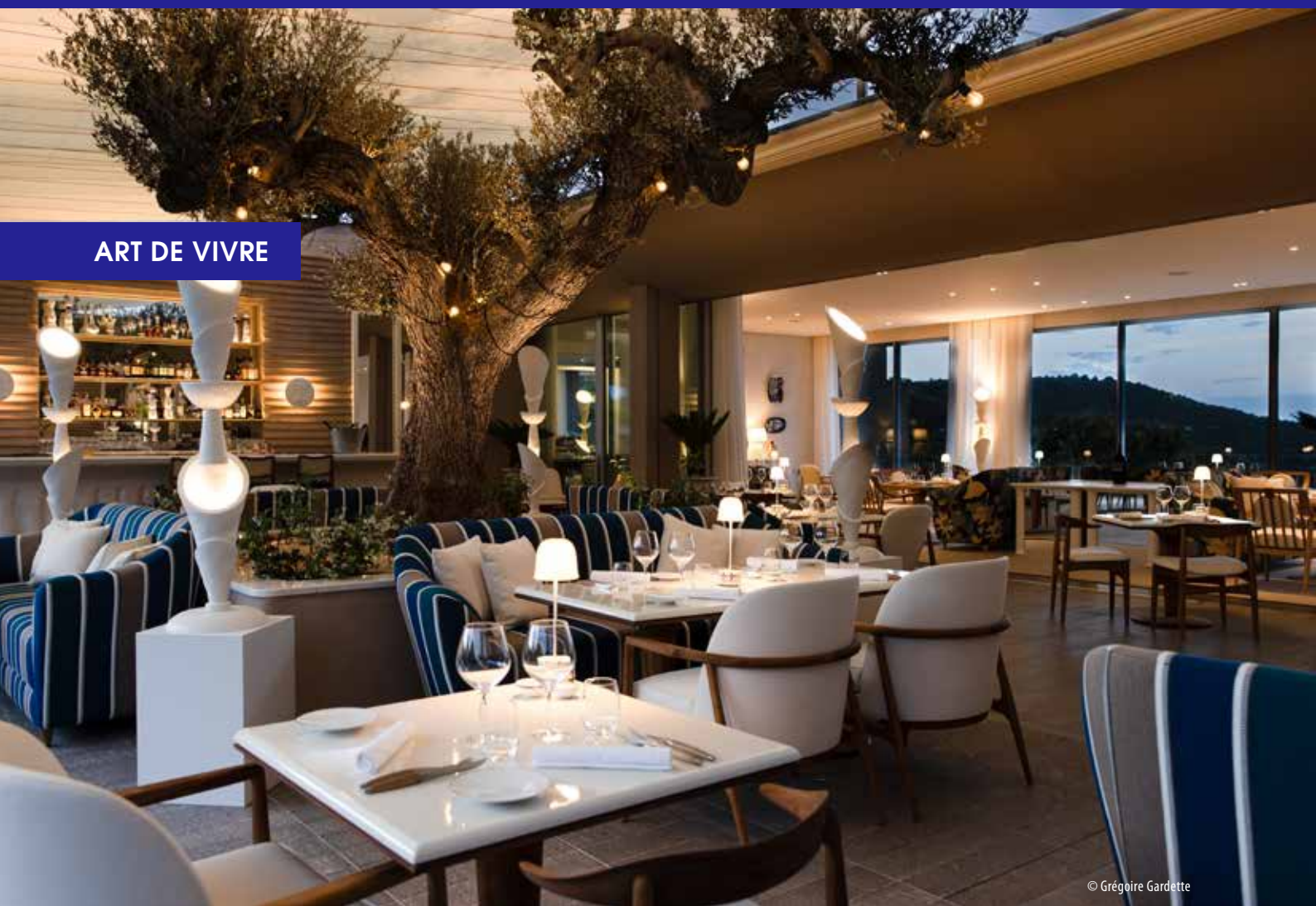
L'appel du **large**





La Méditerranée pour complice, la lumière pour écrin. Face au bleu sans limites, La Réserve Ramatuelle cultive l'art de l'évidence. Dans ce refuge confidentiel suspendu entre ciel et mer, chaque détail célèbre un art de vivre solaire et intemporel qui ne cherche jamais à s'imposer.

ART DE VIVRE



© Grégoire Gardette

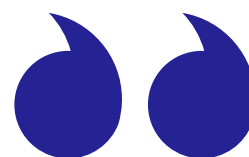
La Réserve rend un vibrant hommage à l'âge d'or des arts décoratifs des années 50-60, enrichi par une nouvelle génération d'artistes à la créativité singulière.



SOLAIRE

Sur l'une des plus belles baies de la Côte d'Azur, ce sanctuaire préservé déploie une vision raffinée de la Riviera. Sous l'impulsion de Michel Reybier, Jacques Garcia signe un décor inédit, inspiré de la belle époque du Sud. Ici, tout se croise, se répond : lignes organiques, matériaux vivants – lave émaillée, céramique, bois, cordages tressés, terres cuites – et palette minérale mêlant bleu azur, vert profond, terracotta et blanc lumineux composent une élégante parenthèse. Le mobilier signé Carl Hansen et Finn Juhl, aux accents scandinaves des années cinquante, se mêle aux pièces chinées et sur mesure. Partout, la mer s'invite dans le décor, immense et apaisante.

La vue spectaculaire sur l'infini de la mer accompagne une expérience esthétique et sensorielle unique, entre art, nature et douceur de vivre.



ART EN SCÈNE

Dans les salons, les chambres et le restaurant, l'âme méditerranéenne s'exprime avec poésie. Les fresques poétiques peintes à la main par Delphine Neny (MOF) dialoguent avec les mosaïques, jarres et luminaires de Julien Capron, tandis que les céramiques de Florence Bamberger et les assiettes originales de Jean Lurçat ponctuent les espaces. Au cœur du patio, un olivier centenaire trône en souverain, symbole d'une nature omniprésente. Inspiré de Cocteau, Picasso, Roger Capron ou Robert Picault, cet univers célèbre l'hédonisme et la légèreté des jours heureux. Ici, l'art ne se contente pas d'orner l'espace, il accompagne chaque perspective, chaque matière et chaque instant de cette Riviera libre et éternelle.



ART DE VIVRE



La cuisine la plus juste est celle qui donne envie de revenir.

ÉRIC CANINO

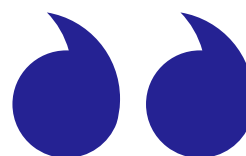
Le **souffle** du **Sud**

Entre ciel azur et parfums de garrigue, Éric Canino compose une cuisine qui ressemble à la Méditerranée : libre, lumineuse et profondément vivante. Il cueille l'inspiration au fil d'une émotion, d'un souvenir ou d'une rencontre, avec la délicatesse de ceux qui savent écouter la nature.

ANCRAGE

Inféodé à personne, ni à aucune mode, le Chef de La Voile suit son propre cap. Sa créativité, presque innée, se nourrit des saisons, des odeurs, d'un marché au petit matin ou d'une réminiscence d'enfance. Une idée surgit parfois d'un détail aperçu ailleurs, parfois du hasard lui-même, comme cette cuisson des légumes à l'eau de mer perfectionnée au fil du temps Ancré dans la tradition méditerranéenne et enrichi par ses voyages au Japon, au Mexique ou en Italie, cet imaginaire s'exprime dans une écriture sincère où l'émotion guide toujours la main. Pour lui, un plat n'existe vraiment que lorsqu'il laisse une empreinte dans la mémoire.

*La nature écrit la partition,
le cuisinier en interprète la mélodie.*



HARMONIE DURABLE

Dans son univers, le goût prime toujours sur le visuel. Le produit occupe le devant de la scène, la sauce devient lien et chaque élément trouve naturellement sa place. Rien n'est sophistiqué, tout est harmonie. Derrière cette apparente simplicité se cache une précision d'orfèvre, portée par une brigade qu'il accompagne dans un véritable esprit de transmission. Ici, les idées circulent et se prennent vie collectivement, car il en est convaincu, la créativité s'épanouit dans le partage. Son ambition est simple : Préparer la relève tout en célébrant, jour après jour, la générosité d'une Provence qu'il sublime avec élégance.



ART DE VIVRE

Créer, c'est accepter de ne jamais rester au même endroit.



© LeaGil

ALBÉRIC HAY

L'élan des **horizons**

La création en mouvement... Curieux, passionné et résolument tourné vers l'avenir, Albéric Hay imagine sa cuisine comme une aventure sans frontières, un terrain d'expression sans cesse renouvelé. Chaque saison, chaque voyage, chaque échange devient une nouvelle matière à créer.

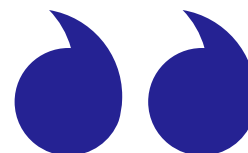
*Chaque épreuve traversée devient
une force pour créer demain.*

EXPLORATION PARTAGÉE

Au cœur de son inspiration se trouve le cadre méditerranéen, mais aussi l'émulation collective d'une brigade où les idées circulent, se confrontent et s'enrichissent. Formé entre tradition et ouverture sur le monde, il nourrit son univers grâce à ses découvertes au Pérou, au Mexique ou en Colombie. Des saveurs aux paysages, des produits aux rencontres, chaque expérience élargit son regard et nourrit une cuisine en perpétuelle métamorphose, où un simple ingrédient peut devenir le point de départ d'une création inattendue.

DÉFI INTÉRIEUR

Parmi les moments fondateurs de son parcours figure sa participation au concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Cette aventure, entreprise dans un contexte personnel difficile, s'est transformée en moteur et en hommage. Il ose et relève le défi avec émotion et humilité. Porté par le soutien de son chef Éric Canino et de son équipe, il conserve de cette expérience une conviction profonde : avancer, transmettre et faire évoluer sa cuisine sans jamais se laisser enfermer dans une identité unique.



304

305

HÔTEL
CHÂTEAU
ROSE

Le théâtre des **souvenirs**



ART DE VIVRE

*Ici, chaque pièce semble habitée par un souvenir,
chaque détail murmure une histoire et chaque
lumière réveille une émotion oubliée.*





Sur les hauteurs de Grimaud, face au golfe de Saint-Tropez, le Château Rose retrouve son aura sous l'œil inspiré de Sylvie Ranger. Dans cette demeure chargée d'histoires, la propriétaire et architecte d'intérieur compose un refuge artistique nourri par les souvenirs, les rencontres et les âmes qui l'ont traversé.



DESTINS LIÉS

Lorsque Sylvie Ranger découvre le Château Rose, un mot s'impose immédiatement : destin. Comme un puzzle de vie qui se recompose entre ces murs baignés de lumière. Ici, la créativité puise directement dans la mémoire des lieux. Les ombres élégantes de Sacha Guitry et de Louis Sigalas flottent encore dans certaines chambres, tandis que les souvenirs des anciens propriétaires resurgissent au détour d'un détail, d'une couleur ou d'une lumière. Inspirée par ses propres émotions et celles de ces figures emblématiques, Sylvie Ranger offre une expérience immersive, loin des codes, où chaque espace devient le fragment d'un récit réinventé.

ÂMES DESIGN

Initiée au regard du design par Marie-Line Salançon - fondatrice de My Design Paris - Sylvie Ranger compose des décors comme des tableaux vivants, faisant dialoguer pièces iconiques et émotions. Entre les murs, le mobilier sur mesure et les créations de design italien dialoguent avec l'histoire du château dans une harmonie instinctive et sculpturale. Partout, l'art pulse. Il surgit dans les œuvres, la matière, les contrastes, comme un écho libre et joyeux qui résonne dans chaque espace. Reflets d'un éclat contemporain, les 18 chambres et suites se déclinent en cinq univers singuliers, entre élégance méditerranéenne, influences modernistes et réminiscences théâtrales. Ici, le luxe ne cherche jamais l'ostentation, il raconte, il évoque, il fait ressentir.

ART DE VIVRE

RÉMINISCENCE

Ainsi l'esprit « Guitry » s'exprime dans un Art Déco libre et revisité, entre jeux de miroirs biseautés, matières précieuses et dorures. Dans les couloirs, la tapisserie damassée, elle, court en trompe-l'œil, signant un clin d'œil assumé au passé sulfureux du château. Puis vient la chambre rose. Un écrin intime, suspendu entre douceur et flamboyance, inspiré par La Vie en rose et par l'histoire personnelle de Sylvie Ranger. Rose poudré, audace, nostalgie heureuse... Lors de leur retour dans les lieux, les anciens propriétaires furent bouleversés par cette chambre qui ravivait instantanément une page de leur histoire.

Comme si le château avait gardé l'empreinte sensible de ceux qui l'ont aimé avant de renaître aujourd'hui dans un souffle nouveau.



*Au Château Rose, le passé ne sommeille pas,
il inspire, s'assume et donne naissance à une
élégance profondément habitée.*





*La créativité naît de ce que la nature nous offre,
jamais de la volonté de surprendre à tout prix.*

ART DE VIVRE



Créer, c'est transmettre une émotion qui devient souvenir.

LA PARTITION CULINAIRE DU CHÂTEAU ROSE

L'inspiration du **vrai**

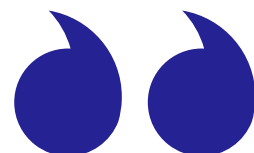
La créativité de la cuisine du Château Rose ne cherche pas d'effet de manche... Elle s'épanouit au fil des saisons, dans la sincérité d'un produit cueilli à son apogée, dans l'émotion discrète d'une assiette qui parle au cœur tout autant qu'elle séduit le regard. Une cuisine lisible plus que de démonstration, avec l'envie de faire plaisir !

ESSENCE PROVENÇALE

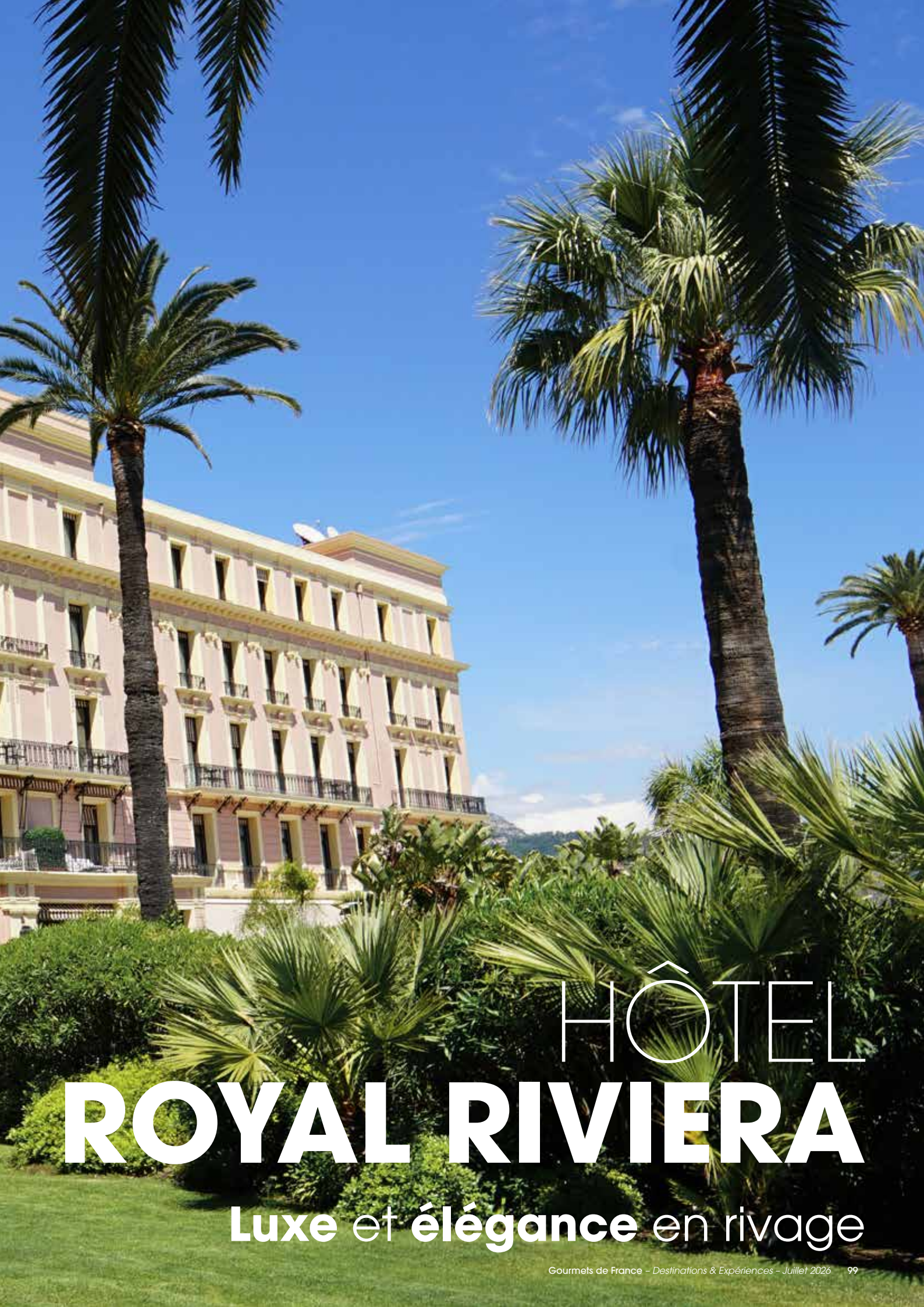
Au Château Rose, l'inspiration pousse comme une herbe folle entre terre et mer... Instinctive, nourrie par la nature environnante, par le rythme des saisons et par la vue magique qu'offre La Baie des Voiles sur le golfe de Saint-Tropez. Les saveurs et les parfums du Sud composent sa palette. Une gastronomie qui ne réinvente pas le monde mais qui révèle la beauté et le goût de l'évidence. Avant d'être une quête d'originalité, la créativité y est un exercice d'attention... Observer, écouter et s'inspirer des terroirs qui l'entourent. Les plus belles créations sont celles qui réconfortent, rassemblent et racontent une histoire sans artifices. Chaque plat devient dès lors une interprétation sensible d'un produit d'exception.

ENVOLÉE AUTHENTIQUE

Un fil rouge... Des partitions réinventées et lisibles, entre liberté et précision, qui se mesurent à l'émotion qu'elles procurent. Ici, une association classique inspire une nouvelle lecture, une technique affine une texture, une saison révèle un produit sous un autre jour. Le goût demeure la boussole, le visuel un écrin épuré. Dans des assiettes qui rappellent une nature fugace et indomptée, la cuisine du Château Rose célèbre une créativité brute, faite d'équilibre, de précision et de générosité.







HÔTEL ROYAL RIVIERA

Luxe et élégance en rivage



*Une parenthèse azurée, luxueuse
mais discrète, classique mais contemporaine,
chic mais profondément conviviale.*

ART DE VIVRE



À Saint-Jean-Cap-Ferrat, le Royal-Riviera cultive l'art rare de faire oublier le temps. Face aux reflets changeants de la Méditerranée, entre élégance feutrée et jardins parfumés, cette adresse historique invite à savourer la Riviera dans ce qu'elle a de plus authentique... Discrète, raffinée et infiniment sereine.

HÉRITAGE AZURÉEN

Depuis plus d'un siècle, cette icône de la Riviera, nichée sur l'une des plus belles anses de la Côte d'Azur, traverse les époques sans rien perdre de son âme. Inspiré par les fastes méditerranéens de la Villa Kérylos et de la Villa Ephrussi de Rothschild, ce palace intimiste conjugue aujourd'hui héritage et modernité avec une grâce naturelle.



Derrière sa silhouette raffinée, le grand salon décline des nuances d'ambre, de terre de Sienne et de vert olive, tandis que les lignes néo-helléniques s'entremêlent harmonieusement aux accents Art déco. Baigné de lumière, l'ensemble compose une atmosphère douce et apaisante, comme une grande maison ouverte sur la mer.

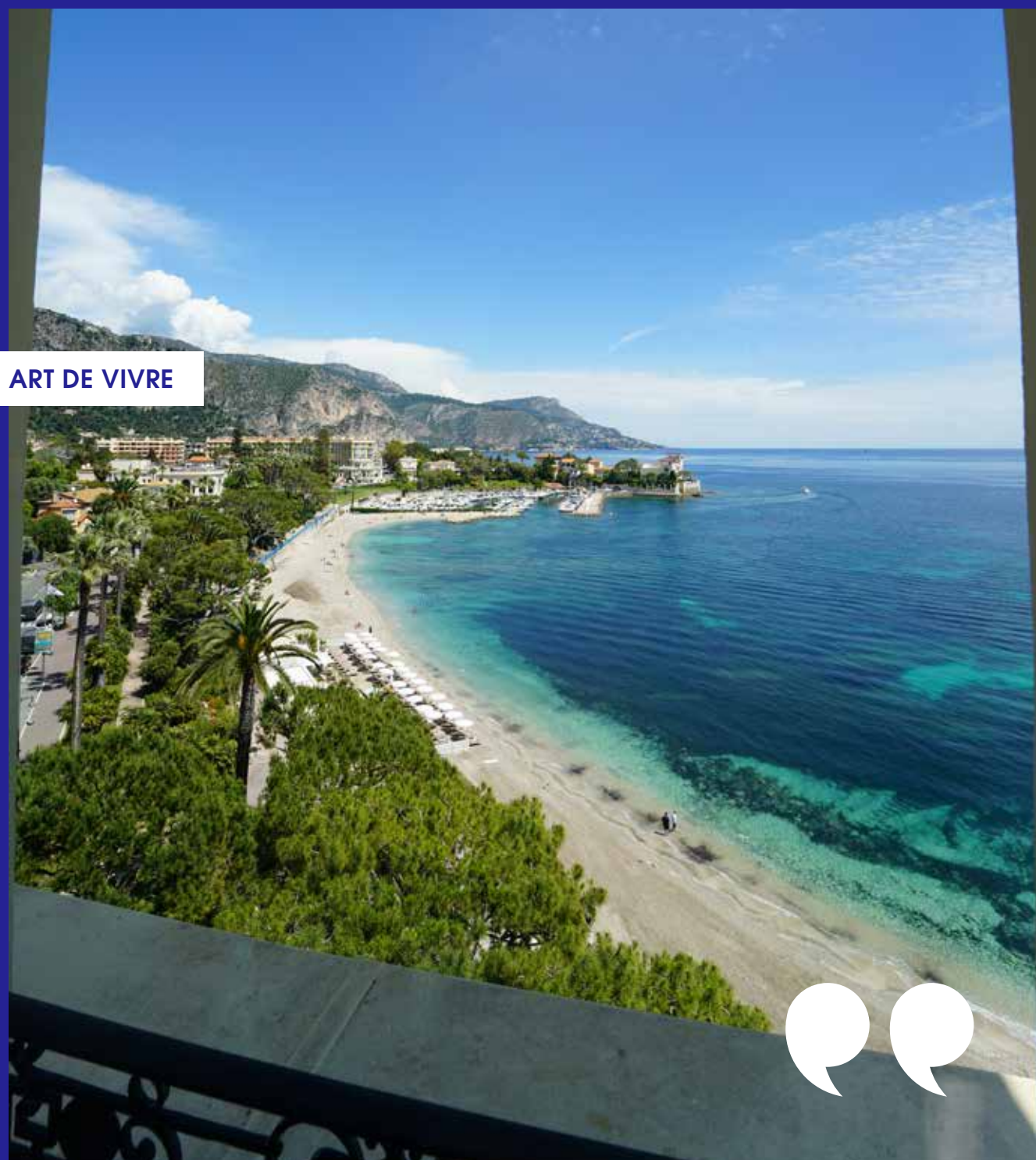
Les chambres et salles de bain, entièrement repensées dans un esprit contemporain, marient lignes épurées, bois blond, fibres naturelles et motifs inspirés des paysages méridionaux. Dans la Villa L'Orangerie, l'âme d'un mas provençal confidentiel enveloppe les hôtes d'une sensation réconfortante de familiarité. Partout, les espaces rendent hommage aux savoir-faire locaux, sublimés par des matériaux nobles et des créations sur mesure.

HÔTEL ROYAL RIVIERA

HARMONIE SENSIBLE

Les jardins dessinés par Jean Mus prolongent cette harmonie sur plus d'un hectare et demi, entre essences méditerranéennes et vues azurées. Dans ce même esprit les terrasses ensoleillées, la piscine à débordement, le bar aux notes feutrées, les restaurants et la plage de sable fin se dévoilent comme autant d'invitations à la contemplation, dans une ambiance chic sans ostentation.

Chaque instant célèbre un luxe décontracté... Celui d'un refuge intemporel, à l'écart des foules, où la convivialité, le goût du beau et la douceur de vivre demeurent les véritables signatures.



ART DE VIVRE

HÔTEL ROYAL RIVIERA

Un siècle **face à la mer**

L'âme des grands hôtels d'autrefois... Témoin privilégié d'un siècle d'élégance et de métamorphoses, le Royal-Riviera abrite entre ses murs une histoire où se croisent raffinement, destins romanesques et art de vivre azuréen.

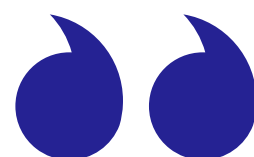
FASTES D'HIER

À l'aube du XXe siècle, la Riviera devient le théâtre des rêves les plus audacieux... Villas somptueuses et palais d'exception fleurissent sur le littoral, à l'instar de la Villa Ephrussi de Rothschild ou encore de la Villa Kerylos. C'est dans cet élan que le « Panorama Palace » ouvre ses portes en 1904. Avec ses 150 chambres, ses courts de tennis et ses embarcations prêtes à prendre la mer, l'hôtel incarne le grand luxe de la Belle Époque. Compositeurs, aristocrates et voyageurs fortunés s'y retrouvent face à l'horizon méditerranéen. Les années passent, les époques changent... L'établissement traverse les bouleversements du siècle, devenant tour à tour : école pour les orphelins et les réfugiés serbes, hôtel « Bedford » puis résidence.

RENAISSANCE

En 1999, le lieu renaît. Réinventé dans le respect de son héritage, l'hôtel retrouve son lustre d'antan dans une interprétation contemporaine. Dès lors, il renoue avec sa vocation première : célébrer l'art de recevoir. Inspirée par l'esthétique néo-hellénique, sa décoration mêle couleurs méridionales, lumière douce et raffinement discret. Derrière ses façades historiques, le Royal-Riviera conjugue désormais mémoire et modernité dans une élégance intemporelle. Aujourd'hui encore, il demeure l'un des gardiens inspirants des plus belles heures de la Riviera.

Ici, chaque pierre semble garder l'écho des saisons et des vies qui l'ont traversée. Plus qu'un hôtel, un fragment vivant de l'histoire méditerranéenne.





ART DE VIVRE

La créativité naît lorsque le terroir rencontre l'émotion.

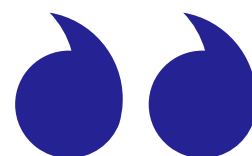


GEOFFROY SZAMBURSKI

L'inspiration inattendue

À la Table du Royal, la créativité éclot au fil des arrivages, des rencontres et des saisons. Pour Geoffroy Szamburski, chaque produit porte déjà une histoire, de celle que l'on écoute pour donner aux partitions toute leur voix.

L'audace la plus subtile est celle qui donne au produit la liberté de raconter son histoire.



CRÉER L'INSTANT

Une créativité raisonnée, identitaire et juste... Chez Geoffroy Szamburski, rien n'est écrit longtemps à l'avance. Une herbe fraîchement cueillie, un poisson rapporté du matin, des légumes gorgés de soleil peuvent faire jaillir des associations audacieuses. Le jeune chef préfère l'expérimentation directe aux recettes immuables, s'appuyant sur une connaissance fine des accords et saveurs. La créativité s'invente dans le mouvement, toujours portée par l'instinct autant que par l'expérience. Les voyages, les souvenirs d'enfance, les échanges avec les producteurs ou encore les discussions au sein de la brigade deviennent autant de couleurs sur sa palette culinaire. Ici, la saison écrit la première ligne de chaque création.

L'ÉVIDENCE SINCÈRE

Si Geoffroy reste ouvert aux techniques novatrices, elles ne sont jamais une finalité. L'innovation culinaire ne vaut que lorsqu'elle sublime le goût et respecte l'identité du terroir. Lactofermentations discrètes, infusions délicates, sauces puissantes viennent enrichir une cuisine où tout converge vers l'émotion. Les assiettes qui badinent volontairement avec l'épure, laissent parler les textures, les couleurs et la noblesse des produits locaux. Rien ne détourne l'attention de l'essentiel : une écriture culinaire claire et élégante, où la créativité s'exprime avec retenue mais laisse une empreinte durable.

CHEFS

108 CHRISTOPHE **BACQUIÉ**

112 ANTHONY **DENON**

116 DIMITRI **DROISNEAU**

120 MARTIN **FÉRAGUS**

124 GILLES **GOUJON**

128 ALEXANDRE **MAZZIA**

132 BRUNO **OGER**

136 EMMANUEL **PILON**

140 MARCEL **RAVIN**

144 ILANE **TINCHANT**



A portrait of Christophe Bacquié, a man with dark hair, wearing a white chef's jacket with a red, white, and blue striped collar. He is smiling slightly and looking towards the camera. The background is a blurred indoor setting.

CHRISTOPHE **BACQUIÉ**

La **Table des Amis** * *
Les **Mas Les Eydins** Bonnieux
L'art de **se raconter**



CHEFS



La créativité vient avant tout de ce que l'on est.

Chez Christophe Bacquié, la créativité ressemble à un voyage intérieur. Elle ne cherche pas à surprendre à tout prix, elle puise dans les racines, les paysages et les émotions. Chaque création est une passerelle entre mémoire et imagination, entre héritage et liberté.

EMPREINTE DU TEMPS

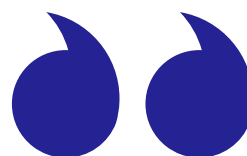
Avant de créer, il faut apprendre. Longtemps. Reproduire, comprendre, observer. Puis vient le temps où le cuisinier laisse parler sa propre voix. Pour Christophe Bacquié, chaque plat est le fruit d'un cheminement patient. Son enfance en Corse, la tarte au citron de sa mère, les producteurs, les escales sur les rivages méditerranéens et les grandes rencontres jalonnent cette écriture culinaire singulière. Une créativité façonnée par le vécu plus que par la tendance.

Car une cuisine ne s'invente pas, elle se construit au fil d'une vie.

ACTE DE GÉNÉROSITÉ

L'innovation accompagne le mouvement mais ne le commande jamais. Chez lui, la technique se fait nuance, un assaisonnement subtil au service de la réflexion culinaire. Feu de bois, savoir-faire anciens, dressages plus libres... Tout porte le goût et le sens. Ancré dans une créativité durable, le chef privilégie les produits locaux et les pêches responsables. Chaque détail, jusqu'au choix de la vaisselle, participe au récit. Plus qu'un exercice de style, cuisiner est un acte de générosité. Et si Christophe continue de créer, c'est avant tout pour provoquer ce moment rare où un plat touche, rassemble et laisse un souvenir durable.

La cuisine est avant tout une expérience humaine.

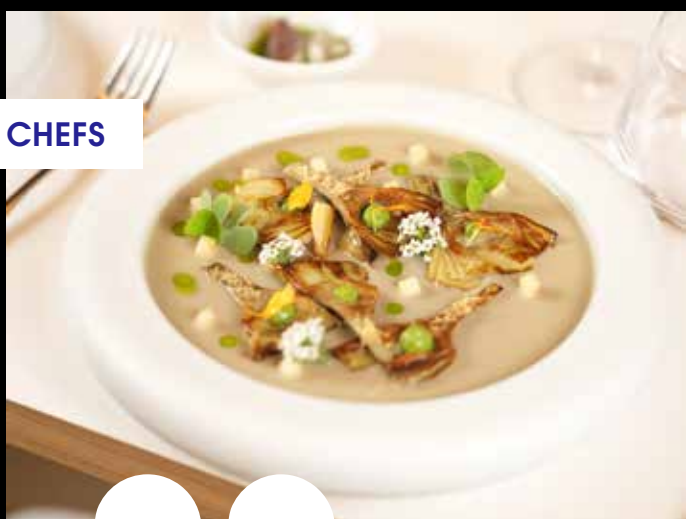




ANTHONY **DENON**



Shanael* Toulon
L'art de **créer**



CHEFS



*Une grande recette naît toujours d'un souvenir
ou d'une émotion.*

Entre mémoire et intuition, Anthony Denon compose une cuisine qui ne ressemble qu'à lui. Dans son écrin toulonnais, le chef façonne des souvenirs transformant chaque partition en récit. Une créativité libre et farouche, nourrie par un imaginaire débordant.

AUDACE CULINAIRE

Fils de restaurateurs, formé auprès des plus grands noms de la gastronomie française, Anthony Denon s'est construit comme un « ovni » culinaire. Ce grand de demain, dont l'âme de sportif le pousse à aller toujours plus loin, cultive une singularité... Celle d'un chef qui puise l'inspiration dans la vie elle-même. Car pour lui, la créativité ne se décrète pas, elle surgit d'une odeur, d'un paysage, d'une rencontre ou d'un souvenir d'enfance. Une botte d'asperges, une sauce, une note méditerranéenne deviennent alors les étincelles d'une création nouvelle, toujours guidée par l'émotion.

La créativité est partout, il suffit de savoir la regarder.

LIBERTÉ GOURMANDE

Dans son restaurant Shanael, baptisé du prénom de ses enfants, le chef donne corps à une cuisine contemporaine, gourmande et engagée qui fait la part belle au végétal. Ici, le geste prime sur l'artifice, le goût sur l'apparence. Le chef privilégie la main, la maîtrise artisanale, la sincérité des saveurs. Les recettes évoluent sans cesse au fil des saisons, des échanges avec son équipe et des émotions du moment. Peu sensible aux effets de mode, Anthony poursuit une quête d'authenticité, livrant une partition parfaitement orchestrée qui raconte son histoire tout en invitant chacun à écrire la sienne.





MARIELLE & DIMITRI **DROISNEAU**

La Villa Madie* Cassis**
La sensibilité instinctive



La créativité doit rester naturelle. Elle naît souvent quand on ne l'attend pas.



Dans l'Anse de Corton, là où la mer dialogue avec les falaises, Dimitri Droisneau compose ses assiettes comme on écrit un récit. Chez lui, la créativité ne se cherche pas, elle surgit. D'un souvenir d'enfance, d'une plongée en mer, d'une émotion fugace ou d'une curiosité qui ne cesse jamais de l'animer.

ÉTINCELLE INTÉRIEURE

Pour Dimitri, chaque idée prend racine dans le goût avant de s'enrichir de textures, d'équilibres et de nuances. Il y a là, cette quête de saveurs capables de toucher juste... Une cuisine comme un don de soi, un partage, une expérience humaine et émotionnelle. Son imagination se nourrit d'héritages, de voyages, de rencontres et d'observations glanées au fil des saisons. Il ne cherche pas à révolutionner la cuisine, mais à la réinventer avec sa propre sensibilité, en offrant un regard neuf sur les produits qui l'inspirent. Au-delà d'une simple quête d'innovation, sa démarche consiste à faire renaître l'émotion à travers une interprétation personnelle, sincère et singulière.

L'AUDACE QUI TOUCHE

Le chef croit en une aventure humaine et collective autant qu'à l'expression individuelle. Le savoir-être prime toujours sur le savoir-faire. Il ouvre des espaces de liberté à sa brigade, encourage l'expression des jeunes talents, valorise les personnalités curieuses et considère chaque erreur comme une occasion d'apprendre. Curieux de tout, en veille permanente sur les techniques et les innovations, il refuse pourtant la course à l'effet. Ce qui compte avant tout, c'est le partage, ce lien invisible qui se crée autour d'une assiette. Une créativité sans artifice, guidée par l'envie simple mais exigeante d'offrir du bonheur. Car pour lui, la plus belle création n'est pas celle qui impressionne, mais celle qui laisse une trace.

La créativité est un mélange de réinterprétation, de réactualisation et d'ajout de sensibilité personnelle.



MARTIN FÉRAGUS

Les Oliviers*

Hôtel Thalazur

Bandol Ile Rousse

L'empreinte de
l'émotion





CHEFS



Le goût d’inventer... À Bandol, la Méditerranée dessine l’horizon et nourrit l’imaginaire de Martin Féragus. Dans les cuisines des Oliviers, le chef étoilé transforme les souvenirs, les voyages et les rencontres en escales gourmandes. Chaque plat avance comme une vague, libre, singulier et vivant.

SOURCES D’INSPIRATIONS

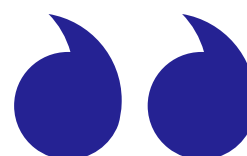
Pour Martin Féragus, la créativité jaillit de mille horizons. D’un parfum d’enfance, d’un voyage lointain, d’un producteur du littoral, d’un visage croisé en cuisine ou d’un hommage discret à son père. Son univers culinaire puise dans la Provence et la Méditerranée, mais refuse les frontières. Plus que l’esthétique ou la démonstration technique, il recherche le sens. Derrière chaque assiette se cache une intention, une émotion, un récit sensible à transmettre.

La créativité ne réside pas dans la technique, mais dans l’histoire que l’on choisit de raconter.

VISION MOUVANTE

Formé auprès de figures majeures de la gastronomie et révélé au grand public par Top Chef, le chef cultive une indépendance créative rare. Martin n’a jamais cessé d’explorer... Aucun plat n’est figé, aucune idée ne reste en suspension. Aux côtés de son épouse Fleur, dont les desserts nous content eux aussi une histoire, il construit une expérience à quatre mains en perpétuel mouvement. Pour le couple, chaque plat, qu’il soit salé ou sucré, devient un éveil des sens, aussi visuel que gustatif. Ensemble, cuisine et pâtisserie composent une partition harmonieuse et singulière, empreinte d’émotions. Ici, la créativité ne se résume pas à une destination, c’est un chemin en bord de rivage, fait de curiosité, d’audace et de renouvellement permanent.

La créativité n’est pas ce que l’on montre, mais ce que l’on fait ressentir.





GILLES GOUJON

Auberge
du Vieux Puits***
Fontjoncouse



Semur d'émotions



CHEFS



Il ne faut pas vivre la créativité pour la créativité.

Dans le silence de la nuit, quand les cuisines se taisent, Gilles Goujon ouvre un autre territoire, celui de l'imaginaire. À Fontjoncouse, la créativité n'est pas une quête effrénée de nouveauté, mais une promenade intime entre le produit, la mémoire et l'émotion.

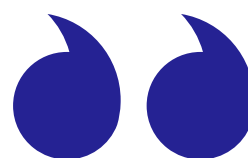
RÊVER LE GOÛT

Depuis près de 50 ans, le chef compose avec une incroyable bibliothèque de saveurs patiemment construite. Souvent, il s'isole la nuit, noircit des carnets, dessine des assiettes, imagine des rencontres entre les produits. Une aventure silencieuse où les saveurs se dessinent avant même d'exister. Dès lors, il visualise les formes, devine les parfums, ressent presque les textures. Les produits de saison deviennent des couleurs sur une palette. Les associations surgissent, se transforment et s'affinent. Face à la feuille blanche, il laisse le temps travailler avec lui. Car chez Gilles, une idée ne se force jamais... Elle mûrit, puis éclot lorsque le produit est prêt à raconter.

ÉTINCELLE

La technique est là, immense, mais discrète. Avec les années, le chef a choisi la sincérité plutôt que la démonstration. Pour lui, l'innovation n'a de sens que si elle respecte les fondations de la cuisine avec une quête constante de justesse. À l'œil, ses créations jouent avec les reliefs, le mouvement, les contrastes, les trompe-l'œil - le faux-vrai - et parfois avec une mise en scène qui se prolonge en salle. Pour autant, le produit reste reconnaissable. Quelques souvenirs d'enfance, des parfums du Maroc, de l'Italie ou de l'Espagne nourrissent discrètement son univers. Mais la créativité ne naît pas de la mode. Elle naît d'un regard libre, empreint d'expérience, de patience et d'une inépuisable curiosité.

Il faut laisser le temps au produit et à l'idée de se rencontrer.



ALEXANDRE MAZZIA

AM*** Marseille
L'alchimie sensible



© Jérémy Lounis



Il faut d'abord apprendre pour mieux déconstruire.





La différence n'est pas un objectif, c'est une conséquence.

Chez Alexandre Mazzia, la créativité est un territoire sans frontières. Le chef compose sa cuisine comme un explorateur dessine une carte inconnue. Un dialogue intime entre mémoire, instinct et travail. Une aventure intérieure qui transforme chaque produit en émotion.

BÂTISSEUR DE GOÛT

Avant de créer, il faut maîtriser les fondamentaux, explorer la matière, écouter le produit. Puis vient le temps de la déconstruction, cet espace de liberté où Alexandre Mazzia réinvente son propre vocabulaire. Les terres rouges du Congo, les poissons grillés sur la plage, les parfums de chicorée, le piment ou les souvenirs de grandes tablées nourrissent encore aujourd'hui son imaginaire. Chaque association devient une exploration, chaque texture une nouvelle piste à suivre. Pourtant, rien n'est reproduit à l'identique. Alexandre transforme, questionne et plonge au cœur des saveurs pour en révéler des harmonies inattendues.

LIBERTÉ DISCIPLINÉE

Chez lui, la créativité ne relève ni du hasard, ni de la provocation. Elle est le fruit d'une recherche exigeante, d'essais répétés et d'une curiosité sans relâche. Le visuel accompagne l'histoire mais ne la domine jamais, le goût, lui, reste souverain. Refusant de regarder constamment ce que font les autres, le chef suit sa propre trajectoire, loin des injonctions, cultivant sa singularité avec humilité. Les erreurs deviennent des étapes, les doutes des leviers d'apprentissage. Car la création est un mouvement perpétuel où l'émotion naît de la sincérité autant que de l'audace.





BRUNO OGER

La **Villa Archange** **

Le **Cannet**



L'inspiration en mouvement



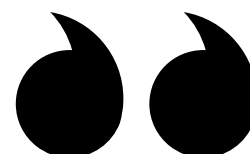
CHEFS

© Aurelle_L

*La créativité n'a de sens
que lorsqu'elle reste au service du plaisir.*

Chez Bruno Oger, la créativité est un courant vivant, ressemblant à l'horizon marin de son enfance : vaste, mouvante et sans cesse renouvelée. Jamais figée, jamais soumise aux tendances, elle trace sa route entre Bretagne et Méditerranée, portée par une quête permanente de sincérité.

La routine est l'ennemi de la créativité.



CRÉER SINCÈRE

Pour Bruno Oger, la créativité ne surgit pas du hasard. Elle prend racine dans la maîtrise, le respect du produit et une profonde connaissance des traditions. Les parfums iodés de son enfance bretonne, les saveurs découvertes en Thaïlande ou les rencontres marquantes de son parcours nourrissent aujourd'hui son imaginaire. Bruno ne cherche pas l'effet spectaculaire mais plutôt la justesse, les associations réfléchies, les produits respectés et surtout une personnalité assumée. Chaque création porte l'empreinte d'une histoire personnelle où la technique devient un langage au service de l'émotion.

ÉLAN PERPÉTUEL

Créer, c'est refuser l'immobilité. Ancré dans son temps, Bruno Oger avance avec curiosité, explore de nouvelles techniques et affine sans cesse son écriture culinaire. Les outils évoluent, les idées circulent, les équipes participent à cette effervescence collective. Le chef cultive une dynamique créative constante. Pourtant, une même boussole demeure : préserver l'âme du produit et l'émotion du convive. Entre innovation, conscience environnementale et plaisir du partage, sa cuisine dessine une trajectoire unique, fidèle à elle-même et toujours libre.



EMMANUEL **PILON**

Le **Louis XV***** Monaco
Réinventer
l'instant



CHEFS

“

*L'innovation
n'a de valeur que
lorsqu'elle sublime
le goût.*

”

Dans les cuisines du Louis XV, Emmanuel Pilon cultive une créativité en mouvement perpétuel. Une créativité qui refuse la répétition, s'enrichit de la diversité humaine et trouve dans chaque saison l'occasion d'explorer un territoire inédit. Une quête discrète mais constante de nouveauté sincère.

PAGE BLANCHE

Guidée par la naturalité, chaque création naît d'une rencontre avec le vivant. Un légume, un poisson ou un agrume méditerranéen deviennent le point de départ d'une réflexion où rien n'est acquis. Même lorsqu'un ingrédient revient d'une année sur l'autre, Emmanuel refuse d'emprunter les mêmes chemins. Le chef construit d'abord le plaisir gustatif avant de penser à l'esthétique. Sa créativité s'appuie sur une immense bibliothèque de goûts, enrichie par l'expérience, les voyages, l'expérimentation quotidienne et les échanges avec les producteurs. Une richesse qui nourrit une partition culinaire profondément personnelle.



Créer, c'est savoir repartir de zéro.

ÉQUILIBRE

Libre mais rigoureuse, sa cuisine avance sur une ligne de crête entre innovation et cohérence. Les nouvelles techniques, la fermentation ou les outils de pointe ouvrent des horizons, sans jamais prendre le pas sur l'essentiel... Le goût et l'émotion. Ici, l'identité culinaire prime toujours sur la volonté de se démarquer. Portée par une brigade cosmopolite où les idées circulent ouvertement, sa créativité devient un langage collectif. Chaque assiette transcende alors l'expression d'un équilibre subtil entre transmission, modernité, authenticité et émotion.



MARCEL RAVIN

Le **Blue Bay**
Marcel Ravin**
Monaco



Racine & Imaginaire



La cuisine est un acte d'amour renouvelé chaque jour.

CHEFS



© MARIONBUTETSTUDIO





Chaque création raconte une histoire où les racines nourrissent sans cesse l'inspiration.

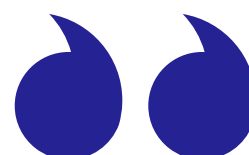
Le goût des souvenirs heureux... Chez Marcel Ravin, la créativité pousse comme un jardin vivant. Elle s'enracine dans les souvenirs, s'abreuve des voyages et fleurit au gré des rencontres. Chaque assiette est un récit, un trait d'union entre la Martinique de son enfance et le monde qu'il continue d'explorer.

TERRE D'ORIGINE

Tout commence dans le jardin de sa grand-mère, au Diamant. Les parfums du cacao torréfié, les saveurs du calalou, les fruits cueillis à maturité ont façonné son palais autant que son imaginaire. Les gestes transmis, les saveurs partagées et l'amour de la nature sont devenus le socle de son identité culinaire. Aujourd'hui encore, Marcel puise dans cette mémoire sensorielle pour réinventer ces souvenirs avec audace. Il revisite les recettes familiales, réveille les goûts oubliés et pose sur chaque ingrédient un regard neuf pour offrir une expérience contemporaine. Sa créativité n'est jamais une rupture, elle est une conversation permanente entre passé et présent.

LUMIÈRES DU MONDE

Enfant de la Caraïbe, citoyen du monde, Marcel Ravin nourrit sa cuisine de voyages, de rencontres et de curiosité. Une identité plurielle où l'instinct dirige le geste, l'émotion guide le dressage. Les influences se croisent sans jamais se heurter, donnant naissance à une cuisine profondément personnelle. Ici, les techniques modernes côtoient les savoir-faire ancestraux dans une même quête d'harmonie et de légèreté. Il ne s'agit ni de performance, ni de démonstration, mais d'émotion. Marcel Ravin crée pour transmettre, rassembler et toucher. Comme sa grand-mère autrefois, il cherche avant tout à offrir du bonheur autour d'une table.





ILANE
TINCHANT

L'Oursin*
Hôtel Bleu Carry-le-Rouet
L'iode en héritage



CHEFS

La cuisine est un mouvement, elle avance grâce aux rencontres, aux idées et à la curiosité.



*Une idée ne vaut que si elle est travaillée,
partagée et sans cesse remise en mouvement.*

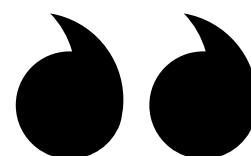
À Carry-le-Rouet, la Méditerranée n'est pas seulement un décor: elle est une source d'inspiration quotidienne pour Ilane Tinchant. Dans son restaurant L'Oursin, le chef transforme les saveurs du littoral en récits sensibles, portés par l'audace, l'imagination et l'envie constante de réinventer l'évidence.

ATELIER VIVANT

Chez Ilane Tinchant, la créativité se cultive et se mue en une aventure collective. Chaque jour, les pêcheurs, les producteurs et les trésors de la Méditerranée alimentent une réflexion permanente. L'iode et le végétal deviennent son alphabet. Les idées se croisent, se confrontent, s'affinent. Un plat naît rarement d'une seule main, il grandit dans l'échange avec sa brigade, au rythme des essais et des ajustements. Tout est en mouvement et chaque détail est questionné jusqu'à atteindre l'équilibre juste, celui qui crée la surprise et le plaisir !

ÉLARGIR L'HORIZON

Passé par de grandes maisons et guidé par des mentors exigeants, ce jeune chef marseillais s'est construit loin des raccourcis, avec pour seules boussoles le travail et la transmission. Aujourd'hui étoilé à L'Oursin, il conserve cette humilité des bâtisseurs et continue d'avancer avec la même curiosité. Les retours des clients donnent un élan à sa réflexion autant que les intuitions de son équipe. Et si le voyage nourrit déjà ses rêves, son inspiration reste profondément ancrée dans cette Méditerranée qu'il réinvente chaque jour, vague après vague, création après création. Des partitions sincères qui racontent des paysages, des rencontres, des émotions.



EXPÉRIENCES ÉVÉNEMENTIELLES

- 150** LES CLEFS D'OR
- 162** GOURMETS DE FRANCE
- 172** HÉDONISTERIE EVENTS



LES CLEFS D'OR

Union Nationale
des **Concierges d'Hôtels**

CHOCOLAT



EXPÉRIENCES
ÉVÉNEMENTIELLES



Gourmets de France est allé à la rencontre de trois figures emblématiques des Clefs d'Or : Philippe Chauve de La Réserve Ramatuelle, Julien Benéteau de Lily Of The Valley à la Croix Valmer et Gilles Pozzo de l'Hôtel Martinez à Cannes.

Au fil d'un échange privilégié, ils nous ont dévoilé les secrets d'une profession rare, où l'excellence ne se mesure pas seulement en service rendu mais à la capacité de créer l'inoubliable.



Chaque demande est une page blanche à écrire.

ARTISANS DE L'INVISIBLE

Derrière les célèbres clés croisées se cache un métier d'artisan, d'anticipation et de création permanente. Dans l'ombre des plus beaux établissements, ces hommes et ces femmes imaginent des solutions où d'autres voient des contraintes, transforment une demande en expérience et donnent vie à des souvenirs qui n'avaient dès lors pas encore été effleurés.

EXPÉRIENCES ÉVÉNEMENTIELLES

Les concierges sont un peu l'âme des grands hôtels.... Ceux qui lisent entre les lignes, devinent les envies et composent des instants uniques. Derrière leur comptoir, ils orchestrent mille petits détails avec élégance. Leur mission est simple en apparence, leur réalité infiniment plus subtile : faire naître l'extraordinaire sans jamais laisser paraître l'effort.

Mais leur véritable talent se trouve peut-être ailleurs... Dans leur capacité à créer. Créer une rencontre inattendue, imaginer une parenthèse singulière, dessiner un itinéraire hors des sentiers battus ou réinventer un séjour à partir d'un simple échange. Les concierges sont à la fois chef d'orchestre, metteur en scène et conteur d'émotions. Chaque recommandation devient un trait de pinceau sur la toile du voyageur.



La créativité n'est pas un supplément de service, elle est le cœur du métier.





EXPÉRIENCES
ÉVÉNEMENTIELLES

Les Clefs d'Or ne sont pas un titre, elles sont une promesse.

HÉRITAGE D'OR

Une histoire qui débute en 1929 lorsque Pierre Quentin, concierge de l'Hôtel Ambassador à Paris, fonde une amicale destinée à fédérer les concierges d'hôtels. Chemin faisant, l'association rassemble aujourd'hui pas moins de 400 membres en France et plus de 4 000 dans le monde. Immuables, le service et l'amitié, demeurent les deux piliers de cette union historique et fraternelle.

Au fil des décennies, l'association s'est développée bien au-delà des frontières françaises. De l'Union Européenne en 1952 à l'organisation internationale qui rayonne aujourd'hui sur tous les continents, les Clefs d'Or ont bâti un réseau unique fondé sur la confiance, le partage et la transmission. Porter les célèbres clés croisées sur son uniforme est une reconnaissance rare, accordée uniquement aux concierges d'hôtel par leurs pairs, au terme d'un parcours exigeant forgé sur l'expérience, le parrainage et le mentorat. Car chez les Clefs d'Or, le savoir-faire et le savoir-être se transmettent autant qu'ils s'apprennent. Les anciens accompagnent les nouveaux, partagent leurs réseaux et cette culture du service qui ne s'enseigne dans aucun manuel.

ART DU POSSIBLE

Chez les Clefs d'Or, la créativité commence par l'envie de découvrir. Pour ces professionnels, chaque demande est une page blanche à écrire. Curiosité, empathie, rigueur, sens de l'organisation, art de manier les langues, adaptabilité, détermination et créativité composent leur palette. Les profils s'avèrent souvent inattendus : anciens policiers, guides touristiques ou encore passionnés de voyages. Tous partagent la même conviction : « Le non est toujours suivi d'une virgule, jamais d'un point. ». Lorsqu'une porte se ferme, une autre s'ouvre. C'est là que commence la véritable magie du métier. Chaque client possède son histoire, son rythme, ses sensibilités. Le concierge devient alors un créateur d'expériences, capable de façonner une réponse unique à chaque situation.

Centré par le passé sur les réservations de restaurants, d'activités ou les transferts, le métier s'oriente désormais vers des demandes toujours plus exclusives : privatisation d'un lieu, organisation d'un événement confidentiel, expérience sur mesure imaginée pour un couple, une famille ou un voyageur solitaire. Les clients arrivent mieux informés, souvent inspirés par les dernières tendances sur les réseaux sociaux, avec des attentes bien précises. Dès lors, il en va du concierge de dépasser ces attentes et d'apporter ce supplément d'âme qu'aucun moteur de recherche ne pourra offrir.

LE CALME ET LA TEMPÊTE

Derrière l'élégance du service se cache une mécanique plus complexe. Réservations saturées, changement de dernière minute, demandes exceptionnelles... Les défis sont légion. Les clients ne voient souvent que la fluidité du résultat. Pourtant, derrière chaque expérience sur mesure se cache un véritable travail d'orfèvre. Les concierges évoquent volontiers la métaphore du « canard qui glisse sur l'eau : tout va bien en surface, mais dessous, ça pédale fort ».

Car chaque demande déclenche une chaîne d'actions invisibles : appels, vérifications, recherches, recommandations croisées, mobilisation du réseau national ou international...

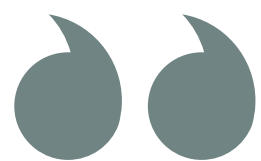
EXPÉRIENCES ÉVÉNEMENTIELLES

Dans un monde où tout doit aller toujours plus vite, ils doivent conserver leur sang-froid, absorber l'urgence et transformer l'imprévu en opportunité. Cette capacité d'adaptation constante est devenue essentielle à l'heure où les nouveaux outils numériques multiplient les sollicitations et complexifient les démarches. Pour autant, l'exigence, elle, reste toujours la même.



La vraie valeur ajoutée, c'est la personnalisation et le lien humain.





EXPÉRIENCES
ÉVÉNEMENTIELLES

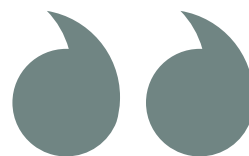


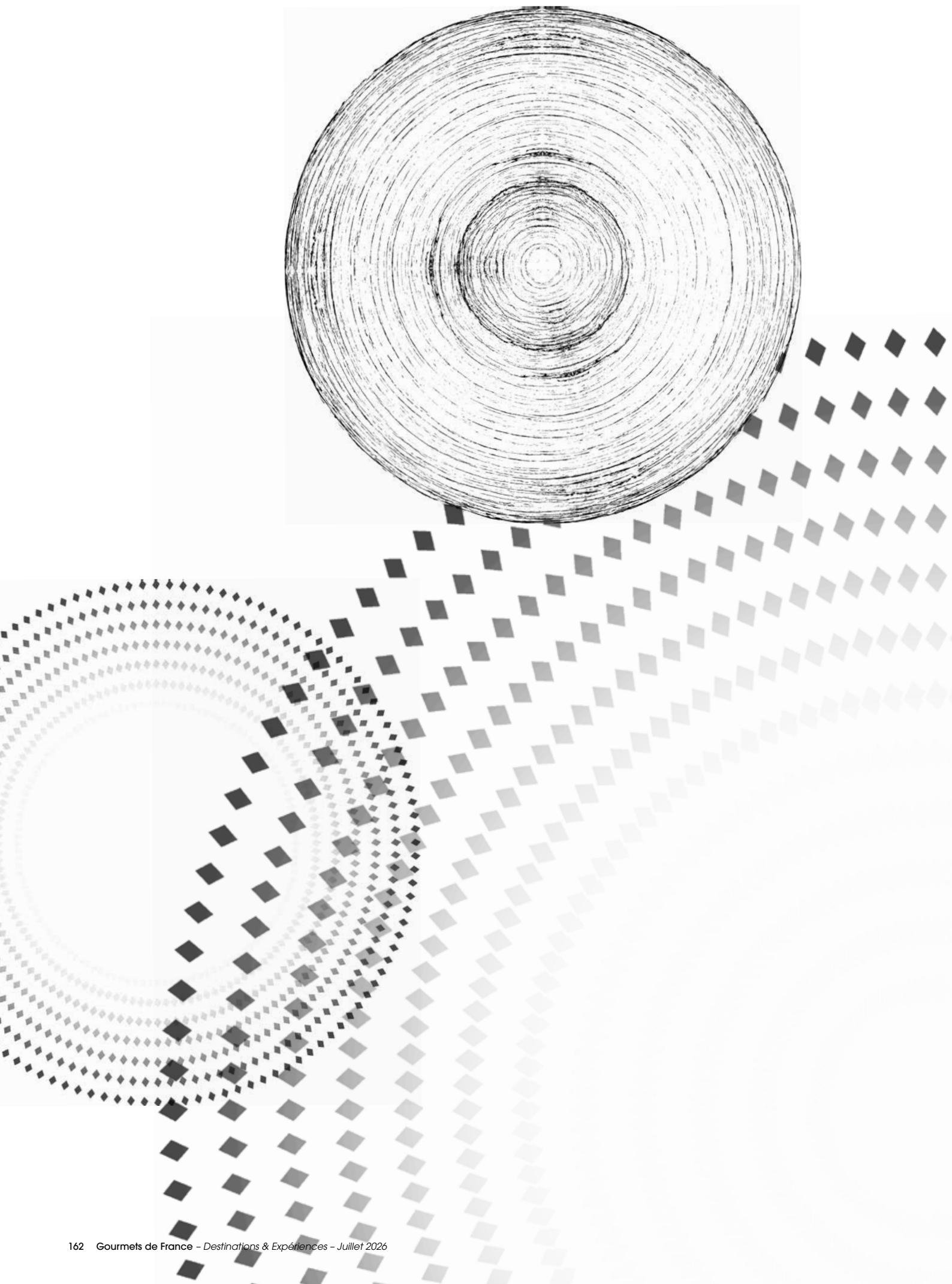
L'HUMAIN AVANT TOUT

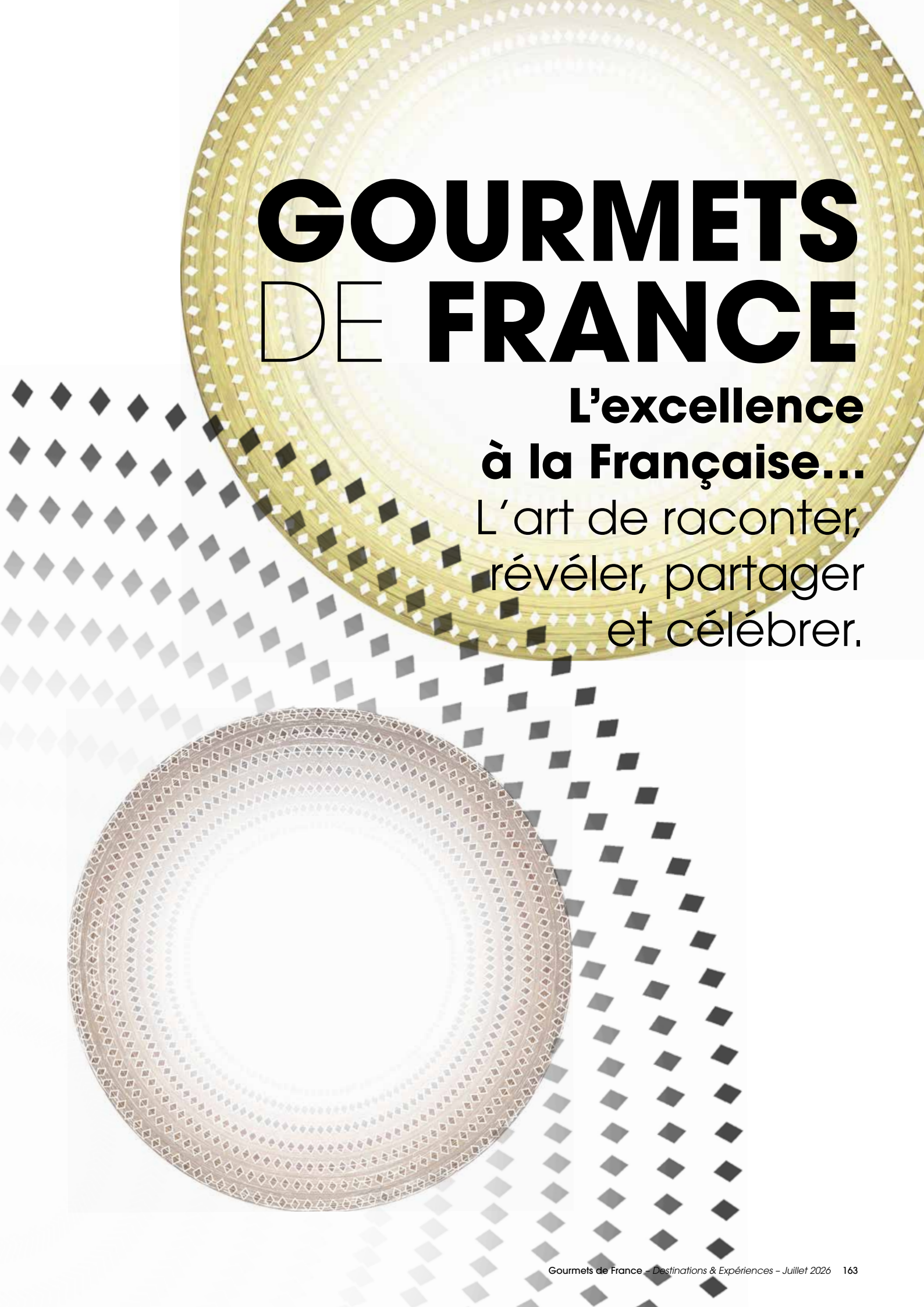
Le métier a profondément évolué... De nos jours, la technologie accompagne mais ne remplace ni l'écoute, ni l'intuition, ni l'empathie. La mémoire d'un visage, l'attention portée au détail ou encore le souvenir d'un vin apprécié lors d'un précédent séjour, d'une passion pour l'art contemporain, d'un anniversaire à célébrer ou d'une simple habitude matinale... Ce sont souvent ces détails invisibles qui construisent les plus belles fidélités.

Connaître les goûts d'un client, offrir l'inattendu, personnaliser, voilà ce qui transforme une prestation en émotion durable. Et c'est précisément là que réside la singularité des Clefs d'Or : dans cette capacité à faire naître une relation durable, sincère et profondément humaine. À conjuguer l'excellence, la créativité et l'humanité. À faire de chaque demande une création originale et de chaque séjour une histoire unique.

On a réussi à passer au-dessus de TripAdvisor, Booking, Uber... grâce à la relation humaine.







GOURMETS DE FRANCE

**L'excellence
à la Française...**

L'art de raconter,
révéler, partager
et célébrer.



EXPÉRIENCES



Les plus belles histoires n'ont de valeur que lorsqu'elles continuent d'être racontées.

Dans l'univers de la gastronomie, de l'hospitalité et de l'art de vivre, certaines maisons savent créer des passerelles entre les savoir-faire, les émotions et les histoires humaines. Depuis plus de vingt ans, Gourmets de France s'est imposé comme l'un de ces artisans de l'ombre capables de transformer une idée, un produit ou un événement en une expérience mémorable.

À travers ses créations éditoriales, ses accompagnements stratégiques, ses expériences gastronomiques et ses événements sur mesure, Gourmets de France accompagne les entreprises et les marques dans la valorisation de leur identité, de leur patrimoine et de leur excellence.

Gourmets de France accompagne les marques et les entreprises exigeantes dans la valorisation de la gastronomie, de l'hospitalité et des savoir-faire.

LIVRES SIGNATURE

Au fil du temps, Gourmets de France a développé une expertise rare... Donner vie aux histoires qui méritent d'être transmises et leur offrir un écrin à leur mesure.

À l'occasion d'une date d'anniversaire, d'une transmission familiale, d'une ouverture, d'un nouveau chapitre ou d'un temps fort, l'agence imagine et réalise « des livres sur mesure » pour les entreprises, marques et établissements de prestige. Ici, l'édition devient un art. Chaque ouvrage est pensé « comme un véritable outil de communication patrimonial », mais aussi comme un témoignage durable destiné à traverser le temps.

Sous sa plume, chaque ouvrage révèle l'âme et l'histoire d'un lieu, la vision et les valeurs de ses fondateurs ou encore la passion de générations d'hommes et de femmes qui l'ont fait battre. Gourmets de France conçoit « des livres d'entreprise et d'établissement sur mesure, pensés comme de véritables objets culturels, esthétiques et patrimoniaux » où le fond répond à la beauté de la forme. Très grands formats, photographies immersives, direction artistique élégante, reportages inspirants, matériaux et finitions haut de gamme composent des livres où chaque détail participe au récit.

À travers ces créations éditoriales, l'histoire devient patrimoine. La mémoire devient une force qui se transforme en outil stratégique. Car « un livre qui formalise un récit, valorise un patrimoine et inscrit une marque dans la durée » devient le manifeste de ce qui fonde une maison... Son histoire.

Gourmets de France accompagne ainsi les maisons, les groupes hôteliers, les marques et les entreprises qui souhaitent « transformer leur histoire en objet éditorial de luxe » et inscrire leur héritage dans le temps long.



EXPERTISE PRODUITS

Dans l'univers de la gastronomie, la qualité ne demande qu'à être reconnue... Mais encore faut-il lui donner une voix. Gourmets de France accompagne les producteurs, vignerons, artisans et entreprises agroalimentaires dans cette quête de visibilité et de légitimité. Portée par la passion du goût et l'exigence, l'agence révèle ce qui rend chaque produit unique.

Au cœur de cette démarche se trouvent les Tests Produits Gourmets de France, devenus au fil du temps une référence, « un signe qualité distinctif » auprès des professionnels du secteur. Réalisés par un jury composé de chefs étoilés, sommeliers, Meilleurs Ouvriers de France et experts reconnus, ils offrent aux entreprises et marques une caution précieuse et différenciante.

EXPÉRIENCES

Pour les entreprises, ces évaluations à l'aveugle représentent « un véritable levier marketing et commercial » permettant de renforcer la crédibilité, la confiance et la visibilité de leurs produits. L'agence met alors en place une expertise unique et complète mêlant analyse sensorielle, contenus de marque, photographies, vidéos, visibilité digitale et événements de lancement.

Son ambition reste inchangée : « faire émerger la qualité des produits » et permettre aux marques de raconter leur différence avec sincérité. Dans un marché où les consommateurs recherchent davantage de transparence, de traçabilité et de sens, Gourmets de France agit comme un révélateur de talents et de savoir-faire. Un trait d'union entre les producteurs et ceux qui recherchent l'authenticité.



Vous avez les produits, nous avons l'expertise.





EXPÉRIENCES
ÉVÉNEMENTIELLES





CADEAUX D'AFFAIRES

Parce que l'émotion passe aussi par le geste d'offrir, Gourmets de France a développé une activité dédiée aux cadeaux d'affaires gastronomiques haut de gamme.

L'agence imagine des créations entièrement personnalisées, réunissant l'expression des plus beaux savoir-faire français. Produits de chefs, productions artisanales confidentielles, grands vins et spécialités d'exception se répondent dans des compositions uniques ! Avec « la qualité pour seul guide », Gourmets de France sélectionne les meilleures références et crée des écrins gastronomiques conçus sur mesure, pensés pour incarner pleinement l'esprit et les valeurs de ceux qui les offrent. Ici, chaque détail est orchestré avec la précision d'un artisan couturier : couleurs, logos, messages personnalisés, matières, emballages et contenus se conjuguent pour créer un cadeau unique. Loin des objets promotionnels standardisés, ces réalisations deviennent de véritables ambassadeurs de marque.

Au fil des collaborations avec les plus grandes figures de la gastronomie française, Gourmets de France a bâti une expertise qui mêle sourcing d'exception, créativité et excellence opérationnelle. Chaque coffret devient ainsi une expérience sensorielle inédite, prolongement élégant de l'identité de l'entreprise.

Les plus beaux cadeaux sont ceux dont on se souvient longtemps.



ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Certaines rencontres marquent une journée, tandis que d'autres marquent une mémoire. Chez Gourmets de France, l'événementiel est pensé comme une mise en scène de l'émotion. Une alchimie subtile entre les lieux, les saveurs, les lumières, les rencontres et les instants partagés. Dîners étoilés, dégustations de grands crus, inaugurations, séminaires, lancements de produits, bars éphémères, soirées festives... Une pluralité d'événements conçus comme des expériences immersives et exclusives. Une manière de transmettre des valeurs, de célébrer une réussite et d'ouvrir de nouveaux horizons.

« Chaque moment devient une expérience, chaque idée une scénographie. ». La maison cultive cet art du recevoir qui fait toute la renommée française à travers le monde. Aux côtés de chefs étoilés, de sommeliers de prestige, de mixologues, d'artisans et d'artistes, l'agence imagine des parenthèses hors du temps où la gastronomie, l'art de vivre et la créativité deviennent un langage universel capable de marquer durablement les esprits.

EXPÉRIENCES ÉVÉNEMENTIELLES

À travers ses scénographies uniques, ses expériences gastronomiques et ses événements sur mesure, elle construit des souvenirs collectifs qui fédèrent, inspirent et font rayonner les entreprises. Une signature discrète, élégante et profondément hédoniste... Celle de Gourmets de France.





*Créer de l'émotion aujourd'hui pour laisser
un souvenir demain.*





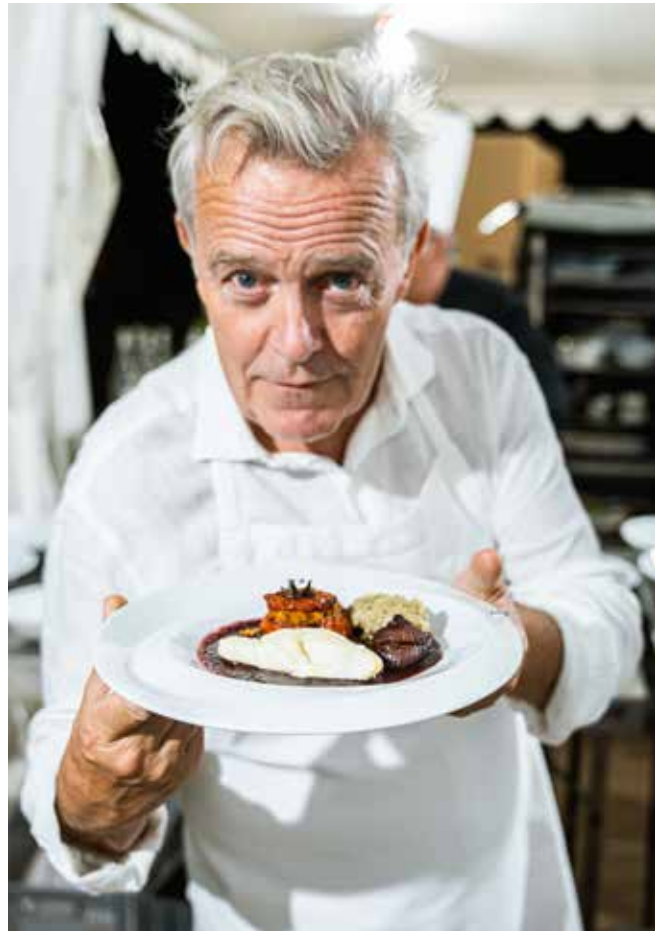
HÉDONISTERIE EVENTS

L'art de **créer l'inoubliable**



En Provence Côte d'Azur, L'Hédonisterie Events façonne des parenthèses hors du temps, où l'émotion guide la scénographie, où les savoir-faire français rencontrent l'audace créative et où l'éphémère devient inoubliable. Loin des formats standardisés, l'agence compose des univers sur mesure où chaque détail trouve sa raison d'être.

**EXPÉRIENCES
ÉVÉNEMENTIELLES**



Créer des moments inoubliables en alliant créativité, savoir-faire et storytelling.



Chaque événement devient une aventure humaine, une rencontre entre esthétique, sens et excellence.



ÉMOTIONS SUR MESURE

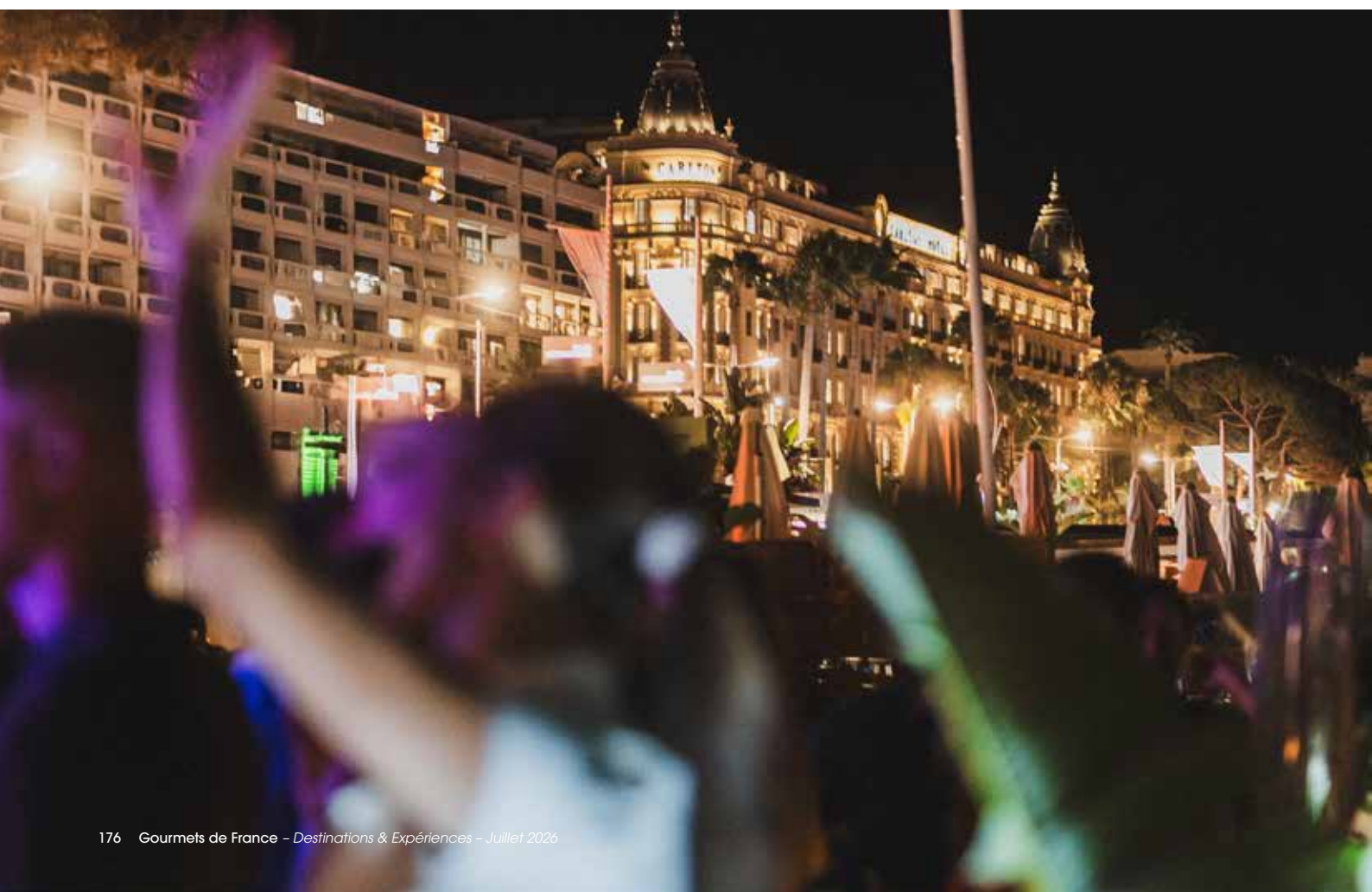
Au fil des années, L'Hédonisterie Events s'est imposée comme l'une des signatures les plus singulières de l'événementiel haut de gamme. « Connue pour ses créations uniques et son esthétique avant-gardiste », l'agence imagine et produit des événements professionnels et privés à forte identité.

À la tête de cette vision, Chloé, créatrice et styliste de métier, conçoit des scénographies sur mesure. Son regard sensible fait dialoguer le beau et le sens, où chaque projet devient une expérience immersive. Pour elle, l'événement n'est jamais une simple organisation logistique. Il devient un langage. Une manière de raconter une marque, une réussite, une rencontre ou encore une célébration.



EXPÉRIENCES
ÉVÉNEMENTIELLES

L'Hédonisterie Events conçoit des univers entiers et tisse des histoires riches d'émotions.



EXPÉRIENCES PLURIELLES

L'Hédonisterie Events orchestre une remarquable diversité d'événements, toujours guidée par le même goût de l'exception.

Dans l'univers professionnel, l'agence imagine des lancements de produit spectaculaires dans des vignobles, des séminaires inspirants au bord de la méditerranée, des cocktails dinatoires immersifs, des dégustations exclusives associant grands vins et gastronomie, des dîners dans des chais ou encore des réceptions VIP... Les possibilités semblent infinies, chaque détail participant à renforcer l'image de marque.

Côté, privé, les scénarios sont tout aussi inspirés : soirée blanche sous les étoiles de Saint-Tropez, anniversaire au coeur des vignes, garden-party élégante, brunch healthy, beach party raffinée, escapades en mer ou dîners à thème imaginés comme de véritables mises en scène.

L'agence excelle également dans l'organisation de prestigieux dîners de gala aux côtés de chefs emblématiques tels que Yannick Alléno, Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic, Mauro Colagreco, Alain Passard, Christophe Bacqué ou encore Gérard Passedat.

Dans chacun de ces formats, une même ambition demeure : offrir de l'émerveillement, une expérience unique qui marque les mémoires.



*Chaque événement devient
une parenthèse festive, unique
et inoubliable.*



L'ART DE CRÉER DES UNIVERS

Ce qui distingue véritablement L'Hédonisterie Events, c'est sa capacité à concevoir des univers et à raconter des histoires. « Le storytelling est fondamental dans la conception événementielle ». À l'instar d'une partition, chaque note contribue à construire un récit cohérent : le choix du lieu, les matières, les couleurs, la lumière, les sons, les parfums, les saveurs, jusqu'au rythme de la soirée.

« L'Hédonisterie Events crée des projets événementiels qui ne ressemblent à aucun autre », transportant les convives dans des mondes inattendus. Ainsi, un ancien chai devient un théâtre gastronomique. Une plage se métamorphose en salon à ciel ouvert. Un domaine ou château historique accueille une expérience contemporaine. La créativité ne connaît aucune limite.

Au cœur de cette démarche se trouve également la « French Touch ». Une vision de l'art de vivre à la française qui mêle esthétique, convivialité, hospitalité et exigence.

TALENTS EN SCÈNE

« Spécialisée dans la conception, la production et la mise en scène d'événements haut de gamme », l'agence réunit des talents d'exception. Des chefs, Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers et mixologues reconnus mais aussi des céramistes, souffleurs de verre, porcelainiers, coutelliers, tisserands, designers, musiciens et artistes de divers horizons ... Tous prennent part au récit, faisant de chaque événement une œuvre vivante profondément humaine et multisensorielle.

« Une table bien dressée n'est pas seulement esthétique, elle raconte une histoire ». Les arts de la table dans toute leur diversité composent des décors où chaque objet porte une âme. L'Hédonisterie Events accorde d'ailleurs une place particulière aux Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV), dont les savoir-faire incarnent l'excellence française.

L'EXCELLENCE ORCHESTRÉE

Derrière la poésie des événements se cache une organisation rigoureuse. Recherche de lieux d'exception, logistique et coordination globale... L'Hédonisterie Events accompagne chaque projet de sa conception à sa réalisation.

EXPÉRIENCES ÉVÉNEMENTIELLES

L'Hédonisterie Events accompagne également les marques, les entreprises et les particuliers dans leur stratégie de visibilité. Elle est passée maître dans l'art de « capturer les temps forts et créer des contenus percutants » afin de prolonger l'expérience au-delà de l'événement lui-même. Des instants suspendus, capables d'inspirer, d'émouvoir et de créer de véritables connexions. L'Hédonisterie rappelle que les plus beaux souvenirs naissent souvent d'un instant partagé. Et c'est peut-être là, la clé de cette réussite... Donner du sens à l'éphémère et, au-delà, susciter des émotions qui continueront longtemps de vibrer après le dernier applaudissement.





L'Hédonisterie Events fait rayonner les savoir-faire porteurs de sens.



VINS & SPIRITUEUX

- 182** LE **PLONGEOIR**
- 184** JÉRÉMY **LAUILHÉ**
- 190** FABRICE **SOMMIER**
- 196** DOMAINE DE **JOÿ**
- 204** **HENNESSY**
- 208** **MANTIQUE**
- 212** CHÂTEAU **MARGILLIÈRE**
- 216** BIÈRES **ESTÉREL**
- 220** CHÂTEAU DU **ROUËT**



En collaboration avec

LE PLONGEOIR







JÉRÉMY LAUILHÉ

MOF Barman 2023



VINS &
SPIRITUEUX



La simplicité est souvent la forme la plus exigeante de la création.

Il y a des artisans qui composent, et d'autres qui révèlent. Jérémie Lauilhé appartient à ceux qui font parler les matières, les saveurs, les saisons comme une partition liquide qui cherche l'évidence. Dans ses verres, le monde devient une respiration construite, entre instinct et maîtrise, presque musicale.

RACINES VIVES

La créativité de Jérémie s'enracine d'abord dans le vivant. Les saisons dictent le tempo, les producteurs dessinent les contours, les circuits courts deviennent une évidence plus qu'un choix. Avant d'être barman, il a passé quatre années derrière les fourneaux. Une école de patience, de rigueur et de sensibilité qui lui a appris à écouter les produits, à comprendre leurs équilibres et à imaginer leurs accords. Au fil du temps, il a acquis une lecture sensible des ingrédients, comme une grammaire du goût où chaque note doit avoir du sens.

La créativité n'a de limites que celles que l'on veut bien se fixer.

INSTINCT MESURÉ

L'expérimentation est son terrain de jeu intime, là où les idées se frottent à la réalité des essais. Il teste, goûte, ajuste, simplifie encore. Chez lui, la créativité s'exerce aussi dans la remise en question permanente – ou comment poser un regard neuf sur un produit et en révéler une facette encore inexplorée. Deux parfums, parfois trois, jamais plus... Il préfère la lisibilité à la surcharge, la justesse à l'esbroufe.

Le regard compte autant que le palais et s'esquisse parfois même avant... La couleur, la transparence, l'équilibre visuel imposent une direction, guidant parfois toute la construction d'une recette. Les contraintes deviennent alors des alliées. Une saison, une texture, une couleur ou un contexte particulier nourrissent le processus créatif autant qu'ils le cadrent. Puis vient l'instinct, celui qui s'exprime après des années de dégustations, d'observations et d'expériences cumulées.



VINS &
SPIRITUEUX

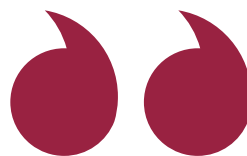


MÉMOIRE LIQUIDE

Les voyages, les rencontres, les échanges avec des chefs, des pâtisseries, artisans ou producteurs ouvrent des portes invisibles. Ils enrichissent une bibliothèque intérieure faites de sensations, d'odeurs, de textures et d'instantanés glanés avec le temps. Chaque découverte devient une référence sensorielle supplémentaire, un souvenir capable de ressurgir au détour d'une création. Jérémie y puise sans cesse, construisant sa liberté. Avec Bonbuvant, il défend une vision de la mixologie comme un art du mélange, du partage et de la transmission. Une philosophie qui célèbre le patrimoine des spiritueux, la richesse des territoires, le respect de la saisonnalité et les savoir-faire qui façonnent les produits.



*Créer, c'est apprendre à voir autrement
ce que l'on croit déjà connaître.*



Boire mieux, c'est comprendre ce que l'on boit, et honorer celles et ceux qui le rendent possible. Chaque création devient alors un instant suspendu, sincère, presque silencieux, où le liquide raconte une histoire. Une parenthèse hors du temps où le geste technique s'efface derrière l'émotion, et où le cocktail devient une rencontre.



FABRICE **SOMMIER**



**MOF Sommelier &
Président de l'Union de la
Sommellerie Française**

**VINS &
SPIRITUEUX**



*Ma vision de la sommellerie est celle d'un art qui allie
savoir-faire, passion, transmission, altruisme, humanité,
sobriété et créativité.*

Un passeur, un explorateur... Chez certains, le vin est une passion. Chez Fabrice Sommier, il est un langage. Un langage fait de rencontres, d'émotions et d'histoires humaines, qu'il traduit avec une sensibilité rare pour faire naître le plaisir, éveiller la curiosité et ouvrir des horizons.

CRÉER DU LIEN

La créativité de Fabrice Sommier ne se mesure ni à une technique, ni à une méthode. Elle réside dans sa manière unique de créer des ponts, de relier les êtres, les saveurs et les souvenirs. Pour lui, être sommelier ne se résume pas seulement à l'érudition. C'est aussi la capacité à transmettre des émotions à travers des connaissances et des expériences. Un art délicat qui mêle savoir-faire, passion, transmission et altruisme. Dès lors, chaque bouteille devient un récit, chaque dégustation un voyage. Derrière le vin se dessinent des paysages, des visages, des saisons et des rêves : il cherche avant tout les femmes et les hommes qui lui donnent naissance, les terroirs qui l'ont façonné, les gestes patients qui l'ont élevé. Curieux impénitent, il n'a de cesse d'apprendre et de partir en quête de nouvelles tendances, de nouveaux cépages, de nouvelles pratiques et de nouvelles cultures gustatives. Une épopée nourrie par l'amour des autres autant que par celui du goût.



CULTIVER LE VIVANT

Une sensibilité qui trouve ses racines dans l'enfance... Berrichon et fier de l'être, Fabrice Sommier grandit entre un grand-père amoureux du vin, une grand-mère gardienne des saveurs et un père passionné de gastronomie. Très tôt, il comprend que la connaissance ouvre les portes du monde. Alors, il choisit l'apprentissage et trace son propre chemin. Des maisons prestigieuses aux plus hautes distinctions de la profession, il affine son regard et son palais sans jamais perdre de vue l'essentiel : le service de l'autre. Car pour lui, la sommellerie est aussi un moyen de promouvoir la culture du vin. Et son éloquence naturelle fait le reste, les mots devenant des couleurs qui donnent vie à un univers parfois jugé complexe.

VINS & SPIRITUEUX

OUVRIR LES HORIZONS

Depuis toujours, Fabrice défend une sommellerie moderne, vivante et ouverte sur le monde. Une sommellerie qui refuse les carcans et les discours réservés aux initiés. Son ambition n'est pas seulement de préserver un héritage, mais de le faire grandir. Dans ses prises de parole, il s'attache à vulgariser l'univers du vin et à transmettre sans imposer. Il aime dénicher des pépites, provoquer la découverte et accompagner chacun sur son propre chemin sensoriel.

« Ouvrir une bouteille n'est jamais un geste anodin », c'est célébrer le vivant, partager une émotion, créer du lien. Voilà peut-être sa plus belle œuvre de créativité : transformer chaque dégustation en rencontre et chaque rencontre en souvenir durable.



N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins.

COLETTE





DOMAINE DE JOÿ



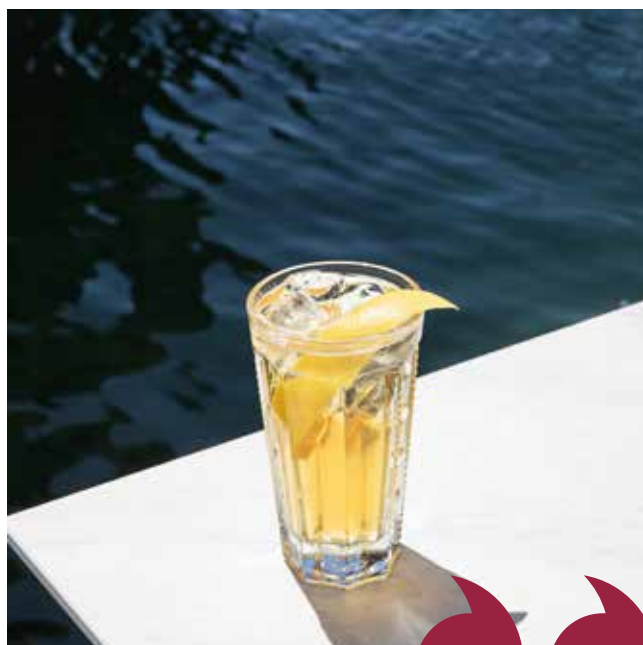
Bas-Armagnac 2 ans « Baco Pur »



VINS &
SPIRITUEUX

LA DÉGUSTATION DE FABRICE SOMMIER

Une robe qui est vraiment magnifique, d'un acajou brillant. Le nez est très agréable, presque salin, avec des notes de fruits jaunes – pêche, abricot, papaye – et plus subtils encore de tilleul et herbe séchée. En bouche, on retrouve une prime jeunesse avec le côté noyau de pêche et d'abricot. On pourrait le servir seul presque un peu frais. Naturellement, on l'imagine bien à la fin des repas. La grande tendance aussi, c'est de l'utiliser dans des cocktails un petit peu Sweet & Sour. On peut l'accompagner aussi de viandes grillées, de bœuf en jouant sur les notes d'épices. Et si vous êtes amateur de cigare on peut aller sur un joli cubain Short Robusto ou bien un grand classique comme un Hoyo de Monterrey Epicure No. 2.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Cette création revisite un grand classique, l'Horse's Neck traditionnellement élaboré à base de cognac. Ici, l'armagnac lui confère davantage de caractère. Le Palo Santo enrichit la palette aromatique de nuances boisées et enveloppantes, tandis que le Ginger Ale apporte fraîcheur et légèreté. Une composition équilibrée, parfaite pour accompagner les chaudes après-midis estivales.

BOIS ET ÉPICES

- 40 ml Armagnac Baco Pur
- 10 ml Amaretto
- 25 ml Paragon Palo Santo
- 25 ml Verjus
- 2 dash Bitters Orange
- Compléter avec du Ginger Ale

Technique : direct au verre
Verrerie : tumbler
Garniture : long zeste orange



DOMAINE DE JOÿ



Blanche d'Armagnac



**VINS &
SPIRITUEUX**



LA DÉGUSTATION DE FABRICE SOMMIER

Une aromatique très agréable avec un nez hyper floral, porté sur les fruits à noyaux – pêche, abricot voire mangue et fruits exotiques. La bouche est assez dense, riche, avec la douceur du fruit qui revient. Cet armagnac se prête volontiers aux cocktails et on peut aussi jouer sur des accords un peu déroutants comme du caviar d'Aquitaine, des huîtres en gelée, un pesto, des poissons crus, des fromages assez crayeux de type parmesan ou cantal mais aussi une panna cotta aux fruits jaunes, avec une pointe de basilic.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Ce cocktail est né autour de la poire, mise à l'honneur à travers un sirop maison. Associée à un vin blanc et à une touche de verjus pour apporter fraîcheur et vivacité, elle révèle toute sa finesse aux côtés des notes florales et végétales de l'armagnac. Une création délicate et rafraîchissante, idéale pour la saison estivale.



VIGNE ET VERGER

- 30 ml Blanche d'Armagnac
- 30 ml Vin blanc sec Joÿ l'Éclat
- 15 ml Sirop de poire
- 25 ml Verjus
- Spray eau de verveine

Technique : au mixing glass
Verrerie : coupette
Garniture : feuille de verveine



HENNESSY

Cognac Very Special





LA DÉGUSTATION DE FABRICE SOMMIER

Hennessy est moderne et a toujours recherché la complexité. Le Very Special a pour moi plusieurs qualités. Le nez reste toujours très identique, c'est leur force... Un nez dense, presque sur le chocolat, le caramel, toffee. Il y a également un côté fruits confits. En bouche, on a la rondeur avec une finale légèrement acidulée, épicée, sur les notes poivrées. Et là, on peut vraiment jouer sur les accords. Je pense tout de suite à un Irish Coffee revisité. Mais on peut aussi l'imaginer légèrement flambé en dessert avec les fameuses crêpes ou encore des gambas. Si on cherche la gourmandise gustative, j'aime bien l'idée de l'oursin, d'un tataki de bœuf ou de thon. Ça peut aussi être un accompagnement sur les desserts un peu crémeux – panna cotta, vacherin, glace Plombières – légèrement torréfiés à base de café ou encore à la cerise comme la Forêt-Noire.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Ce cocktail revisite l'Old Fashioned dans une interprétation plus contemporaine. Le sirop de safran apporte une dimension épicée et raffinée, tandis que le bitter à l'orange souligne l'ensemble de ses notes d'agrumes. Une solution saline vient compléter la recette, ajoutant profondeur et complexité à la dégustation.

GOLD FASHIONED

- 50 ml Cognac VS
- 10 ml Sirop de safran
- 2 dash Orange bitters
- 1 dash de solution saline

Technique : direct au verre
Verrerie : old fashioned
Garniture : zeste orange





MANTIQUE

Infusion « Balance »



VINS & SPIRITUEUX



Inspirée du signe de la Balance, cette infusion célèbre l'harmonie, la douceur et la quête d'équilibre qui caractérisent ce signe d'air. La rose de Damas déploie ses notes florales délicates et réconfortantes, tandis que la fraise apporte une touche gourmande et naturellement sucrée. L'hibiscus et l'écorce d'orange insufflent fraîcheur et vivacité à l'ensemble, créant une tasse légère et élégante. Le framboisier vient compléter cette composition raffinée en apportant rondeur et équilibre. Une infusion subtile et apaisante, idéale pour s'offrir un moment de sérénité et de bien-être à tout moment de la journée.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Autour d'une infusion à l'amertume délicate mais agréable, ce cocktail joue sur un bel équilibre floral et fruité. Rose, fraise et hibiscus s'y expriment pleinement, soutenus par un sirop d'hibiscus maison qui intensifie les notes florales. La baie de la Passion apporte une touche exotique, tandis que le verjus vient réveiller l'ensemble par son acidité. Une création vive et harmonieuse, qui rend l'amertume aussi élégante qu'accessible.

ÉQUILIBRE

- 80 ml Infusion Mantique Balance
- 15 ml Paragon Baie de la Passion
- 30 ml Verjus
- 20 ml Sirop hibiscus

Technique : direct au verre

Verrerie : tumbler

Garniture : zeste orange, fraise, tête de menthe





CHÂTEAU MARGILLIÈRE

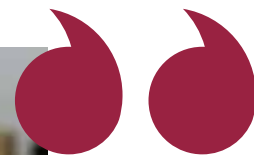
Cuvée **Bastide Blanc 2024**



**VINS &
SPIRITUEUX**

LA DÉGUSTATION DE FABRICE SOMMIER

Un vin avec une belle identité. On est sur un blanc avec une robe pâle, presque diaphane. Un nez délicat et élégant sur les fleurs blanches, les fruits blancs, la pêche, le jasmin, le freesia. La bouche, elle, s'ouvre tout de suite sur une très jolie salinité avec quelque chose de très gourmand, mais en même temps, de très droit, très net. On peut l'imaginer parfaitement sur une viande blanche comme un vitello tonnato. C'est une très belle réussite et ça se goûte vraiment très bien.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Inspiré du Negroni, ce cocktail en propose une interprétation plus légère et aérienne. Le gin laisse ici sa place au vin, accompagné d'une touche de gentiane pour l'amertume, de notes gourmandes de pêche et d'une pointe de fleur de sureau qui apporte une délicate dimension florale. Un cocktail à l'équilibre subtil, marqué par une belle amertume, idéal à l'heure de l'apéritif.

PEACH RIVIERA

- 50 ml de cuvée Bastide
- 30 ml crème de pêche
- 10 ml Gentiane
- 1 spray d'eau de fleur de sureau

Technique : verre à mélange
Verrerie : old fashioned
Garniture : zeste de citron jaune



BIÈRES **ESTÉREL**



du Château du Rouët
India Pale Ale Vermentino &
Blonde Vermentino



**VINS &
SPIRITUEUX**

LA DÉGUSTATION DE FABRICE SOMMIER

L'Estérel Blonde se distingue par sa robe brillante et limpide, avec des arômes de fruits, de céréales légèrement maltées et de fleurs blanches. La bouche est gourmande, riche, grasse, avec une pointe d'amertume et d'acidité avec le Vermentino. Une belle gourmandise, idéale pour accompagner des crustacés ou des plats de poissons comme le cabillaud. L'IPA, quant à elle, est plus riche et moins filtrée, avec un nez intense sur les céréales toastées presque cacaotées. En bouche, on retrouve ce côté un peu plus rond, généreux avec une acidité et une belle amertume en finale. Convient parfaitement pour des cocktails, ou en accord avec des viandes confites comme le lapin ou le porc. Ces bières sont à servir bien fraîches pour en apprécier pleinement les saveurs.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Frais et expressif, ce cocktail sublime le caractère de l'IPA en jouant sur la richesse des fruits exotiques. Un sirop aux notes de gingembre, de clou de girofle, d'amande et de citron vert apporte une dimension épicée et aromatique qui prolonge la palette de saveurs.

GOLDEN HOUR

- 20 ml Crème de pêche
- 15 ml Jus de citron
- 15 ml Velvet Falernum
- Compléter avec la bière Estérel India Pale Ale Vermentino
- 2 dash Aromatic bitters

Technique : direct au verre

Verrerie : tumbler

Garniture : glace pilée, zeste citron et tête de menthe





CHÂTEAU DU ROUËT

Rosé Villa Estérelle 2025
Côtes de Provence



**VINS &
SPIRITUEUX**

LA DÉGUSTATION DE FABRICE SOMMIER

Un grand classique qui plaît à tout le monde. Une couleur rose pâle et des notes aromatiques de bonbons anglais. On est sur quelque chose de très gourmand avec une délicatesse aromatique qui est agréable. En bouche, le vin offre une élégance et une fraîcheur portée sur le pamplemousse et les agrumes. Cela permet de faire des accords gourmands avec un sashimi de rouget, des sushis saumon, un tartare d'huître ou de poisson avec de la grenade, un Poke Bowl ou encore une belle salade César. Servir le vin frais pour en apprécier pleinement les saveurs. Cette cuvée présage une belle réussite pour l'été 2025.



L'EXPÉRIENCE COCKTAIL SIGNÉE JÉRÉMY LAUILHÉ

Avec ce cocktail, nous mettons à l'honneur la Provence et ses saveurs locales. Le vin rosé s'accorde parfaitement avec le melon de Menton, tandis qu'une touche de citron apporte de la fraîcheur et de l'acidité. L'eau de rose vient enfin sublimer l'ensemble en révélant toute la délicatesse aromatique du melon.

RIVIERA

- 60 ml Villa Estérel Rosé
- 15 ml Sirop de melon
- 15 ml Jus de citron
- 10 ml Spuma
- Spray eau de rose

Technique : au shaker (dry shake)

Verrerie : coupette

Garniture : tranche fine de melon

SAVEURS

226	MAISON HUGOU
232	MANTIQUE
236	CHÂTEAU MARGILLIÈRE
242	MOËT & CHANDON
246	DOMAINES OTT
252	LE THÉ JAPONAIS



MAISON **HUGOU**

Cueilleurs **d'inspiration**





SAVEURS



*Offrir aux chefs la liberté de créer, même
lorsque la nature en décide autrement.*

Il existe des maisons qui nourrissent l'imaginaire. Depuis la Provence, jusqu'aux cuisines des plus grands, la MAISON HUGOU accompagne une quête invisible, celle de l'idée du chef devenue partition. Entre exigences millimétrées et nature imprévisible, la maison cultive l'art du possible avec une passion intacte.





SAVEURS



CRÉATEURS D'ÉLAN

Chez la MAISON HUGOU, chaque produit devient matière à création. Des truffes calibrées au gramme près, des morilles assez régulières pour accueillir une farce délicate, des cèpes charnus, des girolles fraîchement cueillies... Les chefs imaginent, instillent et demandent parfois l'introuvable. Toutefois, la nature impose son rythme, ses surprises tout autant que ses absences. Alors la maison jongle, cherche et déniche les plus belles récoltes et trésors des sous-bois, toujours avec une même obsession : permettre aux chefs d'aller au bout de leur vision créative et de fait, transformer l'incertain en évidence culinaire.

*Servir la créativité des chefs...
sans jamais la freiner.*



GOÛT DU LIEN

Gilbert Hugou n'a jamais cherché la lumière, seulement le beau produit et les relations sincères. Avec sa fille Caroline, qui poursuit aujourd'hui l'aventure familiale, ils cultivent instinctivement une amitié fidèle avec les chefs, faite d'écoute, d'anticipation et d'une grande réactivité. Artisan de l'ombre, la MAISON HUGOU a su bâtir au fil des années un réseau de confiance où la parole compte autant que la qualité.

www.hugoudumas.fr



MANTIQUE

Tisanes astrologiques,
sous le signe des plantes
du zodiaque



SAVEURS



Née d'une intuition persistante, Mantique tisse un lien inédit entre herboristerie et astrologie. Chaque recette, pensée comme un écho au signe, mobilise un patient travail de recherche : thym pour structurer le Capricorne, menthe pour soutenir le Sagittaire, monarde rare aux accents citronnés pour booster la détermination des Scorpions, calendula aux vertus apaisantes pour les Vierges... Issues de petits producteurs français, les plantes - plus de trente au total - privilégient une qualité sans compromis et des assemblages ajustés au pourcentage près. Au cœur de cette création, un processus s'impose : choisir son mélange, le sentir, le préparer, laisser infuser, puis goûter. Ce rituel du soir transforme la tisane en moment de présence à soi. Simple et concret, il relie le goût à une forme de reconnaissance intime : celle d'une boisson pensée pour correspondre à qui l'on est, ici et maintenant.



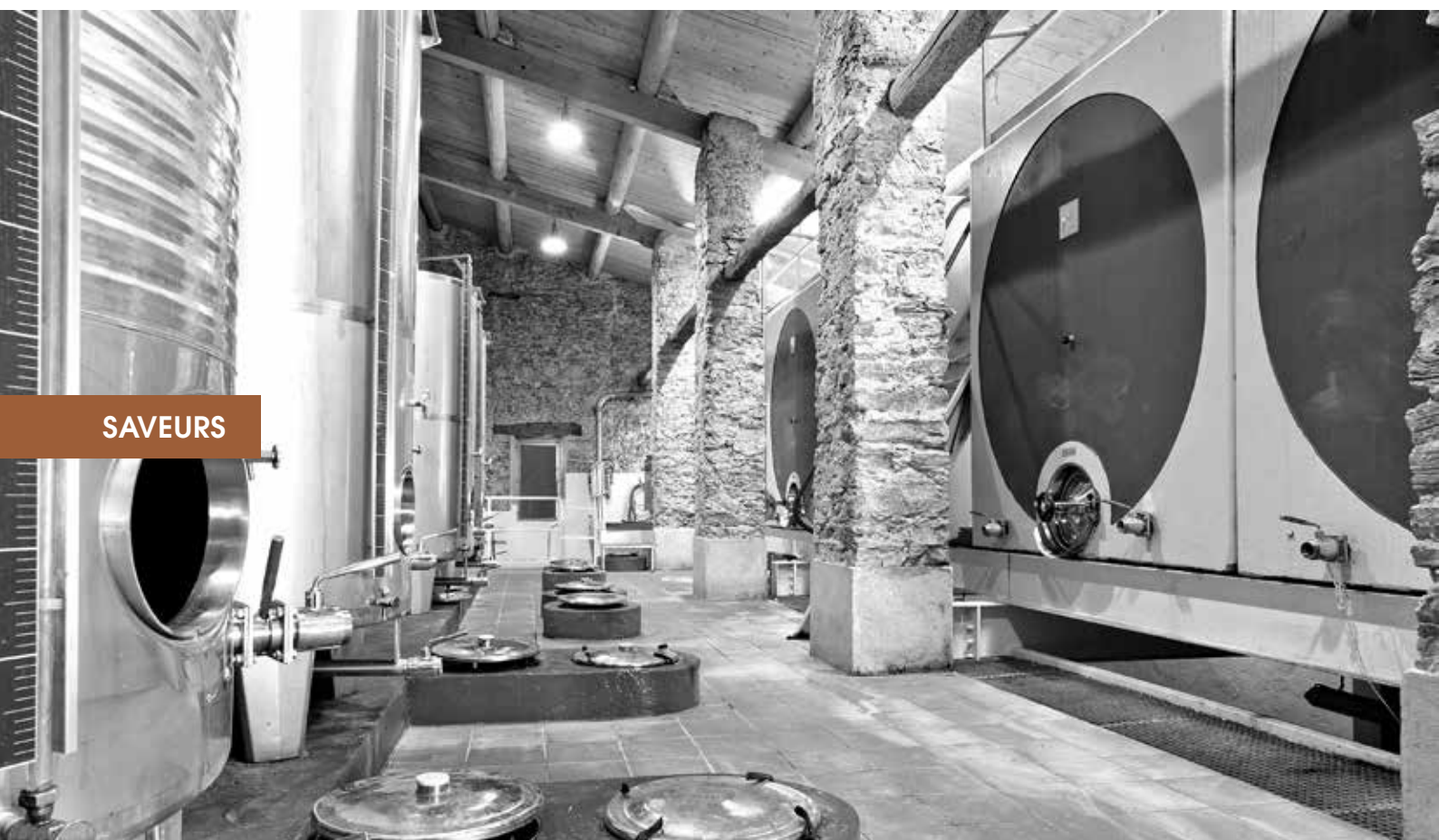
Plus qu'une infusion, Mantique compose un rituel où chaque plante chuchote à l'intime.



CHÂTEAU MARGILLIÈRE

Escale entre les vignes





SAVEURS

*Au Château Margillière,
chaque détour a le goût d'une Provence
sincère et intemporelle.*





CHÂTEAU MARGILLIÈRE



SAVEURS





Il existe des lieux qui semblent ralentir le temps. Au cœur de la Provence verte, le Château Margillière cultive une passion et un art de vivre familial. Ici, les coteaux baignés de soleil donnent vie à des vins d'exception, tandis que les routes légendaires du Var attirent les amoureux de belles mécaniques.

ÉPOPÉE FAMILIALE

Depuis des générations, la famille Caternet entretient un lien profond avec la Provence et le vin. C'est en 1996 que Patrick réalise le rêve de toute une lignée en réveillant ce domaine longtemps endormi. Sur ces 25 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique, naissent des cuvées inspirées en trois couleurs. La délicate Bastide est le reflet parfait des traditions et du terroir provençal, tandis que la confidentielle Hautes Terres, issue des plus vieilles parcelles, dévoile des vins rares et profondément ancrés.

ROUTE & SAVEURS

Amateur de vin, de belles pierres et de voitures anciennes, Patrick Caternet a fait du château une halte privilégiée pour les rallyes et clubs automobiles. Entre les lacets des gorges du Verdon et les paysages du Haut-Var, le domaine devient une escale raffinée pour les amoureux de conduite et de liberté.

Et pour prolonger l'instant, direction le restaurant Solaire du Golf de Barbaroux : un véritable lieu de vie où la cuisine célèbre le Sud dans une atmosphère lumineuse et conviviale.

www.chateau-margilliere.com - 04 94 69 05 34 - contact@chateau-margilliere.com
www.barbaroux.com - 04 94 69 63 63 - contact@barbaroux.com





MOËT & CHANDON

Un souffle de **fraîcheur**



© La Ponche in Saint-Tropez

SAVEURS



La Maison Moët & Chandon dévoile sa nouvelle édition au design singulier, imaginée par le designer Pharrell Williams à l'occasion de la période estivale.

Un nouveau chapitre créatif s'ouvre pour le designer américain, qui signe une cuvée inédite réinterprétée sans son traditionnel fourreau.

DÉGUSTATION SUR GLACE

Lancée en 2010, Moët & Chandon Ice Impérial est conçue pour être dégustée sur glace. Cette cuvée unique se sert dans un grand verre avec trois glaçons, pensée pour révéler progressivement la richesse de ses arômes tout en préservant l'équilibre et la fraîcheur du champagne. L'assemblage et le dosage ont été spécifiquement élaborés pour que la glace n'altère pas l'intensité de la cuvée, offrant ainsi une expression originale et estivale du style visionnaire et pionnier qui définit Moët & Chandon depuis plus de 280 ans.

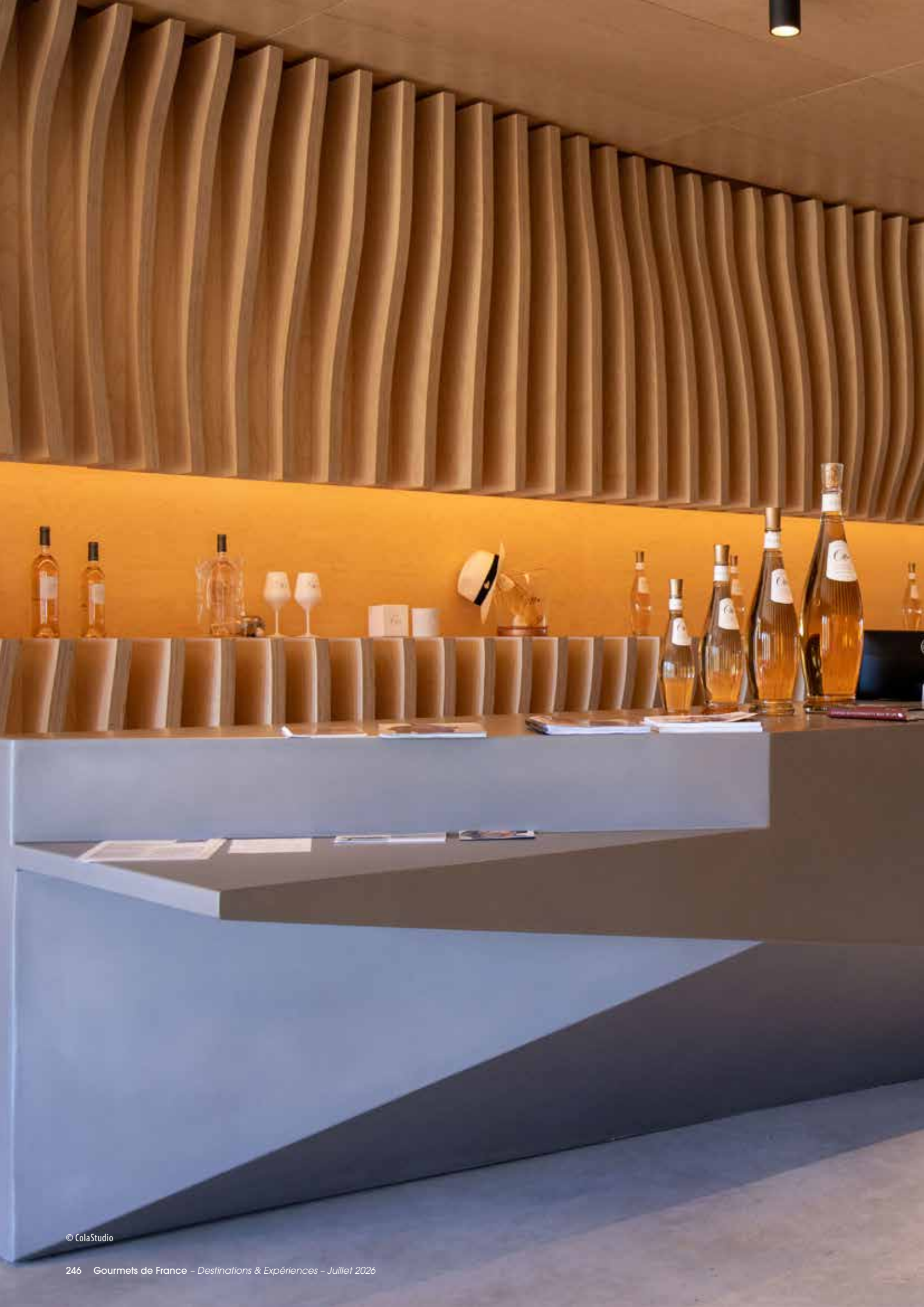
Inspirée par ses fondateurs visionnaires, Moët & Chandon insuffle innovation et créativité à chaque initiative, qu'il s'agisse de l'élaboration minutieuse de ses produits, de la conception de nouvelles cuvées ou de nouveaux rituels de dégustation.

ACCORD ESTIVAL

Dans le cadre de cette édition estivale, Moët & Chandon a choisi la célèbre tarte Tropézienne, véritable institution de la French Riviera, pour imaginer un accord mets-vins exclusif. Celui-ci associe la cuvée Moët & Chandon Ice Impérial aux Baby Trop'®, un assortiment de tartes Tropéziennes en format miniature, déclinées en trois recettes : originale, à la noix de coco et à l'abricot. Le profil aromatique du champagne, caractérisé par des notes de fruits tropicaux et de fruits à noyau, trouve un écho direct dans les crèmes parfumées et les préparations fruitées des pâtisseries. En bouche, la tension et la fraîcheur apportées par le Chardonnay au sein de l'assemblage viennent équilibrer la texture de la tarte saupoudrée de sucre perlé.

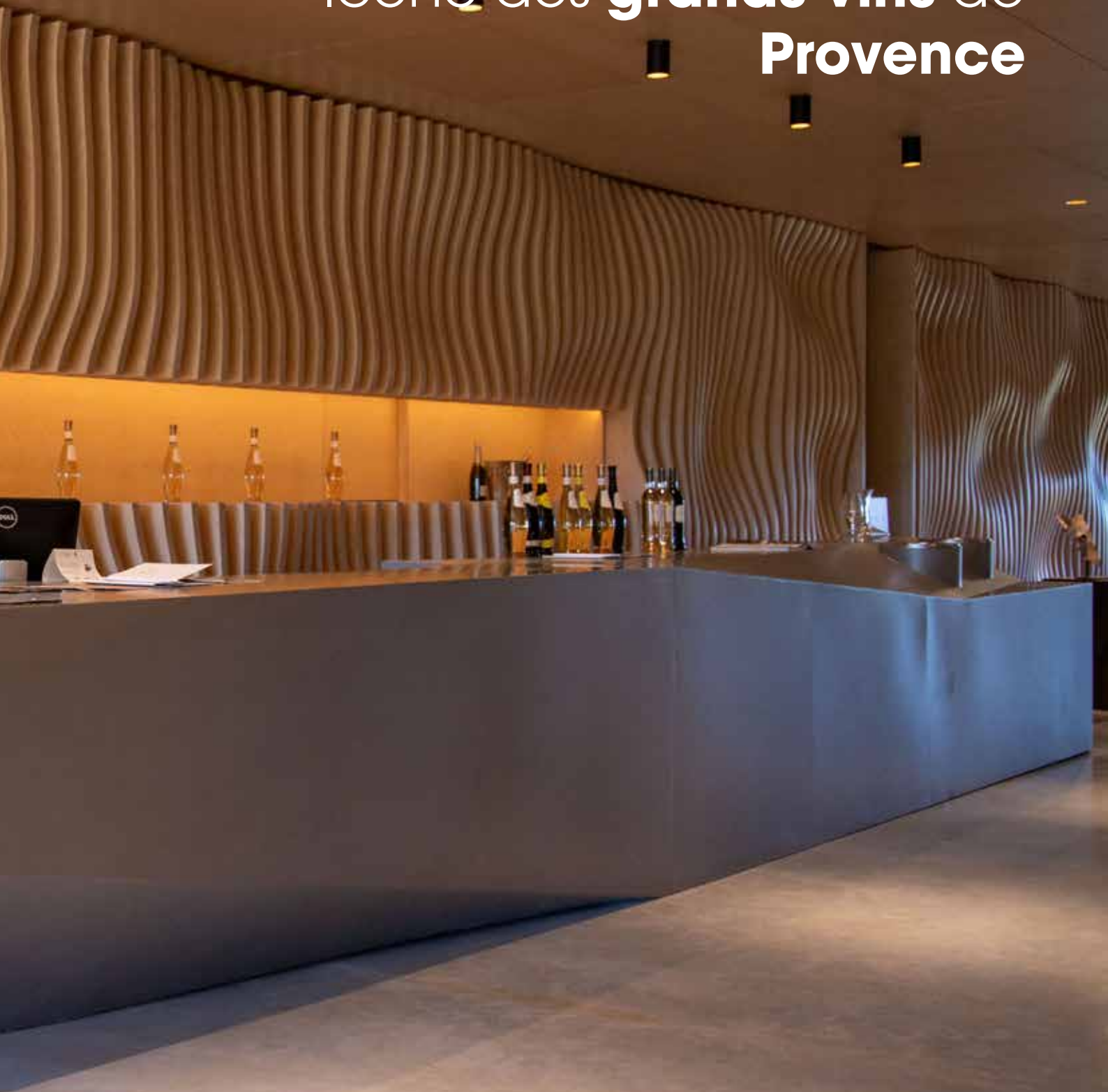
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





DOMAINES OTT

Ikône des **grands vins** de
Provence





SAVEURS



Fondés en 1896, les Domaines Ott* incarnent l'esprit de la vigne et du vin, où chacun des trois domaines — Château de Selle, Clos Mireille et Château Romassan — révèle une interprétation singulière de son terroir. Entre Côtes de Provence et Bandol, cette diversité s'exprime à travers de magnifiques rosés, blancs et rouges reconnus pour leur finesse, leur équilibre et leur constance, millésime après millésime.

Dans les boutiques de chaque domaine, des espaces sont entièrement dédiés à la dégustation. Pensés comme des lieux d'accueil et de transmission, ils offrent à chaque visiteur l'opportunité de découvrir les vins dans leur juste contexte, au plus près de leur origine.

La dégustation, offerte, permet d'explorer plusieurs cuvées et millésimes, d'en saisir les nuances et d'en comprendre l'évolution dans le temps. Guidée par les équipes, elle devient un véritable moment d'échange et de lecture des styles propres à chaque domaine.





SAVEURS



*Une immersion directe dans
l'univers des Domaines Ott*,
entre exigence, précision
et sens du détail.*







LE THÉ JAPONAIS

Infusion d'évasion

SAVEURS



*Au Japon, le thé ne se boit pas seulement,
il se contemple, se ressent et se partage.*

Un art du temps lent, une invitation à savourer l'instant... Le Japon cultive le thé comme un poème vivant. Entre montagnes brumeuses, plantations ondoyantes et ateliers d'artisans, il façonne un univers où les saveurs, les gestes et les matières dialoguent avec une rare élégance.

TERRES DE THÉ

Si Kyoto fascine les amateurs de thé japonais, les jardins de Kagoshima, Shizuoka et Mie figurent aujourd'hui parmi les grands berceaux de cet « or vert ». Dans les paysages lumineux de Suruga, au pied du Fuji, comme dans les campagnes de Chiran, de Yame ou de Matsusaka, les cultivateurs perpétuent des savoir-faire patiemment transmis au fil des générations. Sencha, Gyokuro, Hojicha, Kamairicha, Oolong, Wakocha, Sanpincha révèlent tour à tour des notes iodées, douces, torréfiées, fraîches ou florales, composant une symphonie aromatique d'une remarquable richesse. Derrière chaque feuille se révèlent la précision du geste et la créativité de ces artisans du goût.



*Dans une tasse de thé japonais
se cache tout un territoire.*



RITUEL

Le thé japonais se déguste aussi avec les yeux... Les célèbres bols Raku, créés sous l'impulsion du maître Sen no Rikyu et toujours façonnés par la même lignée familiale, accompagnent depuis des siècles les cérémonies du thé dédiées au matcha. Les céramiques Hagi et Karatsu, appréciées pour leur beauté sobre et leur patine vivante, trouvent quant à elles leur place aussi bien lors des moments d'exception que dans le quotidien. À la maison, les théières de Tokoname et les élégantes fontes Nambu Tekki, qui enrichissent l'eau en fer, transforment chaque infusion en un rituel intimiste. Dès lors, la créativité se met au service du goût, chaque objet devenant le prolongement du thé, un écrin conçu pour magnifier l'expérience. À travers ces paysages, ces gestes et ces saveurs, l'Office National du Tourisme Japonais invite à explorer un Japon authentique, où chaque tasse raconte une histoire.



LES ARTS DE LA TABLE

- 258** JOLI **BAZAAR**
- 260** VERRERIE DE **BIOT**
- 268** **COQUET**
- 274** **JARS** CÉRAMIQUES
- 280** LES ARTS DE LA TABLE **JAPONAIS**
- 286** CÉRAMIQUE **KOMET**
- 290** FORGE DE **LAGUIOLE**
- 296** **LALIQUE**
- 302** **LE COQ** PORCELAINE
- 308** FAÏENCERIE **LOUIS SICARD**
- 316** MANUFACTURE **VIREBENT**





*En collaboration
avec*

JOLI
BAZAAR





LA VERRERIE DE **BIOT**

Le souffle de
la création



À Biot, dans la chaleur vibrante de l'atelier, le verre danse avec la lumière, prenant vie dans un ballet de flammes, de gestes précis et de silences habités. Depuis 1956, La Verrerie de Biot écrit une histoire de famille et de passion, où l'artisanat dialogue sans cesse avec la création.



ARTS DE LA TABLE



MÉMOIRE FAMILIALE

Au commencement, une histoire d'amour. Puis une histoire de familles. Et depuis toujours, des histoires de passions, d'héritages et de traditions sous le soleil du midi. Fondée en 1956 par Eloi Monod, puis rachetée en 1973 par une famille décidée à perpétuer son âme artisanale, l'entreprise traverse les décennies tout en demeurant farouchement indépendante, loin des productions standardisées.

Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la maison cultive avec fierté cette transmission rare du geste et du regard. Ici, un maître-verrier se construit avec le temps... Dix années d'apprentissage sont nécessaires pour apprivoiser le feu, comprendre les volumes et donner forme à la matière. Sept grades jalonnent cet apprentissage exigeant, comme autant d'étapes initiatiques entre patience, humilité et passion. Car le verre ne tolère ni l'approximation ni la précipitation. Il impose son rythme, sa respiration, son caractère indomptable.

*Travailler le verre, c'est broder la matière en fusion,
et raconter demain avec les gestes d'hier. C'est une
affaire de paradoxes et de poésies : belles, fougueuses,
et résolument méditerranéennes.*





ARTS DE LA TABLE



Le beau naît du savoir-faire, de l'expertise, mais également des tentatives.



BULLES D'AUDACE

Le style Biot est né d'une imperfection devenue signature. La célèbre bulle, jadis considérée comme une impureté, est aujourd'hui magnifiée chaque jour par les maîtres-verriers. Grâce à un procédé unique utilisant le bicarbonate de soude pour provoquer des bulles dans le verre en fusion, la maison transforme l'inattendu en œuvre d'art, l'audace en patrimoine.

Cette tradition d'iconoclastes devenue liberté artistique, voit naître des créations sans interdits. Ainsi, on s'émerveille devant la ligne Traditionnelle, Arlequin, Écaille, Duo, Givre ou encore Triangle. Les teintes iconiques - bleu, lavande, bleu perse, vert intense, vert tilleul, améthyste, jaune doré, rose des sables, blanc - puisent dans les nuances des paysages du Sud et célèbrent un art de vivre solaire et joyeux. Certaines couleurs naissent même de l'instant. Lors des transitions de fabrication, des nuances éphémères apparaissent, impossibles à reproduire à l'identique, comme des parenthèses créatives offertes au hasard du feu et de la matière.

Parmi les créations les plus singulières figure également la ligne Lumin'Escence - imaginée avec l'artiste Jean-Claude Novaro - qui capte la lumière du jour pour la restituer dans l'obscurité.



ARTS DE LA TABLE

CHORÉGRAPHIE DU FEU

Depuis ses débuts, La Verrerie de Biot ouvre ses portes au public, offrant une immersion rare dans les coulisses de la création. Un atelier pionnier, où chaque pièce naît d'un ballet parfaitement orchestré entre précision technique et instinct artistique. Par équipes de trois, maître-verrier, compagnon confirmé et jeune artisan travaillent à l'unisson. Le feu crépite, les cannes tournent, les souffles se répondent... Chaque mouvement semble guidé par la mémoire des mains qui l'ont précédé afin de maintenir le verre vivant. Puis vient le temps lent de l'arche de cuisson, où les créations reposent durant 18 heures. Chaque pièce est ensuite gravée à la main du nom « Biot », comme un sceau d'authenticité et de protection. Une signature discrète mais essentielle, née du désir de préserver l'identité de La Verrerie de Biot face aux copies.

Ici, rien ne se perd et le verre se recycle à l'infini. Et parce que l'exigence fait partie de la beauté, près de 30 % des pièces sont écartées avant d'être proposées en second choix. Ainsi, même dans l'imperfection demeure une forme de poésie, celle du travail artisanal et de l'unique.

ÉCLAT D'AVENIR

Tout en préservant son héritage, la Verrerie de Biot poursuit son dialogue avec la création contemporaine. Designers, restaurateurs et chefs collaborent avec les artisans pour imaginer des pièces uniques et des collections sur-mesure.

À l'aube de ses 70 ans, la maison prépare un nouveau chapitre : identité visuelle revisitée, nouvelle couleur signature, collection inédite et célébrations ouvertes au public. Car à Biot, le verre n'est jamais figé. Il demeure vivant, mouvant, inspiré par les mains qui le façonnent et les histoires qu'il accompagne.



*À Biot, chaque bulle emprisonne un éclat de feu,
un fragment de mémoire et le souffle intact de la
création.*



COQUET

Le luxe discret



COQUET

ARTS DE LA TABLE

À Limoges, Coquet cultive une singularité rare : faire de la porcelaine un territoire de création. Fondée en 1824, la manufacture célèbre deux siècles d'histoire sans jamais céder à l'immobilisme. D'abord tournée vers une production variée - arts de la table, objets décoratifs, quincaillerie d'ornement - elle prend un tournant décisif sous l'impulsion de Jean-Louis Coquet. À partir des années 1980, la maison affirme une vision nouvelle du service de table. L'assiette carrée, alors inédite, bouleverse les codes d'une table encore dominée par le rond ; la ligne Lotus impose ses contours hexagonaux avec une modernité tranquille. Un nouveau tournant s'opère lorsque Christian Lepage, fondateur de Jaune de Chrome, reprend la manufacture et orchestre la rencontre entre deux expertises jusque-là distinctes. D'un côté, la maîtrise d'une porcelaine d'une blancheur remarquable ; de l'autre, l'invention de décors minéraux et organiques nés de pigments mêlés à l'émail.

L'EXIGENCE DE LA MATIÈRE

Si Coquet se distingue dans l'univers de la porcelaine française, c'est d'abord par une obsession presque scientifique du détail. Dès les années 1960, la manufacture perfectionne un procédé de purification de la pâte, jusqu'à atteindre cet extra-blanc devenu signature. Débarrassée de ses impuretés, la matière gagne une luminosité et une finesse exceptionnelle. Cette quête se prolonge aujourd'hui dans un modèle intégré où tout se pense et se fabrique en interne, des moules à la dernière cuisson. Au cœur de cette mécanique sensible, l'atelier de modelage agit comme un laboratoire : on y expérimente, ajuste et recommence. Les contraintes techniques deviennent des terrains d'invention, les contrastes de textures composent une esthétique subtile, immédiatement reconnaissable.

CRÉER L'ÉMOTION

Chez Coquet, la création ne relève jamais du geste figé. Elle circule entre designers, artisans et regards extérieurs. Avec ses fines gravures, la collection Hémisphère demeure une référence intemporelle. Plus instinctive, Toundra révèle le travail minutieux du peint à la main, tandis que le designer Thomas Bastide pousse l'institution vers des prouesses techniques sculpturales. Cette dynamique se nourrit aussi du dialogue permanent avec les chefs, qui représentent l'essentiel de l'activité de la maison et inspirent des créations sur mesure. Dernière fascination en date : l'irisé, décor hypnotique né de la rencontre complexe entre bleu et or, devenu l'un des favoris du moment. Plus qu'un objet de table, Coquet façonne des instants précieux, où la délicatesse de la porcelaine élève discrètement le moment partagé.



ARTS DE LA TABLE



De la blancheur parfaite aux créations les plus audacieuses, Coquet élève la table au rang d'émotion







JARS CÉRAMIQUES

Une connaissance intime
de la matière

ARTS DE LA TABLE



Depuis près de 170 ans, Jars Céramistes façonne dans la Drôme un grès singulier, dont la blancheur révèle la profondeur des émaux et leurs infinies vibrations. L'arrivée du directeur artistique Pierre Casenove dans les années 90 marque un tournant décisif : assiettes sans aile, couleurs franches, formes libres... Jars impose un langage créatif inédit, nourri d'expérimentations et d'une liberté de création devenue signature. Chez Jars, la créativité s'exprime dans une recherche permanente autour des formes, des textures et des émaux, toujours guidée par l'intuition et l'expérimentation. Certaines collections naissent ainsi de dialogues avec des chefs et designers, à l'image des collaborations menées avec India Mahdavi, Sarah Lavoine ou Philippe Starck, entre co-crédation et réinterprétation du savoir-faire Jars. Dans les ateliers, la matière conserve la trace de la main : textures irrégulières, superpositions d'émaux, effets de transparence... Chaque pièce exprime cette recherche d'équilibre entre terre, couleur et geste, pensée pour accompagner les usages autant que les émotions.

*Une terre blanche, des émaux vivants,
et cette façon unique d'accompagner
les instants de vie.*



ARTS DE LA TABLE







LES ARTS DE LA TABLE **JAPONAIS**

Le murmure **des matières**



ARTS DE LA TABLE

La beauté japonaise se découvre souvent dans les objets les plus simples... La table n'est pas seulement un lieu de partage, elle est une œuvre composée à chaque repas.



Au Japon, l'art de la table est une invitation au voyage. Ici, les objets du quotidien racontent des histoires silencieuses. Une paire de baguettes, un bol laqué, une céramique ou un couteau façonné dans le feu, les artisans perpétuent un dialogue fascinant entre création et héritage, transformant la matière en émotion.

L'ART DU HASHI

Dans la ville d'Obama, au cœur de la préfecture de Fukui, naissent les célèbres baguettes Wakasa. Recouvertes de laque et parsemées de motifs évoquant des éclats d'étoiles ou des fonds marins, elles sont le fruit d'un savoir-faire exceptionnel transmis depuis des siècles. À leurs côtés, les hashi oki, petits repose-baguettes en porcelaine, bois ou laque, arborent des formes élégantes, inspirées d'animaux, de fleurs ou de la nature. Ces délicates présences rythment le repas avec grâce et insufflent à la table une poésie discrète, comme une signature personnelle posée entre deux bouchées, hommage silencieux à l'art de recevoir.

L'ÉCLAT PATIENT

Dans les ateliers de Wajima ou d'Echizen, la laque révèle toute sa noblesse. Couche après couche, les artisans composent des bols et pièces d'une profondeur fascinante, où la lumière semble flotter sous la surface. À Wajima, sur la péninsule de Noto, cet artisanat prestigieux s'épanouit depuis des siècles, faisant naître des créations aux décors délicats qui allient robustesse et raffinement. À Echizen, dans la préfecture de Fukui, la laque accompagne la vie quotidienne autant que les grandes célébrations. Reconnue pour son éclat subtil et ses harmonies de couleurs, elle conjugue héritage ancestral et innovations contemporaines.

TERRES VIVANTES

Plus au sud et à l'ouest, les grands foyers historiques de la céramique japonaise façonnent des assiettes, tasses et théières destinées à accompagner le quotidien. Dans les fours légendaires – d'Echizen, Seto, Tokoname, Shigaraki, Tamba et Bizen – dont l'histoire remonte au Moyen Âge, prennent vie certaines des plus belles expressions de la céramique japonaise. Inspirées par l'esprit de la cérémonie du thé, ces créations célèbrent l'équilibre entre simplicité et élégance. Aujourd'hui encore, les voyageurs peuvent y façonner leur propre pièce et prolonger un héritage reconnu par l'UNESCO.



ARTS DE LA TABLE

FORGER LE TEMPS

Héritiers des forgerons de sabres, les maîtres couteliers forgent des lames d'une précision remarquable. À Sakai, berceau historique de la coutellerie japonaise dans la préfecture d'Osaka, les couteaux sont encore façonnés à la main selon les méthodes ancestrales qui ont bâti leur réputation à travers le monde. À Seki, dans la préfecture de Gifu, où l'eau, le fer, le charbon et l'argile se conjuguent depuis des siècles, l'esprit des maîtres sabriers demeure intact. Quant à Sanjo, ville coutelière depuis le XVII^e siècle dans la préfecture de Niigata, les artisans perpétuent un savoir-faire exigeant où émotion, dévotion et innovation se rencontrent. Chaque lame incarne l'excellence d'un artisanat rare transmis de génération en génération.

Autant de savoir-faire d'exception que l'Office National du Tourisme Japonais met en lumière, invitant les voyageurs à découvrir le Japon au plus près de ses traditions.



Au Japon, l'artisan ne façonne pas seulement la matière, il façonne aussi l'émotion qu'elle transmettra.



CÉRAMIQUE **KOMET**



La matière
au rythme du temps

ARTS DE LA TABLE



*Créer sans brusquer, laisser la
matière révéler sa propre forme.*

KOMET naît en Aveyron en 2023, de l'élan d'un couple de céramistes qui crée à quatre mains. Spécialisée dans l'art de la table, la maison conçoit aujourd'hui des objets uniques pour des particuliers, des chefs et des tables privées, en partant de contraintes précises et de recherches inspirées. Dans l'atelier, la main explore, ajuste, recommence... La forme naît d'abord d'une intuition, presque une émotion physique, avant d'exister. Chaque pièce prolonge ensuite le dialogue avec la matière. Le modelage devient une confrontation sensible, où la terre résiste, s'affaisse ou révèle une ligne inattendue. Rien n'est figé, tout se construit dans l'instant. Le processus de création se soumet également aux saisons : humidité, chaleur, froid... L'objet prend son temps, à l'instar de la philosophie de la maison.



FORGE DE **LAGUIOLE**

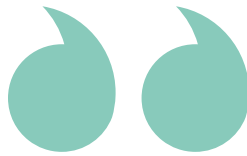
L'âme du tranchant



ARTS DE LA TABLE



*De la matière brute aux créations les plus audacieuses,
la Forge de Laguiole grave dans le geste une émotion
faite pour durer.*

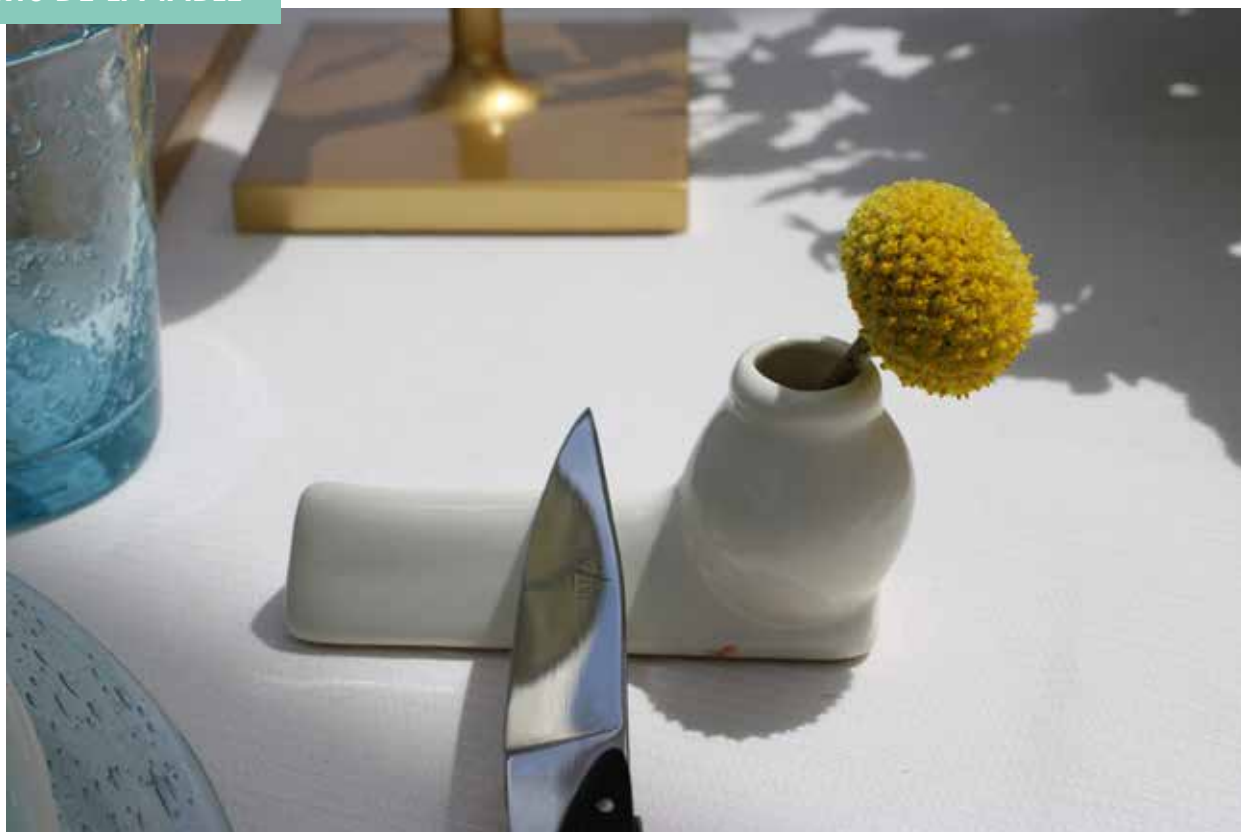


À la Forge de Laguiole, la création naît d'un dialogue direct avec la matière. Acier forgé à chaud en une vingtaine d'étapes, bois issu d'une même bûche pour un manche parfaitement accordé : chaque détail engage la main, l'œil et le temps. Sur ce socle, la manufacture ouvre le champ des possibles. Avec Jean-Michel Wilmotte, elle introduit le dacryl fluorescent dans l'univers du couteau, créant des pièces lumineuses devenues iconiques. Le sable du Mont-Saint-Michel se transforme en manche minéral, la fibre de carbone aéronautique trouve une nouvelle densité sous les doigts. Aux côtés de Christian Ghion, Andrée Putman ou Anne-Sophie Pic, chaque collaboration devient un terrain d'expérimentation où la technique épouse une vision. Ici, les objets naissent pour durer et se transmettent, porteurs d'une mémoire sensible, entre audace et fidélité au geste.





ARTS DE LA TABLE







POLISSAGE DE LA SCULPTURE VICTOIRE, MANUFACTURE LALIQUE EN ALSACE © Séquences Studio

MAISON **LALIQUE**

L'éclat en héritage





ARTS DE LA TABLE

VERRE À VIN 1^{ER} CRU ©LALIQUE SA

*Chez Lalique, le cristal ne se contente pas de refléter la lumière,
il la sublime, capte une émotion et raconte une histoire.*

Chez Lalique, le cristal est une invitation au rêve. Depuis 2025, la Maison affirme plus que jamais son essence artistique et poétique, tout en demeurant fidèle à ses racines. Un nouvel élan, toujours ancré dans l'esprit de son fondateur, pour une signature qui, depuis plus d'un siècle, fait rayonner l'art de vivre à la française.

RACINES VIVES

Tout commence avec René Lalique... Visionnaire, artiste et maître des Arts décoratifs, il impose son regard singulier sur le monde, mêlant nature, féminité et mouvement dans des œuvres devenues iconiques. Son imagination féconde donnera naissance à un patrimoine exceptionnel faisant entrer le verre et le cristal dans une nouvelle dimension. Depuis 1888, son nom traverse les époques comme une signature d'exception. De l'Art nouveau à l'Art déco, Lalique a construit un univers où l'élégance se conjugue à l'audace et à l'excellence artistique. Depuis 1922, la manufacture de Wingen-sur-Moder, en Alsace, demeure le cœur battant de cette épopée créative, aujourd'hui portée par le directeur artistique Marc Larminaux.



RENÉ LALIQUE (1860-1945) EN 1903 ©LALIQUE SA

*Métamorphoser l'ordinaire en extraordinaire
et faire de chaque instant un moment d'émotion.*



MAISON **LALIQUE**

CRISTAL EN FUSION, MANUFACTURE LALIQUE EN ALSACE

©Séquences Studioæ



MISE EN FORME DU CRISTAL À CHAUD, MANUFACTURE LALIQUE

©Séquences Studio

ARTS DE LA TABLE

Entre design intemporel et création contemporaine, Lalique élève chaque instant du quotidien avec élégance et justesse.



POLISSAGE DE LA BAGUE CABOCHON,
CRÉATION ICONIQUE DE LALIQUE ©Séquences Studio

300 Gourmets de France – Destinations & Expériences – Juillet 2026



VERRE À VIN 1ER CRU ©LALIQUE SA

L'ÂME DU CRISTAL

Dans les ateliers, le cristal prend vie sous les mains expertes des artisans. Le sable, le feu, l'eau et la main dialoguent pour façonner des pièces d'une rare précision. Chaque création peut nécessiter jusqu'à quarante étapes de fabrication, du verre chaud au verre froid. Ici, les savoir-faire se transmettent de génération en génération et chaque détail compte. Le « satiné-repoli », subtil jeu de surfaces mates et brillantes confère au cristal Lalique son éclat si reconnaissable. Une véritable empreinte artistique qui transforme la matière en émotion.

ÉLOGE DE LA TABLE

Verres, carafes, accessoires ou photophores... Au fil de ses collections, Lalique célèbre l'art de recevoir avec le même souci du détail et de l'élégance intemporelle. Chaque création est pensée pour sublimer les instants de partage et magnifier la beauté du quotidien.

« *Quand l'art du vin rencontre l'art du verre.* »... Dernière création de la Maison, le verre 1er Cru incarne cette rencontre entre innovation et héritage. Imaginé par Romain Iltis, Meilleur Sommelier de France et directeur des vins de Lalique, il révèle toutes les expressions, accompagnant aussi bien les grands rouges que les blancs délicats ou les champagnes. Sa silhouette équilibrée dévoile les arômes avec finesse, tandis que son pied orné d'une hirondelle rend hommage aux dessins de René Lalique. Un objet sensible, conçu pour magnifier la dégustation autant que le plaisir du partage.

Fidèle à son esprit d'innovation, la Maison Lalique s'associe tout au long de l'année à des marques de luxe, des partenaires et artistes prestigieux (James Turrell, la Fondation Magritte, 50 Cent, Zaha Hadid, Damien Hirst, etc.) pour donner vie à des créations exceptionnelles en éditions limitées ou à des pièces uniques.

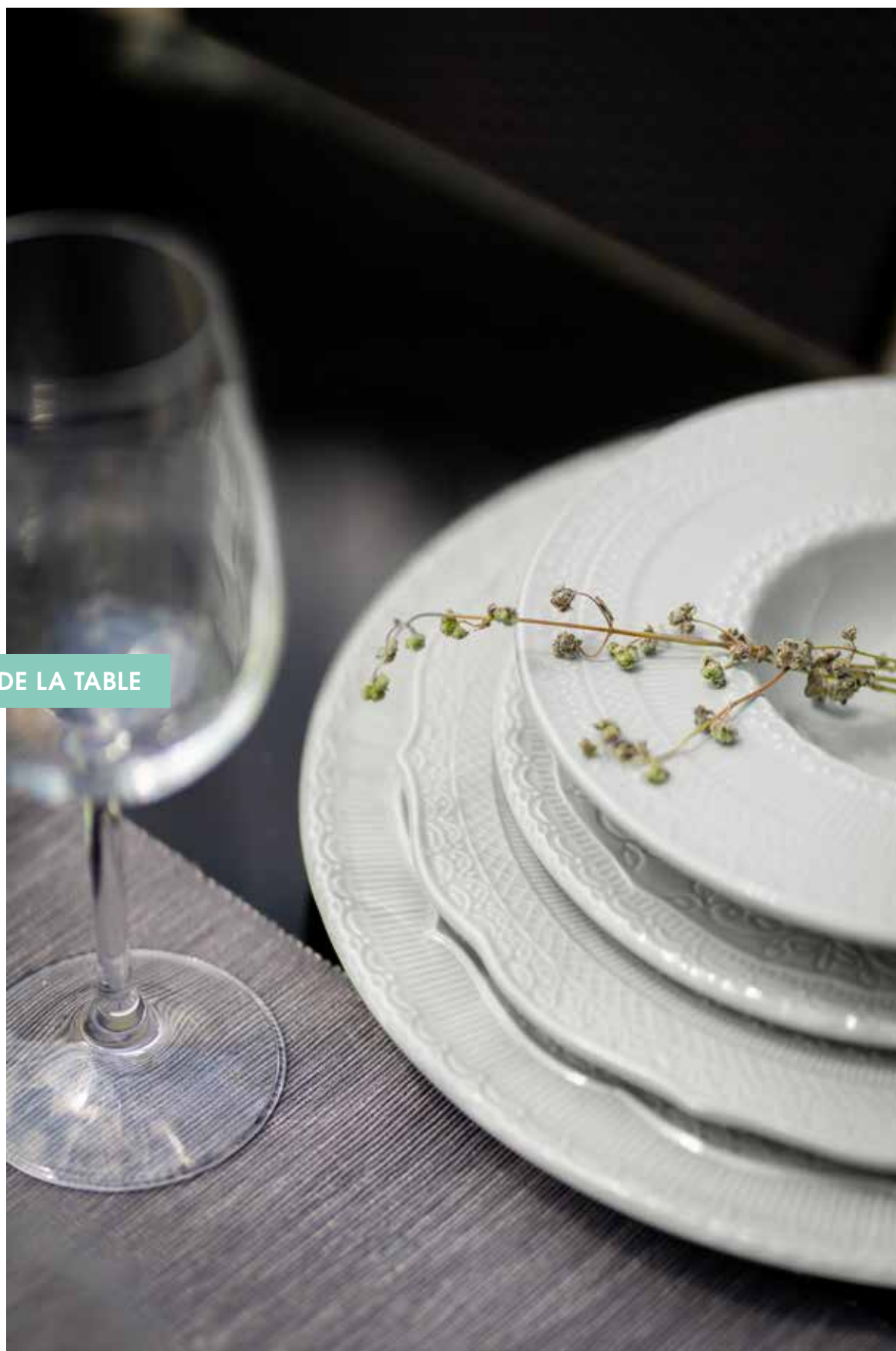




LE COQ PORCELAIN

Une patte **d'exception**

ARTS DE LA TABLE





Le Coq Porcelaine imagine des pièces où la forme inspire la cuisine et dialogue avec le geste des chefs.

Née à Florence en 1980, Le Coq Porcelaine connaît en 2019 un tournant décisif avec son intégration au groupe ILSA, à Turin. De cette rencontre naît une alchimie entre rigueur technique et sens artistique, portée par une direction créative affirmée. La marque revendique aujourd'hui une quête précise : atteindre l'équilibre parfait entre fonctionnalité et esthétique. Chaque pièce devient un terrain d'expression où dialoguent tendances internationales et nuances chromatiques. Mais l'impulsion la plus précieuse émerge des grands chefs, partenaires de création, qui nourrissent les collections. Lorsque l'assiette inspire le plat, l'objet dépasse sa fonction pour entrer dans le geste culinaire. Pensée pour sublimer chaque occasion - jusqu'à épouser l'émotion d'un mariage - la porcelaine se fait langage. Entre formes audacieuses et matières exigeantes, Le Coq Porcelaine impose sa patte.





ARTS DE LA TABLE





FAÏENCERIE **LOUIS SICARD**

La **Provence** en filigrane



ARTS DE LA TABLE

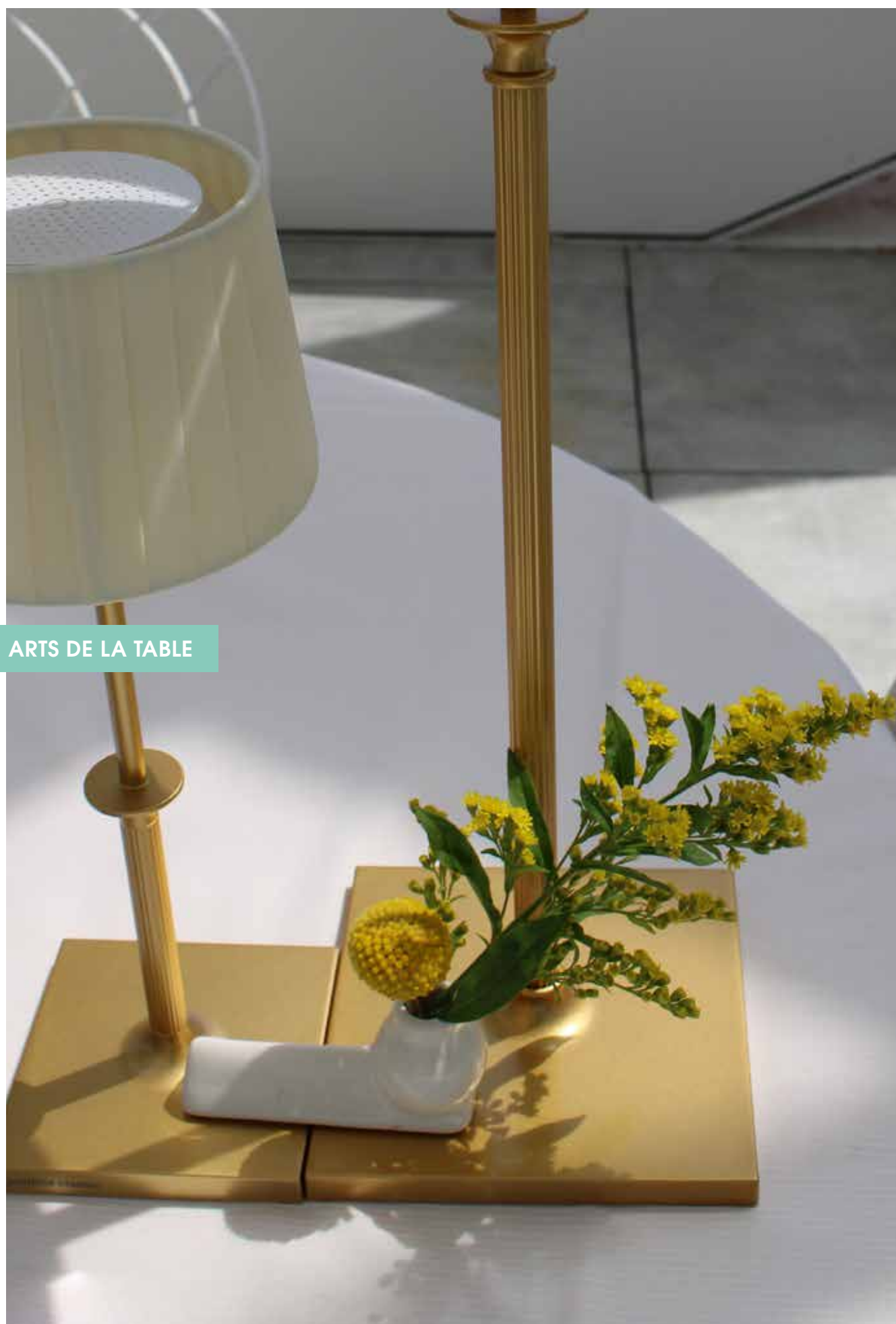




La Provence devient matière à création : chaque pièce naît d'un dialogue entre mémoire et design contemporain.

Dans les ateliers de la Faïencerie Louis Sicard, la matière se travaille comme un langage vivant. Héritière de Louis Sicard, la maison puise dans la Provence une inspiration sans limite, entre lumière, motifs et mémoire des formes. L'argile blanche, le coulage, l'estampage et l'émaillage à la main prolongent un savoir-faire rare, loin des logiques industrielles. Mais ici, la tradition n'est jamais figée : elle devient terrain d'expérimentation. Depuis les années 2000, une direction portée par des femmes impulse une écriture plus libre, ouverte aux collaborations avec des designers et des artistes. Ensemble, ils revisitent les icônes de la maison - la cigale, la sardine, les figures protectrices ou les motifs d'olivier - et composent de nouveaux récits d'objets, entre patrimoine et design contemporain. La célèbre cigale, réinterprétée pour ses 120 ans, incarne cette tension créative. Chaque pièce, façonnée à la main et marquée du tampon Sicard s'inscrit ainsi dans un art de vivre provençal réinventé, à la fois intemporel et résolument contemporain.





ARTS DE LA TABLE



*Ici, la tradition n'est jamais figée :
elle devient terrain d'expérimentation.*



LOUIS **SICARD**

Les métamorphoses d'une icône

Sous les doigts de la Faïencerie Louis Sicard, la cigale provençale traverse les époques sans jamais perdre son éclat. Revisitée sans être dénaturée, cette icône et sa branche d'olivier conservent l'essentiel du geste originel tout en abandonnant peu à peu leur esthétique d'antan. En 1895, Louis Sicard l'imagine d'abord en presse-papier : un insecte aux ailes délicatement nervurées, au corps bombé et vibrant. Puis vient la célèbre version murale entièrement émaillée, pensée pour accueillir quelques fleurs séchées dans la fraîcheur des maisons provençales. Un siècle plus tard, l'objet entre dans une nouvelle ère. Emmanuel Agnel reprend le moule originel et en adoucit les reliefs jusqu'à lui donner l'éclat d'une sculpture contemporaine, quelque part entre l'origami et l'art déco. Déclinée en une vingtaine de couleurs, posée sur une table, suspendue ou installée dans un jardin, la cigale contemporaine dialogue aujourd'hui avec les œuvres de jeunes artistes dans un échange vivant entre les générations, destiné à transmettre une émotion autant qu'un savoir-faire. La Maison a ainsi ouvert ses portes à des collaborations artistiques autour des œuvres de François-Marie Luca, peintre marseillais, des pourpres héraldiques de Clément Rosenberg, designer et lauréat du premier prix Van Cleef & Arpels - Design Parade 2023, ainsi que des compositions graphiques de Piotre, artiste street art et plasticien.



De la cigale originelle aux réinterprétations contemporaines, Louis Sicard transforme la faïence en mémoire vivante de la Provence





MANUFACTURE **VIREBENT**

L'héritage **des arts du feu**



ARTS DE LA TABLE



*La création embrasse tous les usages,
ouverte à l'innovation.*

Forte de deux siècles d'histoire, la Manufacture Virebent puise ses racines dans l'héritage de Jacques-Pascal Virebent, « père » de la place du Capitole à Toulouse. La marque bicentenaire déploie aujourd'hui une céramique d'exception, façonnée pour des maisons telles que Diptyque, Rothschild ou Cartier. Des assiettes aux centres de table, du mobilier d'exception aux vases iconiques, en passant par des théières d'une infinie délicatesse, la création embrasse tous les usages, ouverte à l'innovation. Dans l'atelier, des heures de travail façonnent chaque collection, entre recherche des formes, précision du geste et maîtrise des cuissons. Porcelaine, grès, faïence... Les arts du feu s'expriment ici dans toute leur richesse. Et sous les doigts, la matière vit : lisse ou brute, elle révèle la main de l'artisan. Choisir Virebent devient alors un acte engagé, en soutenant un territoire et un savoir-faire de caractère.



ARTS DE LA TABLE





© Design Studio Virebent

*Façonner la matière, c'est faire dialoguer
le feu, le temps et la main.*

ARCHITECTURE

- 324** PIERRE **BASSET**
- 328** JACQUES **GARCIA**
- 334** ALEXANDRE **LAFOURCADE**
- 340** JEAN PHILIPPE **NUEL**
- 346** **PHOENIX** RIVIERA





PIERRE **BASSET**

Essences d'exception
depuis 1993



ARCHITECTURE

Les plus beaux sujets ne se trouvent pas, ils se découvrent.

Entre ciel, terre et imagination, il existe des lieux où les plantes ne sont pas seulement cultivées, elles sont choisies et révélées. Depuis plus de trois décennies, les Pépinières Pierre Basset donnent vie à des paysages uniques, où chaque arbre et plante deviennent des œuvres. Ici, la nature inspire, la créativité guide.

TRÉSORS VIVANTS

À Grimaud, au cœur du Golfe de Saint-Tropez, Pierre Basset explore le monde avec la curiosité d'un collectionneur et l'œil d'un créateur. Oliviers millénaires, palmiers de plus de dix mètres de haut, vieux figuiers et grenadiers, yucca aux formes imposantes, caroubiers... Des plantes ornementales et fruitières aux arbres majestueux, chaque sélection naît d'un regard exigeant et passionné. De continent en continent, leurs équipes dénichent des sujets botaniques rares et uniques, parfois confidentiels, porteurs d'un passé centenaire, voire millénaire. Certains ont traversé les siècles, d'autres les frontières. Les spécimens les plus remarquables reçoivent un sceau exclusif, véritable signature de leur singularité.

L'ART DE DÉNicher...

L'unique, l'inattendu et l'introuvable. Des variétés méditerranéennes les plus raffinées aux arbres spectaculaires venus d'horizons lointains, les Pépinières Pierre Basset disposent d'un réseau unique construit au fil du temps. Producteurs varois, partenaires italiens et espagnols, contacts privilégiés en Amérique du Sud, en Afrique ou en Asie... Une toile de confiance qui permet aux pépinières Pierre Basset d'accéder aux essences et spécimens les plus singuliers. Ici, la rareté n'est pas un hasard mais une quête permanente.

Les Pépinières Pierre Basset façonnent des décors vivants où l'audace végétale rencontre l'émotion du paysage. Une invitation à rêver son extérieur autrement.







JACQUES **GARCIA**

L'art de **réinventer les rêves**



*La création naît de la rencontre entre l'âme
d'un lieu, celle de ceux qui l'habitent et le regard
de celui qui l'imagine.*

ARCHITECTURE



À La Réserve Ramatuelle, Jacques Garcia surprend... Le maître des atmosphères feutrées et des décors spectaculaires y dévoile une facette plus solaire, aérienne et contemporaine. Une nouvelle démonstration de son immense créativité, capable d'embrasser tous les univers sans jamais perdre son âme.

ALCHIMISTE DES LIEUX

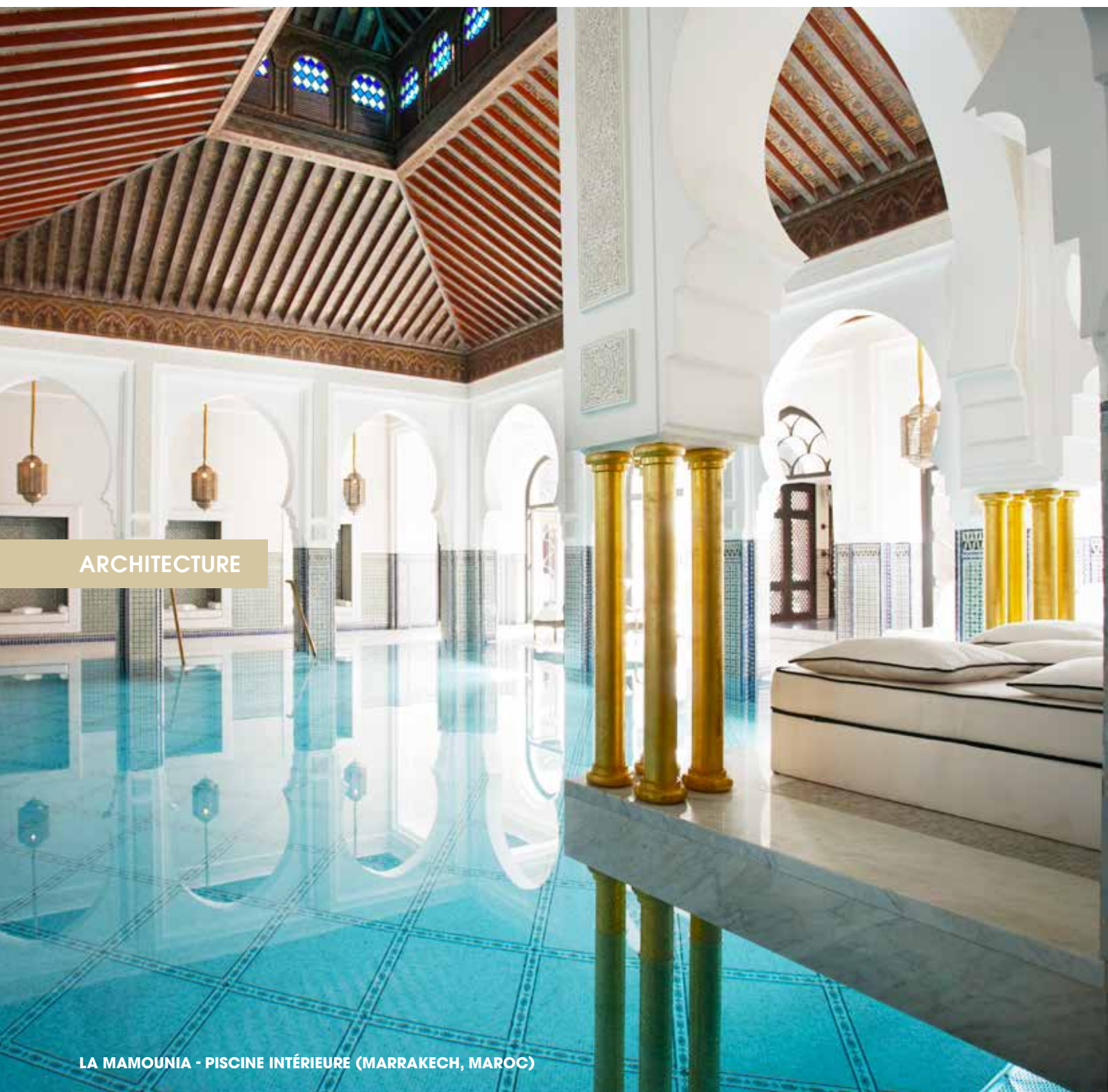
Chez Jacques Garcia, tout commence par une rencontre. Celle d'un lieu, de son histoire et de ceux qui lui donnent vie. Depuis plus de 40 ans, il instille des univers où l'histoire compose avec le présent, où la mémoire rencontre le confort contemporain. Du Château du Champ de Bataille – considéré comme sa « grande œuvre » - à l'Hôtel Costes à Paris, du Louvre aux appartements royaux de Versailles, du Banyan Tree à Doha à la Mamounia à Marrakech, il traverse les âges racontant pour chaque établissement un récit singulier. Roi de l'éclectisme stylistique, sa créativité ne connaît aucune frontière. Baroque, classicisme, modernisme... Son talent réside dans cette capacité rare à capter l'esprit d'un lieu, à comprendre les rêves de son commanditaire puis à tisser une harmonie faite de matières nobles, de lumière et d'émotions.

ART DU RENOUVEAU

Jacques Garcia ne s'enferme dans aucun carcan. Son univers se nourrit aussi bien de l'histoire que des influences contemporaines, des objets chinés que des créations sur mesure. Curieux insatiable, voyageur impénitent, observateur érudit, il transforme chaque projet en terrain d'exploration. Son approche repose sur une idée simple : créer une symphonie sans fausse note, adaptée à chaque contexte. Ainsi ses réalisations deviennent des partitions nouvelles où tissus, objets, couleurs et volumes trouvent leur juste place dans une cohérence instinctive.

LUMIÈRE AZURÉENNE

La Réserve Ramatuelle illustre parfaitement cette liberté créative. L'architecte d'intérieur y signe une métamorphose inattendue, rendant hommage à l'âge d'or de la Riviera et de son effervescence artistique. Ici, point de surcharge, ni d'emphase... Les espaces se parent de bois blonds, de lignes souples, de voilages aériens et d'une palette lumineuse déposée comme sur une toile. Mobilier vintage des années 50-60, œuvres contemporaines, mosaïques et fresques poétiques composent un décor intemporel, presque méditatif. Une fois encore Garcia démontre que la créativité véritable consiste à se réinventer sans cesse, sans jamais renoncer à l'élégance.



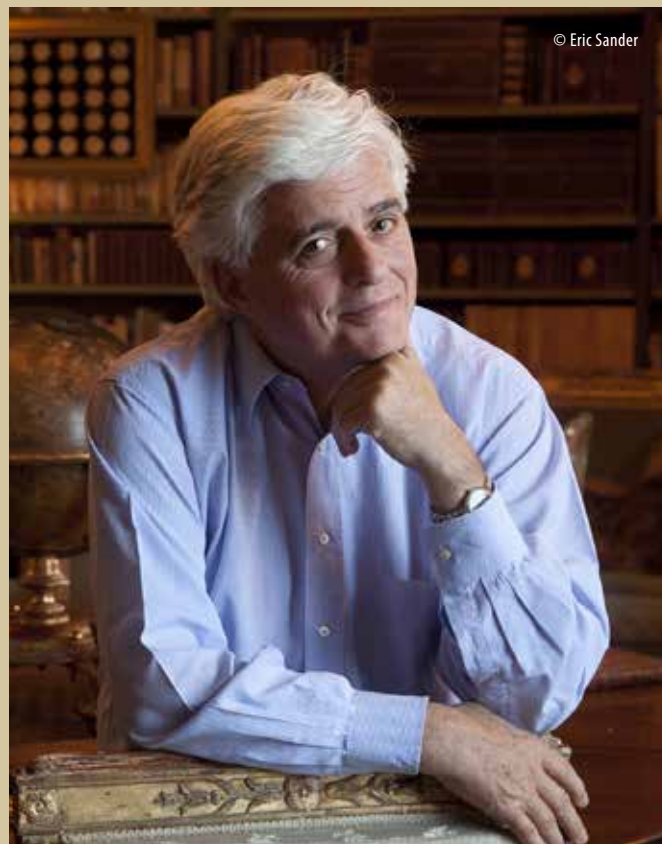
ARCHITECTURE

LA MAMOUNIA - PISCINE INTÉRIEURE (MARRAKECH, MAROC)

*Chaque lieu possède une histoire. Le rôle du créateur
est de lui offrir une nouvelle voix.*



LA RÉSERVE (RAMATUELLE)



JACQUES GARCIA



HOTEL COSTES (PARIS)



LA RÉSERVE (RAMATUELLE)



HOTEL COSTES (PARIS)





PHOTOGRAPHE : BRUNO SUET

DOMAINE DE PRIMARD (NORMANDIE)



ALEXANDRE **LAFOURCADE**

L'art de révéler **l'indicible**

ARCHITECTURE

ALEXANDRE ET CELINE LAFOURCADE

Redonner une âme aux demeures d'exception, réinventer des propriétés oubliées ou imaginer des hôtels de luxe... Alexandre Lafourcade compose depuis trois décennies des lieux habités par l'évidence et l'élégance. Une vision que l'on retrouve aujourd'hui dans L'Expérience by Lafourcade et sa nouvelle adresse, la Villa Almanarre.

REGARDER AUTREMENT

Autodidacte, Alexandre Lafourcade cultive depuis toujours une vision instinctive de l'architecture. Sa créativité se nourrit de l'observation, du regard.... Une perspective, une proportion, une lumière traversante deviennent autant de sources d'inspirations. Chaque projet se veut une rencontre avec un lieu, son paysage, son histoire et son époque. Qu'il restaure un mas, une bastide, un château ou une villa, il cherche avant tout à en glaner l'esprit pour mieux le révéler. Son fil rouge demeure immuable : créer des espaces où la circulation est fluide, évidente, presque naturelle afin que chacun s'y sente instantanément à sa place.

*L'architecture commence lorsque l'on pense
à ceux qui vont vivre le lieu.*

LE TEMPS RETROUVÉ

Savant technicien, Alexandre Lafourcade restaure dans les règles de l'art des propriétés de Montpellier à Monaco pour une clientèle internationale. Ses talents de visionnaire ont également redonné leur faste à des adresses emblématiques comme le Château de Berne en Provence, le Domaine de Fontenille dans le Luberon ou encore le Domaine Primard en Normandie. Son savoir-faire repose sur un dialogue subtil entre patrimoine et modernité. Pierre, bois, terre cuite, ferronneries ou enduits à la chaux composent une écriture sensible portée par des artisans d'excellence. Chaque détail est pensé pour que la demeure donne l'impression d'avoir toujours existé, tout en offrant le confort contemporain le plus discret.



L'ÉVIDENCE ALMANARRE

Avec L'Expérience by Lafourcade, Alexandre et son épouse Céline prolongent cette philosophie en redonnant vie à des maisons de caractère destinées à être vécues. Après le Mas Le Gaudre à Saint-Rémy-de-Provence, la Villa Almanarre marque une nouvelle étape. Face à cette maison qui avait accumulé les styles au fil des décennies, il réinvente les espaces, réorganise les circulations et rattache le rez-de-jardin à la vie de la maison. Les courbes adoucissent les volumes, les plafonds sont repensés pour créer une atmosphère chaleureuse et les ouvertures dialoguent avec la lumière méditerranéenne. Malgré les contraintes techniques et le terrain à apprivoiser, tout concourt à une sensation de fluidité. Une architecture du ressenti, où la créativité naît de l'écoute du lieu et où le véritable luxe reste le bien-être.

Un lieu réussi est un lieu où l'on se sent naturellement bien, comme chez soi.

ARCHITECTURE



MAS LE GAUDRE (SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE)



VILLA ALMANARRE (HYÈRES)



CHATEAU DE BERNE (FLAYOSC)

*Chaque maison possède son histoire,
mon rôle est de lui permettre de continuer à s'écrire.*

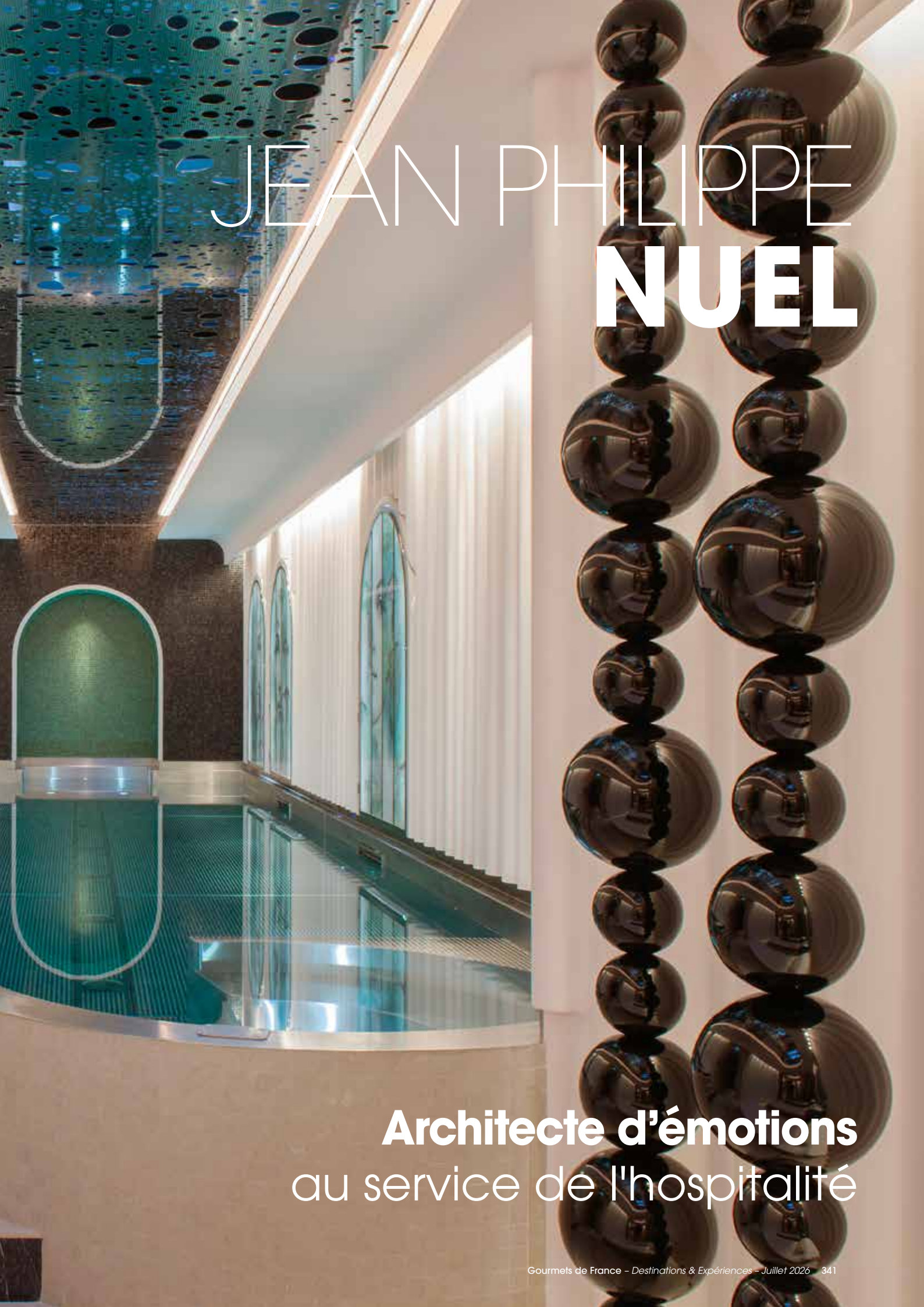


DOMAINE DE CHALAMON (SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE)



CHATEAU DE BERNE (FLAYOSC)





JEAN PHILIPPE **NUEL**

Architecte d'émotions
au service de l'hospitalité



ARCHITECTURE

© Frédéric LUCANO

Au Negresco, Jean-Philippe Nuel réinterprète un patrimoine d'exception avec un regard contemporain, pour offrir aux visiteurs une expérience où l'histoire, l'art et le bien-être se rencontrent naturellement.



Depuis plus de trente ans, Jean-Philippe Nuel crée des lieux où patrimoine, création contemporaine et art de recevoir dialoguent avec émotion. À travers ses réalisations pour l'Hôtel Le Negresco à Nice, il illustre pleinement sa vision d'une hospitalité sensible et immersive, entre héritage et modernité.

MONDES SENSIBLES

Écrire un lieu... Chez Jean-Philippe Nuel la créativité prend des airs de récits sensoriels, un voyage au long cours discret, élégant, presque cinématographique qui traverse des univers habités comme un fil invisible. L'architecte grandit entouré de lignes, de matières et de créations contemporaines. Mais ses inspirations dépassent très vite le cadre de l'architecture. Littérature, cinéma, photographie, rencontres, lumière, paysage ou détail aperçu au détour d'un voyage : tout nourrit son imaginaire. Une ouverture et une curiosité ancrées sur l'écoute, l'observation même en dehors du cadre, toujours à l'affut des innovations.



© Christophe DUGIED

HÔTEL MOLITOR, MGALLERY (PARIS)



© Gilles Trillard

HÔTEL LE 5 CODET (PARIS)



© Gilles Trillard

HÔTEL MOLITOR, MGALLERY (PARIS)

Chaque projet représente pour moi une nouvelle aventure à la fois humaine et créative.

L'ÂME DES LIEUX

Chez Jean-Philippe Nuel, chaque réalisation commence par une immersion. Observer un quartier, s'imprégner d'une culture et d'une histoire, écouter les artisans locaux... Son approche évoque celle d'un réalisateur où il faut comprendre le décor avant d'en révéler le scénario. Cette attention à l'héritage nourrit également une écriture contemporaine, sans jamais tomber dans le pastiche. Loin de copier le passé, il en traduit l'essence avec un regard d'aujourd'hui, créant une tension entre tradition et modernité..

ARCHITECTURE



VISIONNAIRE

Jean-Philippe Nuel imagine des atmosphères capables d'accompagner les nouveaux usages et attentes, sans pour autant sacrifier l'élégance et le confort. Au-delà de l'esprit fonctionnel, les espaces se transforment en lieux de vie. Une quête d'émotion durable qui esquisse une vision de l'hospitalité actuelle. Dès lors, l'hôtel n'est plus simplement un lieu où dormir, mais un espace vivant de rencontre et d'expériences.



LA SUITE JEANNE & PAUL, LE NEGRESCO (NICE)



N LE SPA, HÔTEL LE NEGRESCO (NICE)



LA SUITE JEANNE & PAUL, LE NEGRESCO (NICE)



Jean-Philippe Nuel crée des identités fortes, capables de toucher ceux qui les traversent. Des lieux qui, longtemps après les avoir quittés, continuent encore de voyager avec nous.







PHOENIX SAINT-TROPEZ

Créateur de **paysages d'exception**



ARCHITECTURE



*Une lecture sensible et exigeante qui transforme
chaque extérieur en une expérience à vivre
autant qu'à contempler.*



Phoenix Saint-Tropez façonne des tableaux paysagers à ciel ouvert. Des rivages de la Méditerranée aux collines du Var, l'entreprise imagine des espaces de vie où la nature dialogue avec l'architecture.

INSPIRATION LOCALE

Avant le premier trait, Phoenix Saint-Tropez observe... Une vue sur la mer, la couleur de la terre, la course du soleil ou la végétation endémique déjà présente deviennent les fondations du projet. Les usages guident ensuite la création : espace de partage baigné de soleil, refuge intime à l'ombre d'un arbre ou encore théâtre ouvert sur la mer, chaque lieu trouve sa vocation. Fidèles à l'art de vivre provençal, les jardins privilégient les essences emblématiques du Sud – oliviers, cyprès, romarins, lavandes, chênes, pistachiers, jasmins, palmiers – afin de composer des espaces harmonieux, enracinés dans leur environnement.

PAYSAGES VIBRANTS

Leur signature réside dans l'art de mettre en scène, le paysage devenant matière. La pierre dessine les reliefs, l'eau anime les perspectives, le bois et les céramiques réchauffent les lignes. Ici, les plantations se déploient par strates pour ouvrir les horizons, souligner un panorama, donner vie. Chaque réalisation trouve son équilibre, avec un cœur de jardin soigneusement orchestré qui s'efface peu à peu dans une nature plus libre. Pensées pour évoluer au fil des saisons et du temps, ces créations cultivent une émotion durable. Une exigence nourrie par des collaborations avec des architectes de renommée internationale, dont Phoenix Saint-Tropez interprète et concrétise la vision avec une parfaite maîtrise du territoire.

De l'analyse des besoins à la réalisation, jusqu'à l'entretien, Phoenix Saint-Tropez donne vie à des espaces extérieurs uniques.

EXPÉRIENCES DESIGN DÉCORATEURS

352 ISABELLE **CASTANIER**

358 **KUUMO**

364 **MY LEONE**

370 **QUINTESSENCE** PARIS

376 **SIA** DÉCO

382 LAMPES **ZAFFERANO**





ISABELLE **CASTANIER**



Design d'intérieur
& **Galerie d'art**

Si elle poursuit la décoration d'intérieurs pour des villas, hôtels et lieux de vie raffinés, Isabelle Castanier consacre désormais l'essentiel de son souffle créatif dans le développement d'exposition d'art et de design. À Saint-Tropez, sa scénographie transforme la maison de famille en un voyage poétique où dialoguent designers éclectiques, pièces d'exception et souvenirs d'enfance.



EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS

J'aime raconter des histoires à travers les lieux, les objets et les émotions qu'ils réveillent.

RACINES CRÉATIVES

Depuis près d'une décennie, Isabelle Castanier imagine des espaces élégants au sein de son agence Place des Lices. Entre héritage familial, regard contemporain et goût de l'audace, elle façonne encore des projets d'aménagement sur mesure pour les particuliers et professionnels. Mais au fil du temps, son imaginaire s'est élargi... De l'architecture intérieure à la curation artistique, elle compose désormais des univers où chaque pièce raconte une histoire. Une évolution naturelle pour cette passionnée qui préfère les rencontres, les créations singulières et les dialogues inattendus au déjà-vu.



L'enfance n'est jamais loin... Il suffit parfois d'une lumière, d'un objet ou d'un parfum pour la retrouver.

EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS



LA MAISON DES SOUVENIRS

Chaque été, l'exposition "Une Maison à Saint-Tropez" métamorphose la demeure familiale bâtie en 1785. Cette quatrième édition, intitulée Souvenirs d'Enfance, invite les visiteurs à parcourir les territoires merveilleux des premières années. Un parcours initiatique qui déroule les souvenirs comme un album vivant.

Dès l'entrée, un rideau des « crafties » nous plonge dans une salle de jeux. Dans la pièce bleue dédiée à L'Heure du Bain, les miroirs-coquillages et les œuvres délicates de Justine Ménard et Sebastien Garafi évoquent les profondeurs enchantées des contes. Le jardin devient ensuite terrain d'aventures avec Cabane et Château de Sable, où les créations de Jorge Suarez Kilzi, Marianna Ladreyt ou Picasta célèbrent l'imagination sans limite. Puis vient Le Goûter d'Anniversaire, où les tables se couvrent de gâteaux et de bonbons dans une joyeuse farandole de couleurs. Ici, les nappes brodées de Sarah Espeute dialoguent avec les céramiques de Samantha Kerdine et Lucie Sotty, les gourmandises détournées de Chloé Furlan et le mobilier acidulé créé par India Mahdavi. Le parcours s'achève dans la douceur de L'Histoire du Soir. Un ciel de lit imaginé par Julia Abansillon, les créations de Sheyang Li et les objets personnels de l'enfance invitent à la rêverie.

Fidèle à son goût des patchworks éclectiques et audacieux, Isabelle Castanier réunit artistes émergents, artisans d'art et signatures reconnues dans une scénographie libre, sensible et follement inspirée. Une expérience sensorielle où le design contemporain célèbre le vivant et la beauté des instants capturés. Une invitation à ressentir et à retrouver, l'espace d'une visite, la magie intacte de l'enfance.

Exposition présentée du 6 juin au 31 juillet 2026, place des Lices à Saint-Tropez



KUUMO

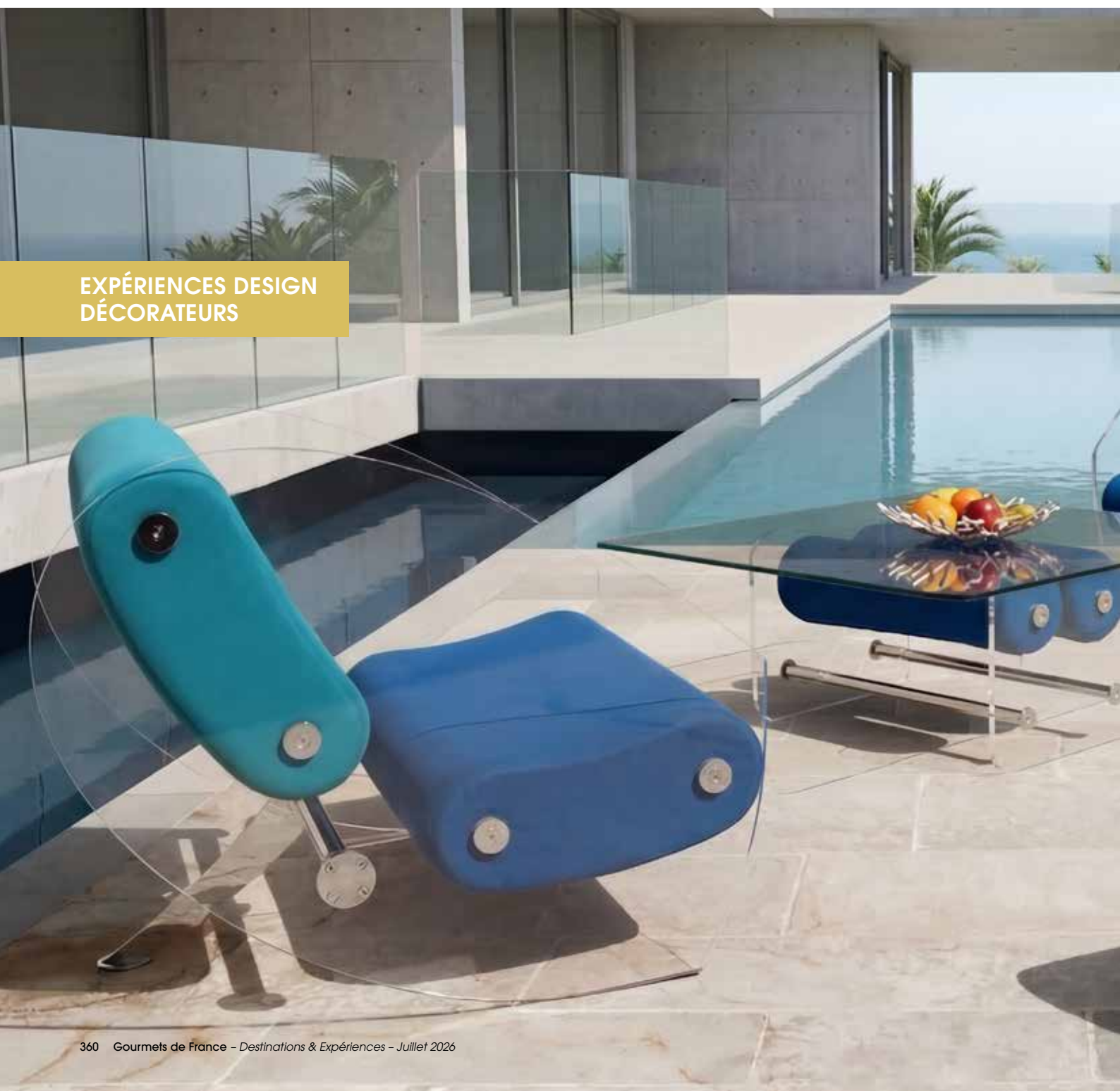
L'art du **mobilier vivant**



Née de la volonté du designer Olivier Santini de s'affranchir des codes du mobilier standardisé, KUUMO s'impose comme une maison française singulière, dédiée à la création d'assises sculpturales où innovation et liberté formelle dialoguent. Pensée pour l'intérieur comme pour l'extérieur, la marque revendique une esthétique contemporaine qui fait de l'outdoor son terrain d'expression privilégié, en écho à une saison estivale où les espaces s'ouvrent et respirent.

KUUMO s'adresse aussi bien aux projets résidentiels qu'aux univers professionnels : hôtels, lieux d'hospitalité, espaces événementiels ou aménagements sur mesure... Cette pluralité permet de répondre à des usages soutenus, où l'exigence de durabilité rencontre celle de l'esthétique.

EXPÉRIENCES DESIGN DÉCORATEURS



*Concevoir des assises comme des formes libres
: légères, modulables et pensées pour durer*





EXPÉRIENCES DESIGN DÉCORATEURS

UNE VISION RADICALE DU MOBILIER CONTEMPORAIN

Dès l'origine, la marque affirme une vision radicale : créer des pièces qui ne ressemblent à aucune autre. Une signature qui revendique sa différence pour mieux exister. Certaines pièces empruntent des accents rétro, presque 70's, quand d'autres s'ancrent dans un minimalisme contemporain plus pur, à l'image des modèles MW07 ou MW06. Du beige sable au blanc éclatant, ponctuées de nuances plus affirmées, les quinze teintes disponibles enveloppent les assises d'une douceur visuelle qui s'adapte à tous les décors.

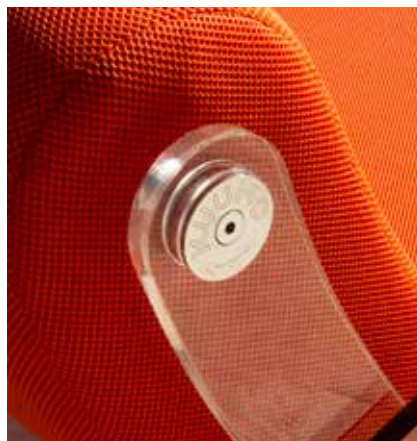
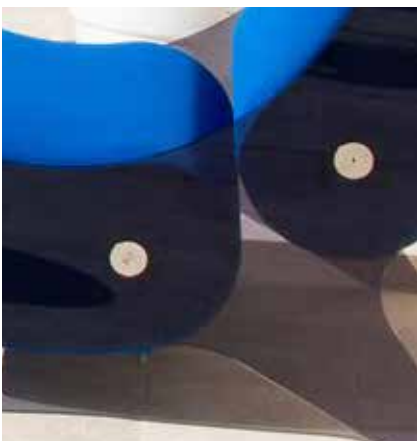
Au-delà de son style singulier, KUUMO impose une signature de conception reconnaissable entre toutes. Ses structures en PMMA ou en verre trempé, d'une transparence maîtrisée, permettent en effet à la lumière de circuler parmi les volumes. À l'extérieur, le mobilier semble flotter, fidèle à son nom d'origine, kumo - le nuage en japonais. Une légèreté visuelle qui transforme l'espace et redessine la perception même du mobilier dans son environnement.

UNE INGÉNIERIE DE LA TRANSFORMATION

Pensées pour durer, les pièces intègrent une ingénierie du confort et de résistance : matériaux traités anti-UV, séchage rapide, entretien simplifié, housses lavables et remplaçables. Tout est démontable, modulable et réversible. Un fauteuil peut devenir canapé, une couleur peut évoluer, une assise se réinventer... Le mobilier suit les usages, jamais l'inverse.

Avec le modèle MW07, récompensé par les Archiproducts Design Awards, KUUMO signe une pièce manifeste. Le jury salue ici bien plus qu'une esthétique : une réflexion globale sur l'usage, la modularité et la durabilité, qui redéfinit les codes du mobilier outdoor contemporain. Le MW07 se distingue entre autres par ses lignes sculpturales et son équilibre aérien, où les coussins en forme de haricot semblent en suspension entre des parois en PMMA transparent. Un pied en inox, subtilement visible, vient souligner cet effet de légèreté, renforcé par une assise lounge pensée pour conjuguer confort et présence visuelle.

Cette volonté constante de la marque à transformer plutôt qu'à consommer s'inscrit définitivement dans une vision responsable du design, conçue pour accompagner les habitats sur le long terme.





MY LEONE

Couleurs
en liberté





EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS



*My Leone fait dialoguer le temps long de l'artisanat
avec l'élan vibrant de la couleur*

Dans l'atelier de My Leone, la lumière se façonne à quatre mains. D'un côté, la mère, artisan depuis plus de vingt-cinq ans, maîtrise le geste et la patience. De l'autre, la fille insuffle l'élan à travers son regard affûté et son sens de la mise en scène. Ensemble, elles composent lampes à poser, appliques, suspensions, lampadaires et abat-jour, tous habillés de textile. Ici, chaque pièce s'inscrit dans un temps long. Le matériau se prépare, se tend et s'ajuste pour épouser la structure, avant de trouver sa tenue définitive. Rien n'est laissé au hasard, surtout lorsque les motifs imposent leur rigueur. Car ici, tout commence avec le tissu. Vichy rose et jaune, rayures transat, léopard ou safran dialoguent librement, en éditions limitées. Puisant dans la mode et l'infinie richesse des imprimés, la marque affirme une joie libre et instinctive, qui se diffuse bien au-delà de la lumière.



EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS









THERESA RÉVAY
CE PARFUM
ROUGE

Stock
roman

LE PARFUM
ROUGE

QUINTESSSENCE PARIS

Distillateur d'émotions depuis 2008

QUINTESSENCE PARIS



EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS



Agence de marketing olfactif B2B, Quintessence Paris propose un accompagnement 360°, en France comme à l'international, aux marques et aux établissements (tous secteurs confondus), dans la conception et la réalisation de projets parfumés sur-mesure, portés par un réseau de parfumeurs de renom et de partenaires d'exception.

DONNER VIE

Une signature olfactive pour séduire et fidéliser. Derrière les sens émerge un véritable travail de création. Sentir, comprendre, traduire l'ADN : du brief aux premières pistes, de la sélection des matières premières à l'élaboration de la formule, les parfumeurs façonnent une essence qui incarne avec élégance le storytelling d'une marque ou d'un établissement, à l'instar des partitions créées pour le Ritz, Maison Sarah Lavoine, Groupe Belmond ou encore Boucheron. Une écriture intime qui cherche à transformer les émotions en matières, et les matières en expériences.



**EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS**

VALENTINE POZZO DI BORGO, CRÉATRICE DE QUINTESSENCE PARIS

DIFFUSER

Une fois la fragrance née, Quintessence Paris orchestre sa diffusion avec justesse et élégance du hall des hôtels aux boutiques les plus exclusives. Diffuseurs électriques intuitifs au design raffiné, intégration à la climatisation... Chaque solution enveloppe l'espace d'un sillage subtil et maîtrisé. Pour prolonger l'expérience client, Quintessence imagine également des objets parfumés sur mesure, comme des bougies, céramiques, brumes, diffuseurs à bâtonnets, carnets parfumés ou savons. Une infinité de possibilités sensorielles, façonnées avec une expertise pointue en branding, allant du choix des matières au design en passant par le packaging.

L'HÉRITAGE AU SERVICE DE L'ÉMOTION

Pour orchestrer cette ingénierie sensorielle, l'agence s'appuie sur la sensibilité de sa fondatrice, **Valentine Pozzo di Borgo**.

Issue d'une lignée qui façonne la haute parfumerie depuis **quatre générations**, Valentine a hérité d'un savoir-faire unique. C'est ce supplément d'âme, mêlant tradition et modernité, qui guide aujourd'hui Quintessence Paris pour traduire l'ADN des plus grandes marques en signatures olfactives d'exception.

www.quintessence-paris.com - @quintessenceparis



Le parfum est un puissant vecteur de narration qui éveille la mémoire et renforce l'identité de marque.





PHOTOS FOURNIES PAR SIA DECO

SIA DECO

L'élégance décorative
inspirée par la nature



EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS





SIA DECO naît en Suède en 1963, lorsque Sonja Ingegerd Andersson façonne ses premières fleurs dans sa maison de Lustgarden. En quelques années, ses créations s'imposent comme une référence mondiale. La marque déploie aujourd'hui un art de vivre complet : fleurs artificielles, vases en verre, céramique, métal façonné artisanalement et mobilier composent un univers raffiné, guidé par une esthétique élégante et intemporelle. Chaque collection prend naissance dans un travail d'inspiration nourri par les saisons, les salons internationaux et les palettes chromatiques contemporaines. Des moodboards aux harmonies finales, la création s'orchestre comme une composition sensible, où matières, couleurs et volumes dialoguent avec justesse. Qu'il s'agisse de gammes permanentes ou de créations saisonnières, SIA DECO imagine ainsi des décors pensés pour inscrire l'émotion dans la durée.

Chez Sia Deco, la création compose des paysages intérieurs où l'émotion naît de l'harmonie des saisons et des matières.



**EXPÉRIENCES DESIGN
DÉCORATEURS**







En collaboration avec LAMPES
ZAFFERANO



GOUR METS

EDITION

Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr



75€ TTC France
ISSN : 2258-8655
© 2026 Gourmets de France



HOSPITALITÉ

*Hôtels historiques
Artisans*

ART *de*
Vivre

ARTS *de la*
table

ARCHITECTES
& décorateurs

EXPERIENCES
événementielles

SAVEURS *&*
gastronomie

*Artisans du goût
Vins, champagnes
& spiritueux
Tables étoilées*

DESTINATIONS & EXPERIENCES

GOUR
METS
EDITION

WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR