

R É S I D E N C E S



D É C O R A T I O N

NUMÉRO 189

LA RÉFÉRENCE DÉCO/DESIGN DEPUIS PLUS DE 30 ANS

AOÛT - SEPTEMBRE 2026

LE GOÛT DU BEAU

DE SAINT-TROPEZ À VIENNE,
NOS PLUS BELLES ADRESSES DÉCO

SUPPLÉMENT
VINS D'ÉTÉ
48 PAGES

RITZ PARIS
LES SECRETS D'UN
HÔTEL DE LÉGENDE

EXPOSITIONS, SALONS,
ÉVÉNEMENTS, NOUVEAUTÉS...
LA RENTRÉE SERA DESIGN

SPÉCIAL DOMOTIQUE
NOTRE DOSSIER POUR
UNE MAISON PLUS SÛRE

L 14827 - 189 - F: 6,00 € - RD



DOM : 7 € - BELUX : 7 € - CH : 10,20 FS - CAN : 11,50 \$CA - ESP/GR/ITA/PORT CONT : 7 € - D : 7,90 € - MAR : 70 DH - TOM : 860 XPF - TUN : 13,40 TND

MINUTY



© HKI PARIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© ALEXANDRE CORNILLE

PAR **ANNE-LOUISE SEVAUX**
RÉDACTRICE EN CHEF
@anne_louise.sevaux

Jusqu'au retour du prochain été

Vous avez entre les mains ce numéro tout spécial des mois d'août et de septembre. Celui de l'été, mais de la rentrée aussi. Cette période si particulière pendant laquelle notre cœur balance, entre l'envie de profiter, encore, et d'organiser la suite, déjà. Un moment singulier, suspendu entre deux temps, deux élans, deux états d'esprit. La fin d'une saison, le début d'une autre, et cette pointe de mélancolie propre aux derniers jours d'été, qui laissera bientôt place à l'énergie si particulière de la rentrée.

Ce numéro a été imaginé dans cet esprit. Avec l'envie de prolonger l'été jusque tard dans l'année, tout en dessinant une rentrée douce, inspirante, pleine de promesses. Partons d'abord en voyage, en Sardaigne, à Madrid, au Portugal ou à Vienne, avant de revenir plus près, en Sologne ou à Saint-Tropez. À chaque étape, des lieux qui nous portent et nous nourrissent, par leur

histoire, leur singularité et celles et ceux qui les racontent et les font vivre. Puis, peu à peu, le rythme s'accélère. La rentrée est là, bien là, et l'année s'annonce comme un véritable tourbillon. Au fil des salons, des foires et des Design Weeks, les nouveautés se dévoilent, les rencontres se multiplient, les découvertes nourrissent l'inspiration et les idées foisonnent.

Pour préserver, malgré tout, la douceur du rythme estival, accordons-nous alors quelques parenthèses hors du temps : une immersion dans les coulisses du Ritz, ou une escapade au Shangri-La, le temps d'un spa. C'est dans ces instants suspendus, parfois seul, souvent ailleurs et loin du quotidien, que naissent les plus belles idées et que se dessinent de nouveaux projets. Une façon de profiter pleinement de l'année, sans jamais s'épuiser, jusqu'au retour du prochain été... Telle est notre résolution pour cette rentrée. 🍷

ERRATUM

Vous avez été plusieurs à nous signaler un problème d'impression dans le dernier numéro de *RD - Résidences Décoration* (n° 188 - juin/juillet 2026). Nous vous présentons nos plus sincères excuses pour ce défaut de fabrication, indépendant de notre volonté. Soyez assurés que nous mettons tout notre sérieux, notre exigence et notre passion dans la réalisation de chaque numéro, afin de vous offrir un magazine à la hauteur de vos attentes.

Chères lectrices, chers lecteurs, nous vous remercions chaleureusement pour votre compréhension et votre fidélité.

PAPIER OU NUMÉRIQUE
DÉCOUVREZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Magazine Résidences Décoration



@residences_decoration



@Résidences Décoration



@residences_decoration



22

DÉCOUVRIR

- 8 **CONTRIBUTEURS** Journalistes, architectes, photographes... ils et elles ont participé à ce numéro. Découvrez leur travail et leurs visages.
- 12 **NOS COUPS DE CŒUR** Actu design, nouveautés déco, et belles adresses... Tout ce qu'il ne fallait pas manquer ces dernières semaines.
- 19 **PROJET ARCHI** Villa du Cap Ferret : l'harmonie des matières
- 22 **INSPIRATIONS** Esprit bohème, jeux de couleurs ou tout en verre : zoom sur les luminaires
- 27 **STORY** Quadro réinvente la tête de lit
- 28 **SAVOIR-FAIRE** Le Botteghe Di Su Gologne : un souffle créatif et coloré venu de Sardaigne
- 30 **RENCONTRE ARCHITECTE**
Charlotte le Gouvello : « *Chaque projet ouvre un champ infini de possibilités* »
- 32 **ÉVÉNEMENTS** Salons, foires, expos : les 4 rendez-vous design de la rentrée

CONTEMPLER

- 36 **CASA-PALACIO : L'ART EN MAJESTÉ**
Aux anges, Oscar Lucien Ono, de Maison numéro 20, d'aménager une résidence privée de 300 m² dans la Casa-Palacio del Conde de Cedillo. Fil conducteur : l'art.
- 46 **HALTE SOLOGNOTE : LE BONHEUR EN PARTAGE**
Mis en scène par l'architecte Thibaut Picard, MomoAmo, contraction de *Momentum*, moment en latin, et *Amo*, aimer, résume le propos : célébrer la vie. Ensemble !



30



46

Re

partez pour un nouveau voyage
avec une piscine rénovée

FAMILY & COMPAGNE - GROUPE LETELLIER ARCHITECTES - PHOTO FRANÇOIS DELADERIÈRE



VOTRE PISCINE, LE PLUS BEAU DES VOYAGES.

Créateur de piscines d'exception, Carré Bleu sait aussi parfaitement toutes les rénover selon les codes esthétiques d'aujourd'hui. Moins énergivores, plus vertueuses, bénéficiant d'équipements innovants, elles sont prêtes à accompagner pour longtemps les modes de vie de demain.



PISCINES
CARRÉ BLEU



58



62



PHOTO DE COUVERTURE
© XXXXXXX XXXXXX

EXPLORER

- 58 **HÔTEL DE LÉGENDE** Ritz Paris : haute couture
- 60 **MAKING OFF** Riviera : du Golf hôtel au COMO Beauvallon
- 62 **VILLA MYTHIQUE** Casa de Serralves : Art Déco franco-portugais
- 64 **BIEN-ÊTRE** Shangri-La Chi spa : et plouf !
- 66 **DESTINATION** 48 heures à Vienne : entre architecture et design
- 70 **DOMAINE & CHAI** Château des Carmes Haut-Brion : le vin à l'eau
- 72 **TENTATIONS**
- 74 **CHOISIR**
DOSSIER SPÉCIAL DOMOTIQUE :
La maison connectée monte la garde
- 81 **CARNET D'ADRESSES**

+ SUPPLÉMENT VINS D'ÉTÉ 2026



CORSTON

ARCHITECTURAL DETAIL



CONÇU POUR LE QUOTIDIEN
Avec garantie à vie

Quincaillerie | Interrupteurs & prises | Éclairage
2 Rue de l'Université, Paris | 52 Rue de France, Nice
corston.eu



CONTRIBUTEURS



© DIDIER DELMAS

THIBAUT PICARD

Versillais d'origine, très jeune Thibaut Picard dessine des maisons, des hôtels, jongle avec les couleurs, les matières. Avenir tout tracé, il sera architecte. Diplômé de l'ENSA Paris-Val-de-Seine aux Beaux-Arts de Paris, après avoir collaboré dans différents studios, il crée en 2019 le sien, employant quatre collaborateurs, architectes et architectes d'intérieur. Il aime les espaces singuliers tant pour de beaux projets résidentiels qu'hôtelières. Son rêve : qu'on lui confie la réalisation d'un hôtel-resort.

@thibaut_picard_architecte
Retrouvez son projet page 46.



DIDIER DELMAS

Passionné par l'art, les musées, la sculpture et la peinture, Didier Delmas développe aussi un travail personnel sur la nature, privilégiant les lieux chargés d'histoire et capturant leur essence. Entre la Loire, la Bretagne et Paris, il puise son inspiration dans ces paysages variés.

@didierdelmasphotographe
Retrouvez ses photos page 46.



© GERMÁN SAIZ

OSCAR-LUCIEN ONO

Créateur de Maison Numéro 20. À la croisée de l'art, du design et de l'héritage décoratif français, Oscar-Lucien Ono développe un univers singulier entre dandysme, classicisme et modernité. Loin d'un minimalisme blanc et neutre il aime travailler la profondeur des matières, la lumière, les textures et les palettes nuancées en lien étroit avec sa vingtaine de collaborateurs. Son rêve : signer une demeure d'exception, un grand restaurant ou un hôtel autour de l'Art déco à New York.

@oscarlucien.ono
Retrouvez son projet page 36.



GERMÁN SAIZ

Diplômé de graphisme et de photographie, sensible à l'esthétisme, après avoir débuté dans la mode, le photographe s'est spécialisé dans l'architecture et le portrait. Il collabore avec nombre de cabinets prestigieux de design et d'architecture. Il explore, à titre personnel les relations entre les hommes et leurs espaces de vie et aime produire des séries photographiques invitant à réfléchir sur le quotidien.

<https://germansaiz.es/>
Retrouvez son projet page 36.



ANNE MARIE CATELAIN LE DÛ

Grand reporter et écrivain, Anne Marie Cattelain Le Dû aime « raconter en mots choisis les instants uniques, les rencontres exceptionnelles, les demeures les plus époustouflantes, les personnages croisés au hasard de ses voyages, artistes, artisans designers, pêcheurs, baroudeurs, poètes. S'extasier, s'étonner sans jamais se lasser dans ce monde où le verbe, plus important que jamais vacille. »

@annemarielcattelain
Retrouvez ses reportages tout au long du magazine.



BÉNÉDICTE LE GUÉRINEL

Journaliste depuis une trentaine d'années et également auteur de romans jeunesse, Bénédicte Le Guérinel est passionnée de déco, rénovation et art de vivre en général. Rien ne lui plaît davantage que réfléchir au meilleur moyen de sublimer une maison. Dans chaque numéro de RD, elle décrypte les problématiques d'équipement de la maison pour les rendre accessibles à nos lecteurs et faciliter leurs choix.

@blg_ceramique
Retrouvez ses inspirations lumineuses page 22 et son dossier domotique page 74.



Quooker®

Le robinet qui fait tout

Eau filtrée, réfrigérée et pétillante - Eau bouillante à 100°C instantanée

Activez la bague centrale multifonction équipée d'une sécurité enfant et obtenez instantanément de l'eau bouillante à 100°C ou de l'eau fraîche, filtrée et pétillante. Le tout en faisant des économies de plastiques, d'énergie d'eau et de temps. Disponible en différentes formes et finitions.

La température limite de 60°C est préservée au point de puisage. Dispose d'un système sécurisé permettant de fournir de l'eau bouillante et éviter toute utilisation accidentelle.



Découvrez-en
davantage sur
quooker.fr

RD DÉCOUVRIR

12 COUPS DE CŒUR 22 INSPIRATIONS LUMINAIRES 28 SAVOIR-FAIRE : LE BOTTOGHE DI SU GOLOGONE
30 ARCHI : CHARLOTTE LE GOUVELLO 32 LES QUATRE ÉVÉNEMENTS DESIGN DE LA RENTRÉE

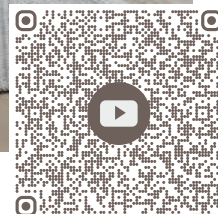


Grand Litier[★]

Nos Conseillers Sommeil
vous invitent à découvrir
la marque SIMMONS,
inventeur et spécialiste de
la technologie du ressort
ensaché depuis 1919.



Descriptif complet sur www.grandlitier.com. FIRST SERVICE - RCS Toulouse 352 646 822 - Photo non contractuelle. © Garnier Studios.



Pour un confort d'exception et une thermorégulation optimale été comme hiver, sur une face de couchage unique, nos Conseillers Sommeil vous préconisent le matelas Essentiel, à la suspension ergonomique à ressorts ensachés Sensoft Evolution®. Une exclusivité Grand Litier.

LE CONSEIL SOMMEIL EN PLUS
Notre tutoriel de relaxation
pour une meilleure nuit.



ANTIMOUSTIQUE SO CHIC

Et si votre antimoustique devenait un véritable objet design pour la terrasse ? Vous en rêviez, Fermob l'a fait ! En association avec Wiliv, marque de l'entreprise The Invascience Company, expert français de la lutte contre les moustiques, Fermob dévoile MOJO, une borne antimoustique connectée. Une alliée de choix pour profiter des terrasses et jardins tout l'été, jusqu'à la nuit tombée, sans se soucier des très invasifs (et agressifs) moustiques-tigres. Pour les éloigner, cette borne reproduit les signaux de présence humaine (CO₂, chaleur, odeurs...) afin de les attirer, avant de les capturer, le tout sans nuisance. Entre science et design, à la fois objet pratique et accessoire déco, MOJO est la solution idéale pour profiter pleinement de son extérieur.

Borne antimoustique MOJO, Fermob, 949 €.

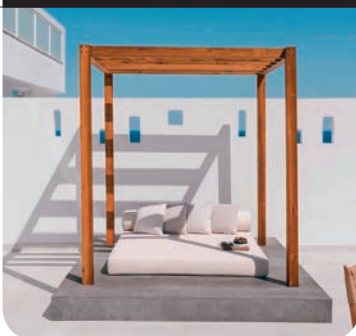
RENCONTRE EXPLOSIVE

Éruption de couleurs en vue dans nos intérieurs. L'impact vient du sol et naît de la rencontre entre deux marques créatives et talentueuses : Tapicheri d'un côté, Klin d'Œil de l'autre. La première est une maison française spécialisée dans la création de tapis contemporains, fondée en 2022 par la designer Camille de Villartay. La seconde est à la fois agence de création, boutiques, ateliers et mille et un autres projets autour des savoir-faire et de l'artisanat d'art, portée par deux sœurs, Émilie et Virginie. Cette saison, elles dévoilent ensemble le tapis Terra Vasa, fruit de cette collaboration créative et colorée. Imaginé par Klin d'Œil, sublimé par Tapicheri et sa maîtrise du tufting, ce tapis joue avec les formes, les motifs et les couleurs pour faire vibrer nos intérieurs.

Tapis Terra Vasa, par Tapicheri et Klin d'Œil, 140 x 210 cm, en pure laine vierge de Nouvelle-Zélande, tufté à la main en Europe. 2 700 €.



LA BONNE ADRESSE



Vibrante Ibiza

Niché sur l'une des rares criques encore confidentielles de l'île blanche, le Mondrian Ibiza mêle architecture sculpturale, signée Beades Architects et Cuarto Interior, œuvres d'art contemporaines et vues panoramiques sur la Méditerranée... Pour cette saison, l'établissement enrichit son offre avec deux nouvelles expériences culinaires : Niko Al Fresco, un rooftop japonais ouvert sur les collines ibiziennes, et Sonrojo Beach & Chiringuito, une version chic et décontractée du restaurant de plage. Suites communicantes pensées pour les tribus, nouveaux espaces outdoor, engagement durable récompensé par la certification Green Key... Plus qu'un hôtel, le Mondrian Ibiza cultive un art de vivre singulier où design, nature et culture locale dialoguent en permanence.

Par Céline de Almeida

Mondrian Ibiza, Carrer de sa Talaia, 20, 07849 Cala Llonga, Balearic Islands, Espagne.



© STUDIO RACLETTE

VOYAGE EN CUISINE

Le créateur José Lévy signe pour noblessa une cuisine hors du temps et des frontières. Le designer, qui a notamment imaginé le Pavillon France de l'Exposition universelle d'Osaka en 2025, puise dans l'esthétique japonaise qu'il affectionne pour proposer une cuisine poétique, élégante, mais toujours pratique et fonctionnelle. La cuisine iconique noblessa x José Lévy est pensée autour d'un subtil jeu d'illusions, entre le réel et son reflet. Les surfaces réfléchissantes dialoguent avec le décor, créent des échos, jouent avec les volumes et brouillent les frontières. Autre élément phare de cette création: une table d'inspiration japonaise (Horigotatsu), installée sur une estrade dans laquelle on prend place par le côté. Avec ses trois tiroirs presque invisibles, elle dissimule les rangements, renforçant l'harmonie de l'ensemble et prolongeant l'esprit ludique de cette création.

Cuisine Iconique noblessa x José Lévy, prix sur demande.

STYLO STYLÉ

Le stylo le plus célèbre du monde méritait bien un coup de projecteur XXL. Et qui de mieux que le designer italien Mario Parodi pour imaginer cette lampe monumentale éditée par Seletti? Son travail met en lumière ces petits riens qui changent tout, ces objets du quotidien qui racontent quelque chose en chacun de nous. Rendre hommage au BIC® Cristal était donc une évidence. Avec ses 175 cm de hauteur, ce luminaire fait sourire autant qu'il impressionne, convoquant les souvenirs des années lycée tout en affirmant une véritable exigence de design contemporain. Le genre d'objet qui interpelle et transforme un intérieur. Allumé comme éteint, on ne voit que lui, lui d'ordinaire si discret, si familier. Suspendu ou posé, à la verticale comme à l'horizontale, il s'adapte à toutes les envies grâce à une installation permettant toutes les libertés.

Lampe Seletti x BIC, 299 €.



LA BONNE ADRESSE



Échappée marine

Au sud de l'île d'Oléron, entre forêt de pins et Atlantique, le Bel Hôtel Oléron cultive un art de vivre tout en douceur. Entièrement rénové, l'établissement mêle esprit maison de famille et élégance contemporaine dans une palette de bleus, de blancs et de sable. Parquet patiné, matières naturelles, larges baies vitrées ouvertes sur l'océan: tout invite à ralentir et à profiter de la lumière si particulière de l'île. L'expérience se prolonge au spa marin, puis à la table Oyat, imaginée par Pierre Gagnaire, où une cuisine bistrannique inspirée de la mer et du terroir local célèbre les saveurs de l'île avec justesse et créativité. **Par Bénédicte Leguérinel**

Bel Hôtel Oléron, plage de Gasteau, 31, av. du Débarquement, 17370 Saint-Trojan-les-Bains.

REMISE EN LUMIÈRE

En 1956, l'architecte et designer Gio Ponti imaginait le lampadaire Oro pour éclairer le bâtiment de l'Istituto Gallini, à Voghera, dans le nord de l'Italie. À l'occasion des 70 ans de cette création qui n'a pas pris une ride, Poltrona Frau dévoile une édition anniversaire du Gio Ponti Oro. Et ne parlons pas ici de réédition, mais bien d'une véritable première édition, puisque ce luminaire n'avait jamais été produit ni même répertorié auparavant. Il a d'ailleurs bien failli disparaître à jamais. C'est toute la magie du design et des passionnés qui veillent à préserver son histoire. Avec ses lignes sculpturales, son rythme graphique et ses élégantes finitions en laiton, ce lampadaire iconique s'invite, 70 ans plus tard, dans nos intérieurs. Quelle joie !

Lampadaire Gio Ponti Oro, chez Poltrona Frau, à partir de 1908 €.



LA BONNE ADRESSE



Du sol au plafond

Maison Kyka s'installe dans le VI^e arrondissement de Paris et dévoile, à travers un showroom élégant et ingénieux, tout son savoir-faire. De la recherche d'un bien à sa rénovation, l'agence accompagne chaque projet dans sa globalité. «Ce lieu est un projet où se rencontrent ce que nous aimons le plus: l'immobilier, l'architecture et la décoration, réunis au service d'un art de vivre et du bien habiter», résume Pierre Jasnin, fondateur du Groupe Kyka. Que vous ayez ou non un projet en tête, poussez les portes de cette adresse inspirante et découvrez le mobilier vintage chiné puis retapissé avec audace; touchez les revêtements muraux; admirez les vitraux nouvelle génération signés Fany Glass et grimpez à l'étage pour contempler la sublime fresque réalisée à la feuille d'or par l'artiste Arnold d'Alger. *Showroom Maison Kyka, 5, rue du Vieux-Colombier, 75006 Paris.*



DES PETITS TROUS

Depuis plus de 60 ans, la maison suisse USM ne cesse de se réinventer pour mieux s'inviter dans nos intérieurs avec ses meubles modulables, devenus de véritables icônes du design. Cette saison, la marque dévoile une nouvelle finition: des panneaux perforés chromés qui apportent transparence, éclat et élégance à l'incontournable système USM Haller. Le détail qui change tout, sans jamais dénaturer ce classique du design, décliné en 14 couleurs depuis 1965. La lumière traverse désormais les façades, créant un délicat jeu d'ombres et de reflets qui allège visuellement l'ensemble. Plus aérien, plus lumineux, ce meuble iconique se réinvente et trouve naturellement sa place dans le salon, la chambre ou le bureau.

Meubles USM, à partir de 382 €.

VOYAGE GRAPHIQUE

Quand Casamance, éditeur français de tissus et de revêtements muraux haut de gamme, rencontre la peintre décoratrice Elsa Jeandedieu, le résultat est époustouflant. Deux univers délicats et poétiques, un même sens du détail et une maîtrise remarquable des finitions: deux talents qui étaient faits pour se rencontrer. Casamance dévoile ainsi *Murmures du Mistral* et *Danse des Sampans*, deux panoramiques muraux nés de cette belle collaboration. Le récit d'un voyage entre Occident et Orient (Elsa Jeandedieu vit à Hong Kong depuis près de vingt ans) où se mêlent avec justesse influences, souvenirs et paysages. Entre abstraction et évocation, chaque décor invite le regard à s'attarder et transforme le mur en véritable tableau. *Danse des Sampans*, avec ses mouvements ondoissants, célèbre la fascination de l'artiste pour les voiliers traditionnels qui glissent au fil des courants. *Murmures du Mistral*, nous transporte dans le sud de la France, là où elle a grandi. Sublime.

Casamance x Elsa Jeandedieu, à partir de 1850 € le panoramique.



LA BONNE ADRESSE



Côté jardin

Comme une maison de famille, esprit cottage anglais, où l'on aime revenir aux beaux jours. Bienvenue à l'Hôtel Maison Monceau, imaginé par l'architecte d'intérieur Johanna Amatoury. Inspirée par le parc Monceau tout proche, autant par son histoire que par son esthétique, elle compose ici une adresse singulière, véritable refuge au cœur de Paris. Un lieu où se croisent aussi bien les voyageurs de passage que les habitués du quartier. Gage de qualité. Les 24 chambres sont cossues, confortables et pensées dans les moindres détails. Archives encadrées, objets chinés à l'esprit cabinet de curiosités, matières chaleureuses... Chaque élément participe au charme des lieux.

Hôtel Maison Monceau, 38, rue Cardinet, 75017 Paris.



© ANNECLAIRE HÉRAUT

TOUT SIMPLEMENT BEAU

Le designer Noé Duchaufour-Lawrance imagine pour Revol la très poétique collection « Contre-Jour ». Fondée en 1768 dans la Drôme, Revol est une manufacture familiale française qui perpétue depuis neuf générations l'excellence porcelainière. Avec cette nouvelle collaboration, l'expression « art de la table » prend tout son sens, tant les objets les plus simples se distinguent par leur élégance et leur justesse. La collection puise son inspiration dans les univers de la gastronomie et de l'art pour composer des tables toujours uniques, toujours vivantes. De l'assiette au pichet, du sucrier à la tasse, dans deux coloris inspirés de la nature, un blanc crayeux et une terre ocre, elle célèbre le plaisir simple de cuisiner, de partager et de déguster.

Collection Contre-Jour, par Noé Duchaufour-Lawrance pour Revol, à partir de 13,50 €.

L'ART DU VIDE

Une table aux trois quarts pleine ou au quart vide... Tout est question de point de vue. L'idée peut paraître étonnante, voire complètement délirante. Et pourtant ! C'est à l'atelier Gllu que l'on doit cette création aussi ingénieuse que séduisante. Cette table ronde, amputée d'une partie de son cercle, trouve naturellement sa place dans un angle de mur, au bord d'un canapé ou près d'un lit. Son objectif ? Habiller les angles sortants. Et pourquoi pas ! Elle optimise l'espace, diront certains. Elle le sublime, répondront les autres. On joue alors avec les couleurs et les finitions, en métal ou en bois, pour insuffler une touche de fantaisie design dans toute la maison. Cerise sur le gâteau, cette petite table attachante et astucieuse est fabriquée et peinte en Normandie.

Table 3/4, par Gllu, à partir de 280 €.



LA BONNE ADRESSE



Face à la mer

Que l'on séjourne ou non à l'Hôtel Les Cimes Bleues à La Baule, La Cabane Bauloise mérite à elle seule le détour. Face à la baie, cette table séduit d'abord par son décor estival aux accents de « nouvelle vague », où le rouge et le blanc dialoguent avec la lumière de l'océan. Aux commandes, la cheffe Ker Astou signe une carte voulue généreuse, simple et conviviale. En terrasse, on profite de la vue et des embruns ; à l'intérieur, on prend le temps d'apprécier chaque détail de la décoration et cette lumière unique qui évolue au fil de la journée. Une adresse où l'on vient autant pour l'assiette que pour le cadre.

La Cabane Bauloise, 31, bd René Dubois, 44500 La Baule-Escoublac.



À EMPORTER

De la table du dîner au salon pour le café, jusqu'à la chambre à coucher... On n'en finit pas de promener sa Bellhop dans la maison. Bonne nouvelle! Cette lampe portable, imaginée en 2016 par Edward Barber et Jay Osgerby pour le Design Museum de Londres, s'invite désormais à l'extérieur. Quel bonheur d'illuminer les tables d'été avec ce modèle toujours aussi élégant, éteint comme allumé. Désormais protégée contre la poussière et les projections d'eau, la lampe éditée par Flos trouve naturellement sa place sur les terrasses, les balcons et dans les jardins. Côté éclairage, il est toujours possible d'ajuster l'intensité lumineuse, mais aussi de choisir parmi plusieurs températures de couleurs pour créer l'ambiance idéale, du dîner au bout de la nuit.

Lampe portable Bellhop, chez Flos, 210 €.

MATIÈRES SENSIBLES

Kvadrat, maison scandinave de textile écoresponsable, à la démarche artisanale, très appréciée par les architectes d'intérieur, en collaboration avec Raf Simons, styliste belge, grand couturier, inscrit deux nouveaux tissus dans sa collection ameublement, Hafnon, velours de mohair très fin et Vidar Duo, laine douce, lumineuse, avec 4% de nylon. Des tissus qui se prêtent à nombre de créations pour la maison, à l'envie des décorateurs, tels ces coussins structurés de Raf Simons.

Par Anne Marie Cattelain Le Dû

Collection complète exposée au showroom, 17, rue du Mail, 75002 Paris, et en boutique 33, rue Charlot, 75003 Paris.



LA BONNE ADRESSE



© VALENTIN

L'appel de la forêt

Depuis 2009, Gaspard de Moustier et Emmanuel de La Bédoyère développent Coucoo Cabanes, un projet de tourisme à impact positif qui propose «une expérience de luxe authentique au cœur d'écosystèmes préservés». Leur nouvelle destination prend place au sud de Paris, en lisière de la forêt de Fontainebleau. Imaginées par l'agence d'architecture AW², dirigée par Reda Amalou et Stéphanie Ledoux, ces cabanes éco-conçues s'intègrent avec élégance dans le paysage et célèbrent un luxe discret, en parfaite harmonie avec la nature. Les Cabanes de l'Orvanne s'étendent sur un domaine de 95 hectares, entre vaste étang, massifs boisés et manoir emblématique. Traversé par la rivière Orvanne, le site invite à une parenthèse paisible, où l'architecture se fait presque oublier au profit de la nature. À découvrir! *Cabanes de l'Orvanne, par Coucoo Cabanes, 1 Ter, chemin de l'Étang, 77250 Moret-Loing-et-Orvanne.*



MYTHOLOGIE MODERNE

On reconnaît ses lignes et son format singulier au premier coup d'œil. C'est sans doute ce qui explique pourquoi la collection Minotor s'est imposée comme l'une des signatures de la maison Diacasan. Ce tapis graphique, aux subtils jeux de relief, revient cette saison dans une version 2.0. Imaginée, comme le modèle originel, par le designer Christian Signorel, cette nouvelle interprétation conserve tout l'ADN de Minotor, notamment ses emblématiques formats Oblong et Nef, tout en explorant de nouveaux dialogues entre matières, lumière et couleurs. Une composition audacieuse qui joue sur les contrastes, les textures et les volumes. À mi-chemin entre tapis et œuvre d'art, Minotor 2.0 habille l'espace avec caractère et transforme l'intérieur avec panache.

Tapis Minotor 2.0, Diacasan, format Oblong à partir de 810 €, format Nef à partir de 2 325 €.

FOLIE DOUCE

Dalila. C'est le nom de cette chaise imaginée en 1980 par l'architecte et designer Gaetano Pesce. Une pièce aux formes libres, comme fondue ou modelée dans la glaise, qui amuse autant qu'elle intrigue, qui interroge autant qu'elle fascine. Plus de quarante ans après sa création, Cassina lui offre une nouvelle vie avec une version pour l'intérieur et une autre pour l'extérieur, disponibles avec ou sans accoudoirs. À mi-chemin entre sculpture et mobilier, Dalila revendique un design qui brouille les frontières entre art et ameublement. Réalisée en mousse de polyuréthane souple recouverte d'une fine couche d'élastomère coloré, cette chaise se veut avant tout accueillante et confortable. La version intérieure est proposée en noir, tandis que le modèle outdoor se décline dans une palette de couleurs allant du bleu au beige, en passant par le rouge.

Chaise Dalila, de Gaetano Pesce, Cassina, à partir de 3 240 €.



LA BONNE ADRESSE



Vivre les vignes

La Bourgogne accueille (encore !) une nouvelle adresse de charme. C'est à Meursault, village emblématique de la Côte de Beaune, que vient d'ouvrir la Maison Le Chevreuil, après deux années de réhabilitation menées par le duo d'architectes Aubin Prost et Johanna Leserre. Nichée au cœur du village, à deux pas de la mairie et de l'église, cette maison invite à vivre au rythme paisible de la Bourgogne viticole. On y découvre une table conviviale, un incontournable bar à vin, deux terrasses, une piscine et dix chambres à la décoration soignée, offrant chacune une vue sur les vignes ou sur la place du village. Une adresse chaleureuse et sincère, où l'on savoure l'art de vivre bourguignon, les retrouvailles entre amis et le temps pour soi.

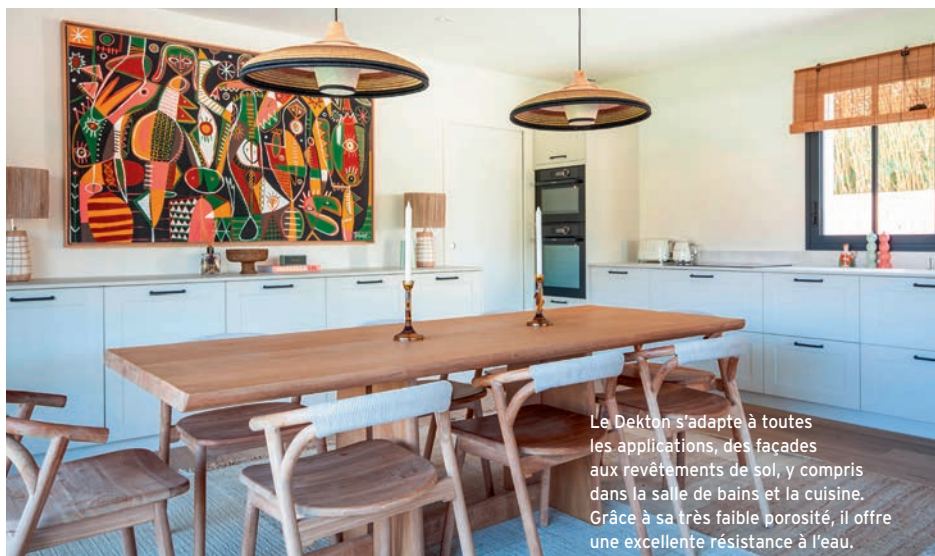
Maison Le Chevreuil, 1, place de la République, 21190 Meursault.

VILLA DU CAP FERRET

L'HARMONIE DES MATIÈRES

De la terrasse à la piscine, de la salle de bains à la cuisine, cette rénovation au Cap Ferret joue la carte de la continuité, notamment grâce aux surfaces Dekton de Cosentino. Un dialogue réussi entre les matériaux, les textures et les couleurs qui inscrit la maison dans l'esprit authentique et élégant du Bassin d'Arcachon.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX



Le Dekton s'adapte à toutes les applications, des façades aux revêtements de sol, y compris dans la salle de bains et la cuisine. Grâce à sa très faible porosité, il offre une excellente résistance à l'eau.



Il y a dans cette villa du Cap Ferret un je-ne-sais-quoi qui fait toute la différence. Parfaitement intégrée dans son environnement, lumineuse et harmonieuse, la maison imaginée par Nais Architecture, procure une sensation immédiate de bien-être. Une impression qui tient notamment à la continuité entre l'extérieur et l'intérieur, ainsi qu'à l'équilibre trouvé entre authenticité et modernité.

La piscine donne le ton de cette rénovation. Élégante et graphique, elle s'impose tantôt comme un tableau vivant qui évolue au fil des heures et de la lumière, tantôt comme un miroir qui reflète et sublime l'architecture de la villa. Ses rayures, qui font du bassin un véritable élément d'architecture, ont été réalisées à partir des surfaces Dekton Bromo et Dekton Aeris, de Cosentino, par Cereja Carrelage. Un motif fort et intemporel que l'on retrouve ici et là dans l'ensemble du projet, créant un véritable fil conducteur entre les espaces.

Ces rayures noires et blanches se

prolongent naturellement sur la terrasse. Dans l'alignement de la piscine, elles semblent étirer le bassin au-delà de ses limites et apportent à l'ensemble une dimension graphique, presque artistique, devenue la signature de la maison.

À l'intérieur, le même soin a été apporté au choix des matériaux. Les sols en chêne, les meubles en bois clair et les accessoires en osier composent une

palette naturelle et lumineuse, parfaitement adaptée à l'esprit d'une maison de vacances. L'ensemble crée une atmosphère chaleureuse et décontractée, pensée pour les moments partagés. À commencer par la cuisine, cœur battant de la villa, qui accueille des plans de travail en Dekton Sabbia. Avec sa texture minérale et ses nuances sableuses inspirées de la pierre naturelle, cette surface s'associe naturellement au bois et à l'épure du projet. Le Dekton Sabbia réunit également les performances techniques recherchées dans un espace de vie aussi sollicité, à

Le Dekton un matériau de choix pour la piscine



Matériau ultracompact multi-usages, le Dekton s'adapte particulièrement bien à tous les projets de piscine. Au-delà de son rendu esthétique, il répond à des exigences techniques essentielles pour ce type d'aménagement. Résistant aux UV, à l'humidité et aux chocs thermiques, il conserve durablement son aspect d'origine. Facile à entretenir, il offre une grande durabilité, même dans des environnements fortement exposés. Ses propriétés permettent également d'intégrer discrètement certains détails techniques indispensables, comme les systèmes d'évacuation des eaux, sans compromettre la qualité esthétique du projet. Enfin, sa finition Grip+ antidérapante assure confort et sécurité autour de la piscine.



ORGANIQUE

La designer italienne Elena Salmistraro signe pour Ethimo, Loop, un canapé d'extérieur sculptural et inattendu, qui invite autant à l'interprétation qu'à la détente. À mi-chemin entre mobilier et œuvre d'art, cette création fascine par ses formes généreuses qui se déploient, se rejoignent et s'entrelacent dans un mouvement continu. Inspiré par les liens invisibles qui unissent l'homme à la nature, Loop compose un paysage fluide et harmonieux. Sans véritable sens de lecture, on s'installe ici ou là, comme guidé uniquement par son envie et son instinct. « *Loop est né comme un organisme plutôt que comme un simple objet* », résume Elena Salmistraro.

Canapé outdoor Loop, par Elena Salmistraro pour Ethimo, disponible courant 2027.



LA BONNE ADRESSE



Paris l'été

Que l'on s'offre un week-end en duo ou une escapade professionnelle, l'Hôtel Artemisia Montmartre est une adresse idéale pour profiter de Paris. Niché au cœur de Pigalle, cet établissement 4-étoiles propose un décor raffiné et réussi, entre Art nouveau et Art déco, avec la touche de modernité qui nous plaît. Les chambres, spacieuses et confortables, prolongent cet univers, certaines offrant même une vue sur la tour Eiffel ou le Sacré-Cœur. Autre atout, et de taille, cet espace bien-être à privatiser le temps d'une heure, avec piscine, douche sensorielle et possibilité de s'offrir un massage. Une parenthèse de calme et de douceur, au cœur de la capitale.
Hôtel Artemisia Montmartre, 11, rue Fromentin, 75009 Paris.



LA PORTE INTÉRIEURE, LE PREMIER MEUBLE DE VOTRE MAISON.

Porte affleurante Filomuro avec décor Onda,
finition ROVERE TERRA et poignée Pure chrome satiné.



www.garofoli.fr ventes@garofoli.com



1

2

3

4

5

MATIÈRES À LUMIÈRE

Fibres naturelles, détails raffinés
et finitions authentiques, luminaires et
interrupteurs cultivent un esprit bohème.

1. BOULE. Suspension en fines tiges de bambou tissé, Ø 40 x H 40 cm,
« Bansa », 139 €, **AM.PM**

2. HAUTEUR RÉGLABLE. Suspension en rotin naturel tressé,
Ø 57 x H. 40 cm, « Pasco », 99,90 €, **C-Création**

3. OUTDOOR. Guirlande solaire et filaire 8 mètres, 10 ampoules blanc chaud,
« Lina Lumisky », 59,90 €, **leroymerlin.fr**

4. PRÉCIEUX. Interrupteur à levier en porcelaine et métal, 134 x 44 mm, « Haussmann »,
à partir de 125 €, **Alix D.Reynis X Heure Industrielle**

5. PATINÉ. Interrupteur à levier sur plaque sans vis en laiton vieilli, 80 x 80 mm,
« Kew », 54 €, **Corston**

6. AU SOL. Lampadaire en jute et acier, Ø 37 x H. 109 cm, « Titus », 119 €, **Atmosphera**

7. DÉCENTRÉE. Lampe à poser en céramique mate et bana Ø 35 x H. 58 cm,
« Porti Blanc », 249 €, **Gautier**

8. SOBRE. Façade en résine à levier droit, finition noir mat, 80 x 80 mm,
« Collection Désir », à partir de 62,20 €, **Modelec**

9. INÉDIT. Suspension en dentelle de chêne, Ø 25 cm, 1160 €,
La Maison de Commerce

10. ARTISANALE. En herbier tressé et ajouré, Ø 50 x H. 50 cm,
« Makita », 159,99 €, **La Redoute**



VELUX®

Jusqu'à 7°C
de moins
à l'intérieur*

Laissez la chaleur à l'extérieur grâce aux volets roulants VELUX



Installation simple et rapide en moins d'une heure



Compatibilité parfaite avec toutes les générations de fenêtres VELUX



Garantie 5 ans



Scannez pour
plus d'informations



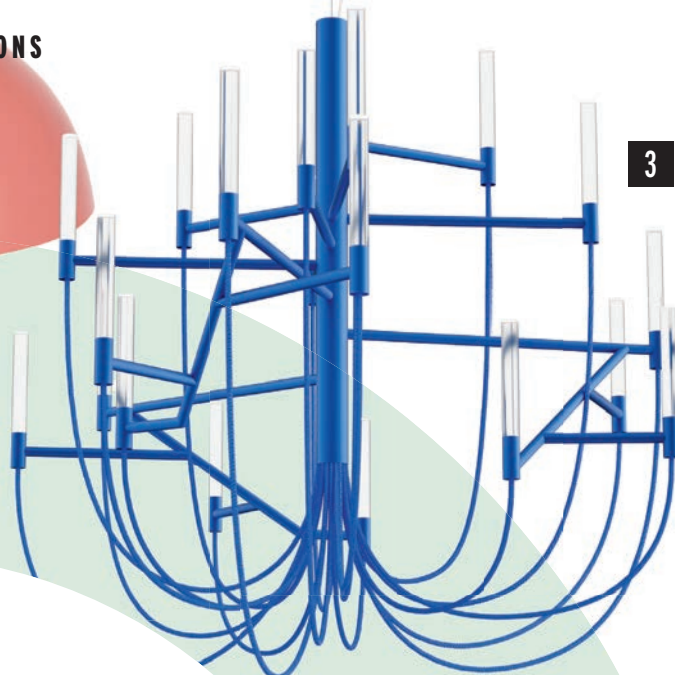
* Basé sur des résultats de simulation -
volet installé sur une ancienne fenêtre.



1



2

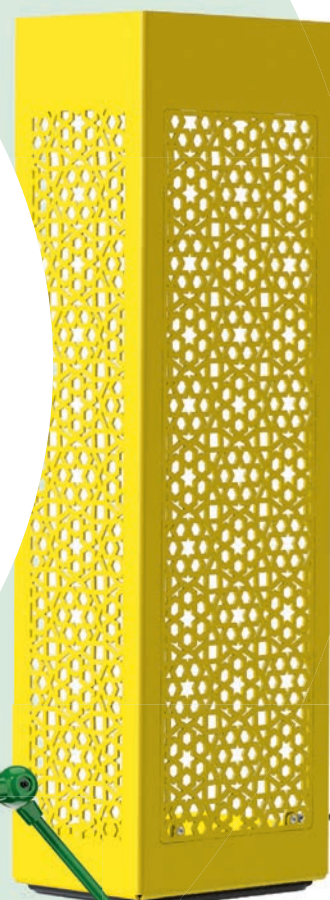


3



4

6



5

DE TOUTES LES COULEURS

Avec ces luminaires vitaminés et cet interrupteur de caractère, la couleur illumine chaque pièce avec audace.

1. REVALORISÉE. En PMMA recyclé, design Ferruccio Laviani, Ø 50 x H. 43 cm, 9 coloris au choix, « Teresa », 472 €, **Kartell chez Architruc & Balthaz'art**

2. CHAMPIGNON. Lampe à poser en métal, Ø 39 x H. 52 cm, « Larkin », 79,99 €, **Vente-unique**

3. REVISITÉ. Lustre en acier et aluminium thermolaqués, design Francesca Lanzavecchia, Ø 88 x H. 84 cm, « Allumette L », 2 850 € HT, **Foscarini**

4. CARTOON. Lampe de table en marbre et métal, design Achille and Pier Giacomo Castiglioni, L. 39,4 x H. 36,9 cm, « Snoopy », 1250 €, **Flos**

5. ÉLANCÉE. Lampe de table en résine laquée brillante, Ø 13 x H. 60 cm, « Gigi », 3600 €, **Reda Amalou Design**

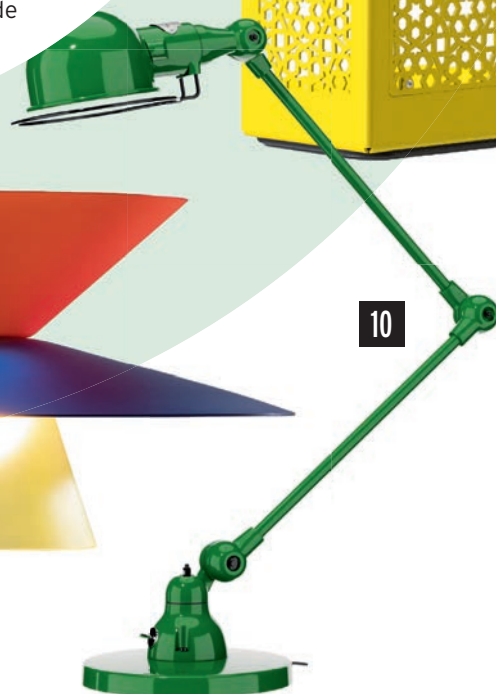
6. EXTÉRIEURE. En aluminium IP67, design Stéphane Joyeux, L. 25 x H. 81,4 cm, 25 coloris, « Borne Hogar Moucharabieh », 1812 €, **Roger Pradier**

7. ORIENTABLE. Applique murale en aluminium, ABS recyclé et polycarbonate, L. 11 x H. 19 cm, « Oto », 139 €, **Fermob**

8. OXYDÉ. Interrupteur en laiton fabriqué à la main par un ferronnier d'art, L. 40 x 126 mm, « Collection Fascination », à partir de 233 €, **Modelec**

9. MODULABLE. En aluminium et méthacrylate bi-satin, différentes combinaisons possibles, Ø 60 x H. 25,3 cm, « Lady Galala », 550 €, **Martinelli Luce**

10. ARTICULÉE, acier et fonte d'aluminium, douille céramique, base 16 cm + deux bras de 30 cm, « Signal SI333 », 336 €, **Jieldé**



10



7



8



9

QUADRO RÉINVENTE LA TÊTE DE LIT

Bibliothèque, dressing ou séparation de pièce... avec Quadro Intérieurs sur-mesure, spécialiste du 100 % sur mesure dans toute la maison, la tête de lit devient un élément d'architecture intérieure au service du quotidien.

PAR SARAH DURAND



Bibliothèque arty, chevet design ou cloison astucieuse entre la chambre et la salle de bains... Avec Quadro, la tête de lit se réinvente pour créer une chambre pensée dans les moindres détails.

RD
25

Longtemps limitée à un rôle décoratif, la tête de lit s'impose aujourd'hui comme une pièce maîtresse de l'espace nuit. Chez Quadro, elle se transforme au service d'une chambre pensée dans ses moindres détails.

Fondée en 1988, Quadro a en ADN le sur-mesure qui lui permet d'affirmer que «Votre imagination a raison». Fabricant français certifié «Origine France Garantie», l'entreprise est l'héritière des savoir-faire de la menuiserie et de l'ébénisterie. Elle conçoit des aménagements pensés pour s'intégrer à un lieu et répondre aux usages de ceux qui l'habitent. L'enseigne est le premier réseau français entièrement dédié aux aménagements sur mesure de la maison. Appliquée à l'univers de la chambre, cette expertise donne naissance à des têtes de lit originales. Certaines, détournées en bibliothèque sur mesure, épousent les pentes du plafond et s'intègrent aux voûtes et recoins. Livres, objets décoratifs et souvenirs personnels y trouvent leur place dans des niches sublimes par un éclairage d'ambiance.

© DR

Des liseuses discrètement intégrées et des chargeurs à induction prennent le relais des traditionnelles tables de nuit, libérant visuellement l'espace tout en améliorant le confort d'usage.

D'autres deviennent des séparations intelligentes entre l'espace nuit et un dressing, avec penderies, étagères, tiroirs et rangements intégrés. Véritable cloison fonctionnelle, la tête de lit structure les volumes tout en optimisant chaque centimètre carré sans alourdir l'espace. Cette approche se décline également dans

les suites parentales. Ici, la tête de lit devient un trait d'union entre la chambre et la salle d'eau. Associée à un claustra, elle laisse circuler la lumière naturelle tout en préservant l'intimité de chaque espace. Les meubles de salle de bains, réalisés dans les mêmes finitions, prolongent l'harmonie visuelle de l'ensemble et renforcent l'impression d'un projet conçu dans sa globalité.

À la frontière entre meuble et architecture, la tête de lit devient ainsi l'une des expressions les plus abouties du vrai sur-mesure selon Quadro. ●

Du dressing à la tête de lit, Quadro joue la carte du sur-mesure pour imaginer des chambres uniques, où élégance et fonctionnalité se rencontrent, de jour comme de nuit.



1

2

3

4

5

6

RD
26

7

8

9

10

VERRE EN SUSPENSION

Épurées ou spectaculaires, ces suspensions en verre captent le regard autant qu'elles subliment la lumière.

1. EXCEPTIONNELLE. En cristal de roche, aluminium, acier et acier inoxydable, Ø 110 x H. 32,5 à 212,5 cm, « Bague Élysée », 58 200 €, **Alain Ellouz Paris**

2. CARILLON. Tubes de verre et structure en laiton, Ø 54 cm, « Stockholm 2025 », 149 €, **Ikea**

3. TEXTURÉ. Structure en métal peint, corps et diffuseur en verre soufflé, Ø 25 x H. 90 cm, « Singapore Sling », 1236 €, **Cassina**

4. PRÉCIEUX. Dalles de verre brut de coulée, enchâssées entre deux couronnes de bronze, 25 x 25 x H. 13,5 cm, « N°2060 A S », 3 960 €, **Jean Perzel**

5. GLOBULEUX. Multiglobes en verre ambré et métal doré, Ø 49 x H. 38 cm, « Trevor », 299 €, **Maisons du Monde**

6. BICOLORE. En verre transparent teinté noir et ambré, Ø 24 x H. 26 cm, « Dulcia », 44,99 €, **Eminza**

7. CHANDELIER. En métal et verre, Ø 65 cm, entièrement personnalisable, « Victor », prix sur demande, **Maison Leleu**

8. ART DÉCO. En métal finition laiton et globes en verre opaline mat, L. 86,5 x l. 86,5 x H. 61 cm, « Moricio », 329,99 €, **La Redoute**

9. TOUPIE. En verre soufflé à la bouche, Ø 30 x H. 17 cm, « Toupi Transparent Cristallin », 480 €, **Margaux Keller Collections**

10. À L'ANCIENNE. Plaque en laiton massif, finition « Black Stone Chelsea », L. 45 x H. 190 mm, prix sur demande, **Meljac**

JOUEZ ET GAGNEZ UNE MACHINE EXPRESSO AUTOMATIQUE KITCHENAID



KitchenAid et RD - Résidences Décoration vous proposent de remporter la nouvelle machine expresso automatique KF4, dotée d'une fonction «café glacé». Chaudes ou froides, réalisez chez vous toutes vos boissons préférées à base de café, comme un véritable barista.

Au gré de vos envies, de l'incontournable expresso au très réconfortant cappuccino, cette nouvelle machine KitchenAid vous permet d'explorer une multitude de recettes personnalisées, chaudes ou glacées. Grâce à son broyeur à grains intégré et à son écran couleur intuitif, ajustez chaque préparation avec une grande précision, de la finesse de la mouture jusqu'à la température.

Son ingénieux système d'extraction à basse température permet également de préparer des cafés glacés tout en préservant les arômes, sans l'amertume que le froid peut parfois accentuer. Enfin, son nouveau design ultra-compact en fait une machine à la fois peu encombrante et parmi les plus silencieuses de sa catégorie. Elle s'intègre ainsi avec élégance et discrétion dans tous les intérieurs pour devenir rapidement un indispensable du quotidien.

VALEUR DU LOT : 1049 €



RÉSIDENCES **RD** DÉCORATION

KitchenAid

Pour participer, rendez-vous du samedi 1^{er} août 2026 au vendredi 2 octobre 2026 à minuit sur residences-decoracion.fr ou en scannant ce QR code.



Giovanna Palimodde, artiste, créatrice et fondatrice de la marque Botteghe Di Su Gologone, rend hommage, à travers ses créations, à tous les savoir-faire et à toutes les couleurs de la Sardaigne.

LE BOTTEGHE DI SU GOLOGONE UN SOUFFLE CRÉATIF ET COLORÉ VENU DE SARDAGNE

Au Botteghe Di Su Gologone, les couleurs éclatent, les matières racontent une histoire et chaque création porte l'énergie de la Sardaigne. Fondée par Giovanna Palimodde, la marque célèbre un artisanat vivant, nourri de traditions, de rencontres et d'un goût instinctif pour le beau.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX

Giovanna Palimodde est de ces femmes que l'on n'oublie pas. Par sa douceur et sa force de caractère, par sa lumière et sa générosité, elle laisse un souvenir durable à ceux qui croisent sa route. Et cette route porte inévitablement les couleurs de la Sardaigne. Qu'on la croise sur son île ou ailleurs, elle emporte toujours avec elle une part de cette terre qui l'a construite.

La Sardaigne et ses artistes voyageurs

À la fin des années soixante, ses parents ouvrent une trattoria dans les montagnes sardes, à quelques pas de Su Gologone, l'une des plus importantes sources d'eau pure de l'île. Le succès est au rendez-vous et très vite, quelques chambres sont aménagées pour accueillir les visiteurs jusqu'au petit matin.

Aujourd'hui, Giovanna Palimodde dirige cet établissement devenu le Su Gologone

Experience Hotel. Une adresse haut de gamme, qui compte désormais 69 chambres et suites réparties comme un hameau, parfaitement intégré à son environnement entre les montagnes et à quelques minutes de la mer seulement. C'est dans ce décor singulier que naît son amour de l'art et des couleurs. «*Nous avons toujours reçu beaucoup d'artistes, car ce cadre les inspirait. J'ai grandi et appris à leurs côtés*», raconte celle

qui a commencé à peindre dès l'âge de six ans. Plus tard, elle poursuit cette passion à Florence, où elle étudie l'art et son histoire avant de revenir sur son île, car, explique-t-elle *« les Sardes veulent toujours revenir à la maison. On a plus que le mal du pays, on a ce qu'on appelle ici, "la sardinite" »*.

C'est donc tout naturellement ici, au cœur de la Sardaigne, qu'elle continue de créer, de peindre, de construire et d'imaginer sans cesse la suite. Su Gologone est devenu un véritable atelier à ciel ouvert, un terrain d'expression où chaque espace raconte son univers, avec élégance et harmonie.

L'hôtel comme galerie d'art

Giovanna Palimodde y propose un artisanat qui trouve naturellement sa place au sein de l'hôtel, notamment lorsqu'elle crée, il y a plusieurs dizaines d'années déjà, ses premiers coussins. Un, puis deux, puis des centaines. Dans les salons, les chambres, sur les terrasses ou au bord de la piscine, ses créations sont partout. Graphiques et vibrantes, elles apportent au lieu une élégance chaleureuse et une touche immédiatement reconnaissable. Pensés pour résister au temps comme au rythme intense de l'hôtel, ces objets allient esthétique et fonctionnalité, et ont vite tapé dans l'œil des voyageurs de passage. *« Les clients me demandaient où acheter ces coussins. Ils voulaient emporter avec eux un peu d'artisanat sarde. »* De cette



Giovanna Palimodde revisite les coussins d'extérieur à travers les formats, les motifs, les textures... Ils constituent également pour elle un support de choix pour exprimer sa grande maîtrise des couleurs.

curiosité naît progressivement sa marque, officiellement lancée en 2013 : Botteghe Di Su Gologone. Depuis 2018, la créatrice est présente chaque année au salon Maison&Objet de Paris.

Mais les premiers ambassadeurs de ses créations sont naturellement les clients de l'hôtel. *« Grâce à eux, mes coussins ont voyagé dans le monde entier. »* Ce sont encore les visiteurs qui lui soufflent l'idée de développer une collection de tissus. L'histoire est amusante : *« Je voulais protéger les légumes des oiseaux, alors j'avais installé un épouvantail, habillé d'une jolie robe, raconte-t-elle. Et une cliente américaine a souhaité acheter cette robe ! »*

Une anecdote qui en dit long sur l'univers de Giovanna, où le beau surgit partout et provoque rencontres et partage.

Les couleurs de la Sardaigne

Des rencontres riches de sens, qui nourrissent aussi sa réflexion sur les couleurs et leurs pouvoirs. Et à ce sujet, Giovanna Palimodde est catégorique : *« La couleur est essentielle à l'âme. Nous en avons tous besoin. »*

L'artiste possède d'ailleurs un sens rare de l'équilibre et de l'harmonie, et une maîtrise parfaite des couleurs mais aussi de l'usage du blanc. Ses créations associent les couleurs avec audace sans jamais tomber dans le « trop ».

Son travail, sur les tissus mais également les bijoux ou la vaisselle, puise son inspiration dans la culture sarde, qu'elle promeut au quotidien. Costumes traditionnels, objets artisanaux anciens ou contemporains, sa collection est riche et son hôtel a parfois des airs de galerie sublimant toute la beauté de la Sardaigne et de ses traditions. Parmi ses nombreux projets, Giovanna Palimodde réfléchit d'ailleurs à la création d'un véritable « musée vivant » consacré à ce patrimoine. Le lieu aurait également vocation à transmettre les savoir-faire traditionnels, notamment la broderie, afin de *« préserver et faire vivre le patrimoine artisanal de l'île »*.

Ainsi, à travers Le Botteghe Di Su Gologone, Giovanna Palimodde fait bien plus que créer des objets, elle transmet une culture, un savoir-faire et une certaine idée de la Sardaigne, lumineuse, généreuse et profondément vivante. ■

Giovanna Palimodde habille de ses créations le sublime établissement hôtelier qu'elle dirige : le Su Gologone Experience Hotel, en Sardaigne.



CHARLOTTE LE GOUVELLO

«CHACQUE PROJET OUVRE UN CHAMP INFINI DE POSSIBILITÉS»

Jeune architecte d'intérieur et jeune maman, Charlotte le Gouvello, directrice de création chez Deskeo, codirige le pôle Design & Build.

PAR ANNE MARIE CATTELAÏN LE DÙ



«La création est une conversation, entre le client et son architecte, dans le partage de la vision, la recherche et la confrontation des points de vue. Elle se nourrit de l'observation, de l'écoute de ce dialogue.»

Deskeo, que signifie ce nom qui s'affiche de plus en plus au fronton d'immeubles dans les grandes villes ?

Deskeo conçoit, réalise et exploite des espaces de travail premium, accompagne les projets de la stratégie à la livraison, portant une attention particulière à l'identité des lieux, au confort d'usage et à la qualité d'exécution. Mon rôle consiste autant à impulser une vision créative qu'à garantir sa traduction concrète.

Votre formation ?

Après hypokhâgne, je suis entrée à l'école Camondo Paris, pour décrocher mon diplôme d'architecture d'intérieur et design. J'ai toujours été attirée par les matières, les couleurs, le beau. Mes premières émotions pour l'art ont été pour la peinture puis pour l'architecture, grâce à mon père qui, lorsqu'on visitait des églises, m'expliquait les proportions, l'ornement, la lumière, l'histoire de l'architecture. À l'abbaye royale de Fontevraud, j'ai découvert la pureté absolue.

Quels plaisirs vous procurent votre métier ?

J'aime transformer une intention en expérience réelle. Il y a quelque chose de très satisfaisant à partir d'une page blanche et voir émerger un lieu vivant, habité, en adéquation avec les attentes de ses occupants.

Votre style ?

Je ne cherche pas le style, je cherche la bonne réponse, nourrie d'une intuition éclairée. Je suis attachée aux espaces sobres, chaleureux, intemporels qui résistent au temps, aux modes. J'aime les intérieurs élégants non démonstratifs, où chaque détail a du sens et où le confort est aussi important que l'esthétique.



À gauche Tour Aurore, La Défense. Stripe, le coffee-shop by Deskeo où se rencontrent le bureau et la ville.

Ci-contre The Off, Deskeo, face à l'Opéra Garnier, écrin cinq étoiles, pour recevoir, faciliter le business, organiser des événements sur mesure.

Ci-dessous
Une des chambres du Rosewood São Paulo, signée Philippe Starck dans le complexe Cidade Matarazzo, belle collaboration de Charlotte le Gouvello.



Vos réalisations les plus emblématiques ?

The Off – Paris 9 pour Deskeo, avec Bengio Studio, dans l'ancien Hôtel W, face à l'Opéra où l'enjeu était de créer des espaces incarnés, avec une approche hôtelière et un haut niveau d'exigence en matière de détail et de confort. La Grande Arche de la Défense, pour Deskeo avec 8 000 m² de bureaux, hommage à Johan Otto Von Spreckelsen et à la rénovation récente de Franklin Azzi. Le Lab 157 pour Sanofi-Opella à Neuilly-sur-Seine et le concept-store Drinks&Co Pernod Ricard à Paris, les deux avec Saguez & Partners; et bien sûr, le complexe Cidade Matarazzo à São Paulo, avec Philippe Starck, avec, cœur du projet, les hôtels Rosewood et Soho House.

Votre rêve absolu ?

Construire ou transformer une église ! Lorsque j'ai visité l'abbaye royale de Fontevraud, elle n'avait pas encore été

renovée par le cabinet d'architecture Jouin Manku. Quand j'y suis retournée, après la rénovation, j'ai découvert l'hôtel, son restaurant, le musée. Mon rêve, oui ! 🍷

Ses dates clés

- 2008** Études d'architecture d'intérieur à l'école Camondo Paris.
- 2013** Premières expériences à l'étranger au Mexique, en Argentine. Découverte de l'architecte Luis Barragán, des temples mayas, aztèques.
- 2014** Agence Ubik, l'agence de Philippe Starck, étape décisive qui m'a donnée une méthode, un acharnement au travail une vision unique du design.
- 2016** Création de mon propre studio d'architecture, le Studio Gouvello.
- 2020** Saguez & Partners, le design global, le *workstyle*, l'aménagement des bureaux, nouveau pour moi.
- 2024** Direction du pôle Design & Build chez Deskeo, tournant important, mêlant management, stratégie et direction créative.

À NE PAS MANQUER ! LES 4 RENDEZ-VOUS DESIGN DE LA RENTRÉE

La rentrée apporte son lot de rendez-vous immanquables, notamment dans l'univers de l'art et du design. Zoom sur quatre événements qui ne cessent de se réinventer pour surprendre, interroger et révéler les tendances de demain.

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX



L'INCONTOURNABLE

Le salon Maison&Objet est de retour à Villepinte, et avec lui, toute l'énergie de la rentrée. Tendances, découvertes mais aussi rencontres, c'est le rendez-vous incontournable des professionnels de la décoration, de l'aménagement et du design. Pour cette nouvelle édition, le salon bat au rythme de « Pulse in Motion », un thème qui célèbre le mouvement, l'évolution et la capacité d'adaptation face aux enjeux de notre époque.

« Maison&Objet, en septembre, booste et amplifie, détaille Vincent Grégoire, du bureau de style NellyRodi, qui accompagne cette édition. On vient y découvrir de nouveaux

marchés, des esthétiques et des propositions inédites. Plus qu'une tendance à isoler, c'est une énergie créative foisonnante qui s'impose comme la dynamique de fond. » À ne pas manquer : l'installation *Feel the Shift*, imaginée par le studio de design Masquespacio. Le duo composé d'Ana Milena Hernández et Christophe Penasse y dévoile une création immersive qui explore la manière dont le design façonne les liens entre les individus, les lieux et les émotions. À voir, à vivre.

Maison&Objet, du 10 au 14 septembre, Parc des expositions de Paris Nord Villepinte. maison-objet.com

LE CITADIN

Avec 250 000 visiteurs l'an dernier, la Paris Design Week fera à nouveau rayonner la création française pendant une dizaine de jours. Au programme, des créations inédites, des installations originales, de nouveaux concept-stores et des scénographies de vitrines.

2 Ouvert aux professionnels comme aux amateurs de design, l'événement, porté par la dynamique de Maison&Objet, investit la capitale à travers plus de 360 adresses. Showrooms, boutiques, galeries, ateliers... la Paris Design Week est partout, y compris là où on ne l'attend pas. Outre les vernissages, rencontres avec les créateurs et autres événements, cette seizième édition mettra notamment en lumière la Paris Design Week Factory. Ce rendez-vous dédié à la jeune création présentera plus de 200 designers émergents à travers une sélection orchestrée par Jean-Baptiste Durand et Simon Geringer.

Paris Design Week, du 10 au 19 septembre, dans Paris. maison-objet.com/paris-design-week



LE NATIONAL

Du design dans tout le pays : telle est l'ambition de la France Design Week, qui invite cette année à réfléchir autour du thème « D comme Design, D comme Défi ». Une thématique engagée et concrète qui affirme le rôle du design face aux grands enjeux contemporains. Écologie, santé, justice... les champs d'action sont multiples et démontrent combien le design peut apporter des réponses à la fois concrètes, sensibles et collectives. Pendant deux semaines, sur tout le territoire français, le festival mettra en lumière des démarches innovantes à travers des rencontres, expositions, conférences et événements ouverts au public.

France Design Week, du 18 au 30 septembre, partout en France. francedesignweek.fr

3

L'ARTY

La foire Fine Arts Paris (anciennement FAB Paris) investira le Grand Palais du 19 au 23 septembre. Une centaine de galeries y présenteront un large panorama du marché de l'art, couvrant toutes les époques et toutes les spécialités. Cette édition 2026 met les décorateurs à l'honneur en les invitant à partager leurs coups de cœur. Parmi eux : Tristan Auer,

Jacques Garcia, Constance Guisset ou encore Charles Zana. À découvrir aussi, l'espace Nouveaux Horizons, installé dans la nef du Grand Palais. Il réunira une dizaine de jeunes galeries et marchands d'art en début d'activité, offrant un regard neuf sur la scène artistique contemporaine.

Fine Arts Paris, du 19 au 23 septembre, au Grand Palais. finearts-paris.com



Kinedo

Concepteur
et fabricant
FRANÇAIS

BAIGNOIRE
Slow
BALNÉO 2 PLACES

Présentée avec le système balnéo Silence Mix Color,
équipée du tablier claustra (en option).

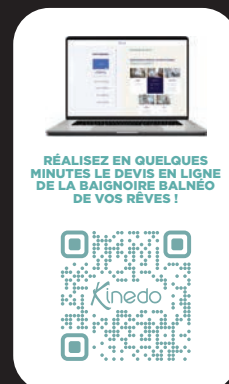
NOUVEAUTÉ 2026

Le confort de la balnéo, la convivialité du spa.



**Offrez à vos clients
une expérience bien-être à 2**

- 💧 spacieuse et confortable
- 💧 solution idéale pour les locations saisonnières et suites romantiques
- 💧 disponible avec le système Air Hôtel



balneo.kinedo.com
tél. 04 42 71 56 00

CONTEMPLER

36 CASA-PALACIO, L'ART EN MAJESTÉ
46 HALTE SOLOGNOTE, LE BONHEUR EN PARTAGE



CASA-PALACIO L'ART EN MAJESTÉ

AUX ANGES, OSCAR LUCIEN ONO DE MAISON NUMÉRO 20,
D'AMÉNAGER UNE RÉSIDENCE PRIVÉE DE 300 M² DANS LA CASA-
PALACIO DEL CONDE DE CEDILLO OÙ VÉCUT L'ÉCRIVAIN RAMÓN
DEL MARÍA DEL VALLE-INCLÁN. FIL CONDUCTEUR... L'ART.

PAR ANNE MARIE CATTELAÏN LE DÛ PHOTOS GERMÁN SAIZ

CAMAÏEU TAUPE

Bavardages sur le sofa Hamilton Conte. Tissu Maison
Lelièvre, autour du tableau de Javier Cámara, galerie
Berenice, Madrid. Table basse Artemest. Vase vintage
Judith San Quintin. Lustre Veronese. Tapis B&B Italia.



TOUCHES BLANCHES

Ambiance partage côté salon jouxtant la *dining room* éclairé par des notes claires tels la sculpture chinée à la galerie d'art Alzueta, le vase de la galerie La Californie posé sur la haute console mais encore la lampe de la galerie Carina Casanovas, Madrid.



LUMIÈRE DORÉE

Convivialité gourmande. Chaises 1950 Pierre Lottier, galerie Le Secret, Madrid. Table sur mesure Café des Arts. Buffet exclusif édition Maison Numéro 20, surmonté d'une œuvre de Luis Gamo, galerie Le Secret.



TISSAGE BRIQUE

Accord entre la console vintage, antiquité Rastro, Madrid, et l'œuvre chinée à la galerie d'art Alzueta. Sur la console, vase trouvé à la galerie La Californie et lampe de la galerie Carina Casanovas, Madrid.



TRACÉ NOIR

L'art toujours et encore avec Jean Cocteau invité d'honneur en cuisine avec ce portrait tout au trait. Îlot et évier sur mesure Maison Numéro 20. Rideaux taillés dans un tissu Maison Lelièvre. Robinetterie THG.



ESQUISSES ROSÉES

Épicurienne cave à vins Devign, élément majeur de la cuisine pour les propriétaires qui reçoivent. Chaises Hamilton Conte. Tissu chiné Casamance. Table marbre et plafonnier réalisés sur mesure par Maison Numéro 20.





PALETTE BRUNE

Harmonie parfaite des teintes et des matières dans la *master bedroom*. Tête de lit, lit et armoire créés sur mesure par Maison Numéro 20. Tissus Dedar. Couvre-lit Abbate. Murs tapissés de tissu Nobilis. Tapis B&B Italia.

VEINES MARBRÉES

Élégance sans pareille de la salle de bains principale en marbre Emperador. Meubles et poignées design Maison Numéro 20. Appliques Mashiko. Robinetterie THG.

Vivant, travaillant à Londres, voyageant beaucoup, originaire de Madrid, un couple, collectionneur d'art, jette son dévolu sur 300 m² dans l'un des immeubles les plus emblématiques de la capitale espagnole, le 9 General Oraá, datant de 1923, entièrement réhabilité. Sa façade, classée au patrimoine historique, typique des anciens palais de Tolède, le distingue des autres constructions du quartier de Salamanca, à proximité du Paseo de la Castellana, l'artère la plus célèbre de la ville. Une adresse d'exception pour esthètes ! Appréciant les réalisations ultra-raffinées du décorateur d'intérieur français Oscar Lucien Ono, après de nombreux échanges avec lui et son staff, ils établissent ensemble une feuille de route pour concevoir un penthouse chaleureux, fonctionnel répondant à leur style de vie. Avec un impératif : conserver l'élégance et les codes d'un lieu historique.

«Ayant affiné et compris leurs souhaits, percé leurs goûts, leurs idées, confie Oscar Lucien Ono, je leur ai proposé d'organiser l'appartement autour d'un grand espace entièrement

ouvert, aussi pratique pour vivre au quotidien qu'agréable pour recevoir une ribambelle d'amis et leur famille. Ainsi se déroulent en enfilade, entrée, salon, salle à manger, cuisine tandis que chambres et salles de bains, à l'écart, garantissent calme et intimité. Puis, sachant mes clients soucieux de leur forme, leur bien-être, je leur ai conseillé d'installer une salle de fitness et une piscine intérieure. Projet adopté, autorisations décrochées... banco, à condition, réinsistent les propriétaires, de respecter certains éléments forts d'origine et de choisir, ensemble, des œuvres d'art majeures.»

Et voilà, c'est parti pour un lourd chantier de rénovation de 18 mois. L'équipe de Maison 20 traque les plus beaux matériaux, des bois précieux, comme l'eucalyptus, du bronze, des marbres rares, les tissus d'éditeurs Casamance, Dedar, Lelièvre, Nobilis, des objets uniques, la plupart dénichés chez des antiquaires. Puis, Maison 20 se rapproche d'artisans pour conjuguer raffinement, fonctionnalité, savoir-faire, pour les parquets par exemple, le calepinage des marbres, les moulures des murs et des plafonds, etc. Le sur-mesure est privilégié pour tous les agencements, salons, cuisine, salles de bains... Maison Numéro 20 dessine, imagine en collaboration avec le designer Raphaël Pontais travaillant beaucoup en Espagne et dans les îles atlantiques. Chaque espace est pensé comme un tableau. Des peintures décoratives ornent corniches et plafonds, évoquant la marqueterie ou le marbre avec une finesse remarquable. Dans le salon, la cheminée d'origine est mise en valeur par un enduit beige de Signature Murale. Partout, Oscar Lucien Ono rend hommage au geste artisanal, au travail de belle facture. Dans l'entrée, un buffet en bronze dialogue poétiquement avec une œuvre aux dimensions spectaculaires de l'artiste Christophe Gaignon, trouvé dans une des galeries Bartoux. Coté *dining room* autour de la table ronde, des chaises années trente, chinées, s'accordent avec des luminaires de Pierre Chareau et de Veronese. Jouant les ensembliers, Oscar Lucien Ono amoureux, expert en arts décoratifs français d'hier et d'aujourd'hui, s'inspire de ces codes pour insuffler une atmosphère générale harmonieuse, dans les tonalités douces, en dégradés de grège, gris et taupe. La cuisine ouverte sur l'entrée par une verrière, accentue le sentiment de fluidité, invite à s'appropriier les lieux, à y pénétrer naturellement.

La *master bedroom* prolongée d'une élégante salle de bains entièrement habillée de marbre Emperador brun, évoque une suite d'hôtel, luxueuse, ultra-cosy.

«J'ai, avec passion, en respectant l'âme des lieux, traduit dans ce penthouse ma sensibilité à l'héritage architectural et au design contemporain, ma vision singulière et très personnelle de l'art de vivre, porté et inspiré par la confiance totale des commanditaires. Les voir après des mois de travaux, prendre leurs marques avec plaisir, enthousiasme, a été ma plus belle récompense.» ■



OSCAR LUCIEN ONO

Voir sa bio page 8.



HALTE SOLOGNOTE LE BONHEUR EN PARTAGE

MIS EN SCÈNE PAR L'ARCHITECTE PARISIEN THIBAUT PICARD,
MOMOAMO, CONTRACTION DE *MOMENTUM*, MOMENT EN LATIN, ET
AMO, AIMER, RÉSUME LE PROPOS : CÉLÉBRER LA VIE. ENSEMBLE !

PAR ANNE MARIE CATTELAÏN LE DÔ PHOTOS DIDIER DELMAS

ACCUEIL

Le salon lobby s'organise autour des fauteuils en cuir Orsola, design Gastone Rinaldi pour Tacchini, et du canapé Dome, années soixante-dix, design Erno Dierckx, pour Wewood. Œuvres d'art, Secret Gallery, Amélie du Chalard et Docent.



**RÉCRÉATION**

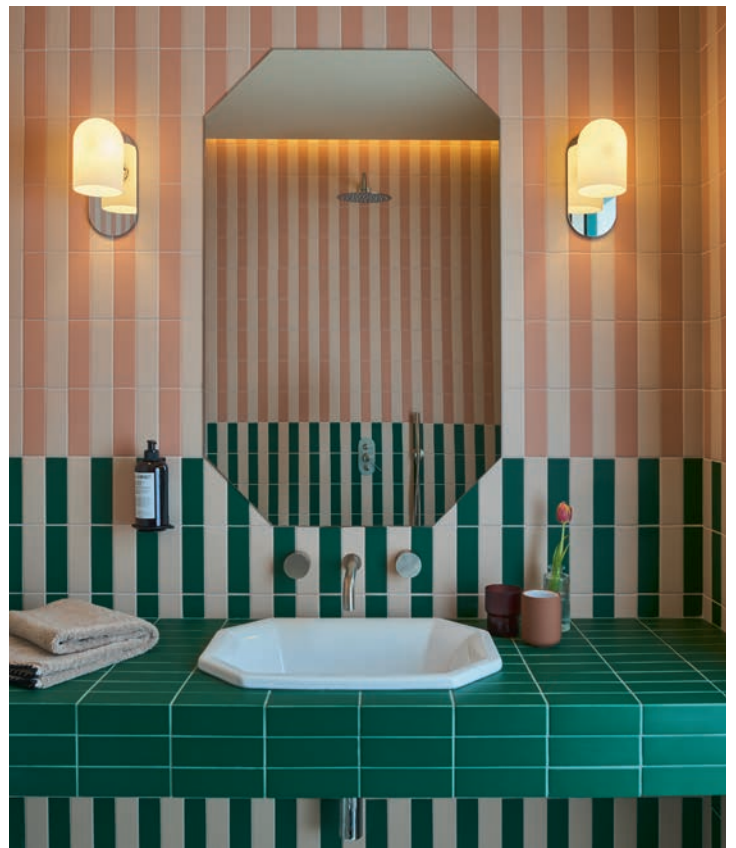
Salle de jeux, sol en béton ciré, Marius Aurenti. Peinture aubergine La Curiosité de Ressource. Appliques Ginger by Joan Gaspar, 2016, Marset. Fauteuils moutarde Alky chairs by Giancarlo Piretti, 1970, Anonima Castelli.



TEMPS CALME

Salon de lecture judicieusement placé entre deux chambres. Peinture des murs, La Parure de Ressource.

Sol en parquet Foch de Carresol. Porte-livre, livre, bougeoirs, chinés par Aïssa Laroussi, coassocié d'Enky.



ÉCHANGE

En haut Salon de travail jouxtant la bibliothèque, double fonction: discuter, confronter ses idées mais aussi se restaurer en petit comité. Table Ikon, design de Pio & Tito Toso pour Pedrali. Chaises Bertoia Vintage.

TRANSITION

En bas Salon d'hiver sous une verrière, lien entre le salon et la cheminée. Fauteuil Circus Bouclette, honoredeco.shop. Tables d'appoint Pawn en grès émaillé de Marie Michielssen, Serax. Sol d'origine tomettes décapées.

DÉCONTRACTION

En haut Grande chambre nichée au calme, sous la charpente en poutres d'origine restaurées et traitées. Tête de lit comme suspendue, dessinée sur mesure, en tissu de Casal. Linge de lit Garnier-Thiebaut et Caravane.

OPPOSITION

En bas Un style très bayadère, des rayures aux teintes qui osent le contraste pour finalement s'accorder. Une belle ambiance estivale pour cette salle de bains au carrelage de BRC, calepinage vert, crème, rose.

RÉFLEXION

Bibliothèque aux couleurs étudiées pour prendre son temps, se concentrer.
Fauteuil rouge, Royal Stranger, tissu Kvadrat de Forum et paire de fauteuils
Maison Jansen, 1970, verre fumé et cuir Cognac pour Selency.





PERSPECTIVE

Élément fort, l'escalier très sculptural de la même couleur que la bibliothèque à laquelle il fait face. Peinture prune joliment appelée Le Baisemain de Ressource. Poutres et parquet d'origine, remis en état.



IMAGINATION

Escalier effet podium, menant au salon de lecture. Dessiné et réalisé sur mesure, il s'accorde avec le carrelage BRC. Trois tons de peinture entre ocre et orange, La Parure, La Moustache, L'Hydromel, de Ressource.

ILLUMINATION

Salon inscrit dans le prolongement du salon d'hiver, avec sa cheminée entièrement conçue sur mesure, habillée de plaque d'inox. Astucieux, dans cette pièce sombre, l'inox reflète la lumière sans avoir à créer de nouvelles ouvertures.

Tendance, très tendance, les lieux hybrides, vastes demeures que des particuliers, des entreprises louent dans leur entier, sans les partager. Des biens d'exception, rénovés, restaurés pour offrir, sur le modèle d'Iconic House, une «privacy» pour reprendre l'expression anglo-saxonne. Tel est MomoAmo dans le Domaine de Courtigis en Sologne, à Oussoy-en-Gâtinais, exactement, dans le Loiret. À un peu plus d'une heure de Paris, en train.

Cet ancien relais de chasse, au cœur de 90 hectares de bois, longtemps propriété de particuliers, a été acquis par Olivier Ramel, fondateur de Kymono, associé à Aïssa Laroussi, créateur d'Enky, plateforme spécialisée dans la curation de mobilier design haut de gamme et écoresponsable. Ce tandem rompu au luxe, à l'extraordinaire, a confié à Thibaut Picard, architecte parisien ultra-doué, le chantier de rénovation de l'ensemble. À savoir quatre maisons, qui, une fois encore sont indissociables. Pourquoi Thibaut Picard ? Parce qu'il travaille tout autant sur des projets résidentiels

haut de gamme que sur des hôtels. Il connaît et maîtrise parfaitement les codes, les envies, les attentes, les tendances de ce milieu aux règles particulières. *«Ce projet d'un bien éclaté de 1250m², comptant quatre maisons sur 90 hectares, m'a immédiatement interpellé, confie Thibaut. Vingt chambres dont deux suites mais aussi deux dortoirs de quatre lits, des parties communes, comme dans un boutique hôtel: lobby, réception, salons, bibliothèque, cuisine, etc. L'idée était de conserver à l'ensemble ses caractéristiques de grande maison de maître tout en jouant l'effet de surprise, en apportant des touches personnelles très fortes comme les plafonds aubergine, les escaliers aux formes sculpturales contrastant avec les façades au classicisme très XIX^e. En accord avec les fondateurs, et en travaillant même en étroite collaboration avec Aïssa et avec des galeries comme La Secret Gallery, Amélie du Chalard et Docent, j'ai adhéré à ce projet, cette démarche.»*

Le résultat, bluffant, s'adapte aussi bien à la location par une famille, une tribu pour partager ensemble des séjours, des vacances qu'à des entreprises souhaitant convier leurs clients à découvrir, dans un cadre exceptionnel, leurs productions, leurs services. Avec non seulement un hébergement remarquable mais un panel de prestations allant d'une brigade en cuisine, d'un sommelier, de coachs sportifs, de nurses... sous l'autorité de deux personnes présentes en permanence, mais qui s'effacent pour que les hôtes se l'approprient totalement, que ce soit une famille, des amis, des professionnels.

«Ouverte en mars dernier, MomoAmo est la première maison d'une collection, qui en dix ans devrait compter quelque quarante adresses en France et en Europe, précise Olivier Ramel. L'hôtellerie, c'est l'art de recevoir; MomoAmo, c'est confier sa maison à quelqu'un d'autre pour que le temps de son séjour, elle devienne sienne.»

Une philosophie que Thibaut Picard a fait vivre, rénovant en deux ans les quatre bâtiments pouvant désormais accueillir jusqu'à 50 personnes. *«J'ai pris le meilleur de l'hôtellerie et le meilleur du résidentiel, assure l'architecte, pour concevoir tout à la fois, dans la maison principale, une salle plénière, une bibliothèque, style cabinet de curiosités, un speakeasy, mais aussi une piscine chauffée, des terrains de padel et de tennis, une salle de sport, un boulodrome, un espace holistique... J'ai choisi des couleurs segmentantes, des designs osés, des formes inattendues. J'ai surtout, en permanence, concilier l'ancien et le nouveau, restaurant avec soin ce qui devait l'être, les tomettes, les poutres, le rythme des pièces. J'ai ainsi conservé les cheminées, essentielles dans de grandes pièces, à la campagne, entourée de forêt mais en osant en habiller une d'inox par exemple pour doter le salon d'une vraie luminosité. Ma fierté: constater que les bâtiments de MomoAmo sont en parfaite cohérence avec le château du XVIII^e siècle qui est leur vis-à-vis.»* ■



THIBAUT PICARD,
Voir sa bio page 8.



Abonnez-vous à

R É S I D E N C E S **RD** D É C O R A T I O N

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION



L'ABONNEMENT PAPIER + NUMÉRIQUE



30€
6 numéros

DES QUESTIONS?
sav@bleupetrol.com

L'ABONNEMENT PAPIER



-30%

25€ au lieu de ~~36€~~
6 numéros

À DÉCOUPER OU À PHOTOCOPIER ET À RENVoyer SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE AVEC VOTRE RÈGLEMENT À :

Raykeea / Service abonnement - 3, rue des Tamaris - 30660 Gallargues-le-Montueux

Oui, je m'abonne à *Résidences Décoration* pour 6 numéros

☐ Papier (France) **25 €** ☐ Papier + numérique **30 €** ☐ Papier (Europe) **36 €**

Si vous êtes déjà abonné, votre abonnement prendra simplement la suite de l'autre. Un e-mail vous indiquera le numéro du premier magazine que vous recevrez, ainsi que vos identifiants pour la version numérique. **Important :** votre abonnement débutera au numéro suivant votre règlement.

Nom..... Prénom.....

Adresse complète.....

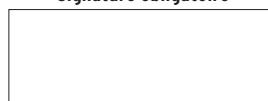
Code postal..... Ville..... Pays.....

Tél..... E-mail.....

☐ Cochez cette case si vous ne souhaitez pas recevoir d'informations commerciales de la part de *Résidences Décoration* et de ses partenaires.

Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea

Signature obligatoire



Conformément à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.
Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions commerciales, merci de nous le signaler.



ABONNEZ-VOUS SUR
www.residences-decoracion.com

RD EXPLORER

58 HÔTEL : LE RITZ PARIS **60** MAKING OF : DU GOLF HÔTEL AU COMO BEAUVALLON
62 VILLA MYTHIQUE : CASA DE SERRALVES **64** BIEN-ÊTRE : SHANGRI-LA CHI SPA
66 DESTINATION : 48 HEURES À VIENNE **70** DOMAINES & CHAI : CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



RITZ PARIS

HAUTE COUTURE

Palace, il l'est, sans le label qu'il n'a jamais demandé, mais par son histoire, son luxe non ostentatoire, ses équipes rompues à l'art de recevoir, au regard de la colonne Vendôme.

PAR ANNE MARIE CATTELAÏN LE DÙ



La Suite Vendôme, l'une des plus prestigieuses, déroule en enfilade, sur 163 m² son salon, ses deux chambres, ses deux salles de bains et son hammam.

Enfant, César Ritz gardait les chèvres dans les alpages suisses. Jusqu'à ce que ses parents le placent en apprentissage dans une auberge. Le gamin, 14 ans, encaisse remarques et vexations, n'ayant qu'un but : progresser. Une volonté de fer qui le mène dix ans plus tard à la tête de l'Hôtel National de Lucerne. Malin, César observe, apprend, intègre les codes des clients, riches bourgeois.

Jusqu'à ce qu'en 1896, il acquière place Vendôme l'hôtel particulier de Gramont. Avec l'intention de créer l'hôtel de ses rêves, épaulé par son épouse Marie-Louise, fille d'hôteliers, et son ami Auguste Escoffier, chef cuisinier. En 1898, la haute société se presse à l'inauguration du Ritz Paris, premier hôtel entièrement électrifié, avec ascenseur, téléphone, et dans chaque chambre dressing, coiffeuse, salle de

bains. Et ce linge de toilette couleur rose abricot « pour, expliquent, de concert, Marie-Louise et César, *illuminer le teint*. » Plus révolutionnaire, le Ritz Paris, au mi-temps des années vingt, devient l'un des premiers hôtels que les femmes non accompagnées peuvent fréquenter, allant entre autres au Petit Bar ouvert à leur intention. Ce bar qui, en 1994, devient le Bar Hemingway avec à sa tête, pendant presque trente

ans, le bartender le plus connu de la planète, Colin Field.

Pour conserver les standards de luxe de César Ritz, Mohamed Al-Fayed, son propriétaire, décide sa fermeture en 2012. Lorsque le palace rouvre fin 2015, ses hôtes apprécient que l'architecte d'intérieur Thierry Despont ait respecté son identité, son histoire,

son patrimoine, lisibles dans ses 142 suites et chambres d'un ultime raffinement. Avec toujours le linge de toilette, rose abricot. Les suites prestige égrènent les noms des hôtes célèbres Marcel Proust, Chopin, Charlie Chaplin, Ernest Hemingway, F. Scott Fitzgerald... César Ritz et Coco Chanel qui y vécut 34 ans. Historique, certes mais ancré

dans son temps, avec sa décoration florale d'Anne Vitthen, son restaurant étoilé Espadon, où officie Eugénie Béziat, et son jardin, écrin de verdure de 1 600 m².

« Nous faisons vivre ce patrimoine, explique Arnaud Leblin, directeur des Affaires Institutionnelles et du Patrimoine pour le groupe Ritz. Il fait partie du parcours d'intégration des nouveaux collaborateurs. Il sert aussi d'inspiration à nos initiatives opérationnelles ou à notre communication, notamment digitale. Il y a quelque chose de vertigineux à voir que la calligraphie Ritz inventée au XVIII^e siècle pour la fondation de la place Vendôme est utilisée sur nos plateformes sociales. Ou que le lien entre l'écrivain Marcel Proust et le Ritz Paris a été à la base du concept de la pâtisserie gastronomique Ritz Paris Le Comptoir. Et qu'en juin, le Festival des Nuits Étoilées dans le Grand Jardin a réuni artistes de l'opéra, de la danse et de la musique orchestrale. Cet événement trouve sa légitimité dans les liens historiques avec les concerts et ballets organisés au Ritz dès 1898, dont nous avons retrouvé la trace, et parfois les images, via nos recherches patrimoniales. » ■

25 fauteuils en cuir très convoités, au bar Hemingway ouvert tous les jours de 17 heures à minuit.



Face à la colonne Vendôme, façade du XVIII^e siècle signée de l'architecte Jules Hardouin-Mansart.

Aux beaux jours, le restaurant étoilé Espadon de la cheffe Eugénie Béziat, ouvre sa terrasse dans le Grand Jardin.





RIVIERA

DU GOLF HÔTEL AU COMO BEAUVALLON

Face à Saint-Tropez sur sa colline, entouré d'un parc de quatre hectares, sa façade ocre foncé, début xx^e, tranche sur l'azur de la Méditerranée. Renaissance d'un lieu de villégiature cinq-étoiles.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN LE DÙ

Certains lieux connaissent un destin étonnant. Lorsque début 1914, une foule chic se presse à l'inauguration du Golf Hôtel signé par Julien Flengenhimer, architecte suisse renommé, personne ne s'imaginerait que la Première Guerre mondiale va changer sa vocation. De villégiature pour personnes fortunées le « Golf » se transforme en hôpital militaire. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que, rénové, le palace reçoit de nouveau le « gratin » : Colette, Michèle Morgan, Winston Churchill... Les réalisateurs aiment y poser leur caméra. Stanley Donen tourne, en 1966, *Voyage à deux* avec Audrey Hepburn. *Black out* en 1980, pendant 20 ans, avant d'accueillir des événements

privés. Il y a deux ans, ses propriétaires hongkongais souhaitent l'inscrire de nouveau au firmament des cinq-étoiles de la Riviera française confiant son management et sa transformation en boutique hôtel de 28 suites immenses et 14 chambres au groupe singapourien COMO. « *Le Beauvallon se distingue par une vision de l'espace et de l'intimité rare dans le golfe de Saint-Tropez, capable d'attirer une clientèle très exigeante* », se réjouit Olivier Jolivet, le CEO français de COMO Holdings.

La propriétaire, vivant à Monaco, fan de décoration et d'art se charge d'aménager l'intérieur de l'hôtel, osant marier dans les chambres des baïnoires transparentes à des copies de fauteuils Louis XV tapissés de



De Saint-Trop' à Beauvallon

Dix minutes seulement en bateau. Facile donc d'emprunter la navette du COMO qui, jusqu'à 21 heures, assure des allers-retours pour s'asseoir à l'une des tables et découvrir tout à la fois le travail de Dorothée Delaye et la cuisine fusion de Yannick Alléno, le chef aux 18 étoiles.

cuir doré. Une déco pour le moins segmentante, comme la collection d'art, quelque 300 pièces dispersées à l'envi, répertoriées dans un guide consultable via un QR Code.

En osmose avec le chef cuisinier français Yannick Alléno, chargé d'élaborer toutes les cartes, Dorothée Delaye, architecte d'intérieur, designer installée à Marseille, met en scène le beach club posé au

ras de la Méditerranée, et la piscine, entre style Belle Époque et touches contemporaines tropéziennes. *«J'aime mêler l'histoire, l'instinct et l'épure, pour faire vibrer les lieux autant que les objets»*, confie Dorothée Delaye. Le fer forgé, typique des belles demeures début xx^e, reprend du service en courbes élégantes. Le bois, la marqueterie des tables évoquent les Riva qui sillonnent

le golfe. Les parasols frangés aux rayures jaunes et blanches, les tissus bleu azur, les toiles écruies semblent échapper de la palette d'un peintre. *«Je ne m'interdis rien. Ce n'est pas une approche dogmatique: j'aime le mélange, les correspondances inattendues, les atmosphères cousues main»*, précise en riant Dorothée Delaye. Sauvante l'âme du Como Beauvallon. ■



Harmonie de style et de couleurs, entre le beach club et la piscine.



Esquisses très précises du beach club et de la piscine, signées Dorothée Delaye, architecte d'intérieur.



Au niveau du premier étage, la rotonde-terrasse d'origine, remise en état, aménagée, offre une des plus belles vues de la propriété.

CASA DE SERRALVES

ART DÉCO FRANCO-PORTUGAIS

En 1925, Carlos Alberto Cabral, comte de Vizela décide de construire à Porto, en lieu et place de la demeure estivale de sa famille, sa résidence principale. Avec le concours des architectes Charles Siclis, Français, et José Marques da Silva, Portugais. Alliance parfaite.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN LE DÙ

Un chantier d'envergure, 19 ans, de 1925 à 1944, pour ériger la plus belle villa Art déco du Portugal. Une demeure construite au point le plus haut du parc l'entourant. Le comte de Cabral et son épouse Blanche Daubin élisent domicile en 1944 dans leur *casa*. Une splendeur avec son entrée principale coiffée d'une marquise en verre, son entrée secondaire doublée d'un patio et sa chapelle au style XIX^e étonnant. La façade principale englobe trois niveaux. Au sous-sol se « cachent » la cuisine, le garde-manger et les espaces de services. Au rez-de-chaussée s'étalent en beauté, le living-room, la salle à

manger et le grand vestibule. Au premier, les chambres et salles de bains de Madame et Monsieur. Les architectes travaillent avec les plus grands décorateurs, designers et ensembliers de l'époque. Jacques-Émile Ruhlmann agence la salle à manger, le hall, le salon, le vestibule et la salle de billard. René Lalique crée la verrière surplombant le hall du premier étage. Edgar Brandt façonne la grille en fer forgé séparant les espaces communs des appartements privés. En 1930, Jacques Gréber conçoit les 18 hectares de parc avec jardins à la française, bois, ferme, passerelle surélevée pour circuler au niveau de la canopée.

La comtesse et le comte apprécient la sérénité des lieux, les jardins, la modernité. Madame aime particulièrement sa salle de bains en marbre rose. Mais, peu à peu, les affaires de Monsieur, à la tête d'industries textiles, périssent et le couple se retrouve isolé, loin de son cercle d'amis lisboètes. Onze ans après leur aménagement, le comte cède son domaine à Delfim Ferreira, comte de Riba d'Ave, industriel du textile, comme lui. À une condition : qu'il ne modifie en rien la villa. Ce que respecte Ferreira. Il s'empresse néanmoins de vendre aux enchères les meubles aux signatures remarquables amputant de son âme, de sa personnalité la *casa*.

Élégance des lignes, justesse des proportions, soulignées par l'enduit rose poudré.





Jouxtant la chambre de Madame, sa salle de bains en marbre rose du sol au plafond, des murs à la vasque.



Grille en fer forgée aux armes des Vizela entre les chambres et les parties communes.



Grandes vitres, hauteur sous plafond, les architectes ont privilégié la lumière naturelle.



Voulue par les propriétaires et les architectes, la chapelle style ^{xix}e siècle proche de la villa.

Une coque vide ! En 1987, les héritiers de Ferreira cèdent Serralves à l'État qui y organise des expositions temporaires d'art avant d'ouvrir, en 1999, le musée Serralves dessiné par Álvaro Siza Vieira, lauréat du prix Pritzker. Deux ans auparavant, le parc planté de quelque 10 000 arbres et de 230 espèces végétales reçoit le prix Henry Ford pour la préservation de l'environnement. En 2004, Álvaro Siza Vieira restaure Casa Serralves tout en y organisant des expositions

pour préserver ses caractéristiques de résidence privée. Géré et financé par la Fondation Serralves, classé Monument national par le gouvernement portugais, alimenté par de nombreux donateurs privés, le musée, qui ne possède pas un fond permanent d'œuvres, monte des expositions majeures autour d'artistes invités, très prisées par les amateurs d'art contemporain. Et depuis 2024, consacre sa nouvelle aile baptisée Álvaro Siza, à l'architecture. ■

Fondation Serralves, la visite incontournable de Porto

Deuxième musée le plus visité du Portugal, on peut y admirer des œuvres d'artistes contemporains, des projets d'architecture, se balader dans son parc où des sculptures de Richard Serra, Olafur Eliasson, Anish Kapoor... jouent à cache-cache dans la végétation, et pousser avec nostalgie les portes de la Casa Serralves. Informations, horaires, expositions, accès, billets : www.serralves.pt

SHANGRI-LA CHI SPA ET PLOUF!

Palace, palace avec, rare à Paris, dans un hôtel, l'accès outre au spa, à la piscine aux personnes non-résidentes, grâce à la présence permanente d'un maître-nageur et de forfaits top. Hip hip hip, hurra!

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN LE DÙ



Lumineuse, de belle taille, découvrant la tour Eiffel, la piscine: atout majeur de l'espace wellness.

Qui n'a jamais pesté avant un soin spa au prix souvent conséquent dans un cinq-étoiles de ne pas pouvoir accéder à la piscine... vide ? Réservée, hélas aux seuls résidents ou membres du club bien-être, s'acquittant d'une cotisation annuelle avoisinant les 10 000 €. La raison : les assurances couvrent seulement les personnes ayant réservé une chambre ou inscrites au club. À moins qu'un maître-nageur surveille en permanence le bassin. Condition remplie par le

Chi Spa du Shangri-La Paris, avec en *guest-star* la tour Eiffel semblant littéralement s'ancrer dans le bassin de 17 mètres de long. Une aubaine, et pas seulement en temps caniculaire, avec en prime sa terrasse solarium, ses hammams et sa salle de fitness. L'architecture de ce grand bassin de nage, sous une verrière inondée de lumière, creusé dans les anciennes écuries de la demeure du Prince Roland Bonaparte, marie notes asiatiques et raffinement Art déco parisien. Une

ambiance parfaite, sereine et stimulante à la fois, pour avant un soin dans une des cabines, simples ou duos, feutrées, se jeter à l'eau histoire d'accumuler quelques longueurs.

Le Shangri-La Paris a choisi Aromatherapy Associates, Maison londonienne pariant avant tout sur les bienfaits d'huiles 100 % naturelles, véganes, et une approche holistique pour décliner une carte de soins visage et corps, et de massages sur-mesure. Les thérapeutes, expertes, rompent



En duo ou solo, question de choix personnel pour des soins et massages naturels, sur-mesure.



À gauche Façade côté avenue d'Iéna de l'hôtel particulier du prince Roland Bonaparte, botaniste passionné.

Ci-dessus Au-dessus de la piscine, le solarium jouant aussi les espaces détente après soins et natation.

à cette approche, proposent rituel d'aromathérapie ou d'ayurvédique puis créent pour chaque personne, en fonction de ses besoins, de ses attentes, le mélange d'huiles idoïnes concentré, exclusif. Et peuvent aussi suggérer aux plus stressés pour un lâcher-prise total de l'esprit et du corps la CBD expérience, à base de CBD comme son intitulé l'indique aux effets incroyables. Ce massage agit avec la même efficacité sur un système nerveux en surchauffe, des

tensions musculaires chroniques, des courbatures. Une à deux heures, c'est selon, pour ressortir léger, calme. Et, parce qu'aujourd'hui de plus en plus de femmes et d'hommes soucieux de leur apparence cherchent une solution esthétique douce à leurs problèmes de peau, Chi Spa, dans son Skin Studio associé à Innerskin, a mis au point des protocoles spécifiques mariant technologie et performance : hydrafacial, LED, radiofréquence, microneedling, peeling, méthode Kobido. ■

Essai... à transformer

Avant de prendre une carte à l'année de membre du Club sportif offrant de nombreux avantages, pourquoi ne pas s'offrir et tester un forfait journée de 10 h à 20 h avec accès à la piscine, la terrasse-solarium, le fitness, ou demi-journée en complément d'un soin : 90 €. Piscine ouverte tous les jours de 9 h à 21 h pour les clients extérieurs ; de 7 h à 21 h pour les membres et pour les clients de l'hôtel.

Réservations : shangri-la.com/fr/landing/chi-spa-paris/

48 HEURES À VIENNE

ENTRE ARCHITECTURE ET DESIGN

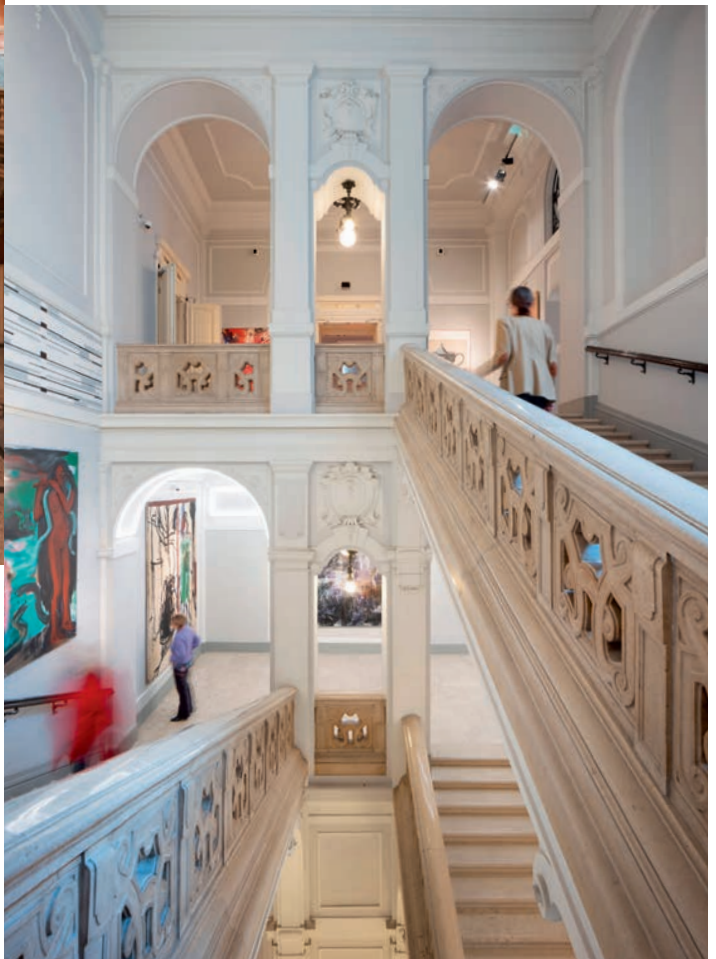
Vous passez un week-end dans la capitale autrichienne ? Quelle belle idée ! Derrière ses palais fastueux et son élégance impériale, Vienne dévoile une autre facette, plus discrète mais tout aussi captivante. La ville regorge de pépites design et architecturales, qui ne demandent qu'à raconter leur histoire. Et quelle histoire !

PAR ANNE-LOUISE SEVAUX



L'HÔTEL DES VENTES DOROTHEUM

Situé à deux pas de la cathédrale Stephansdom, osez découvrir cette grande maison de ventes aux enchères, créée en 1707 ! Car si le Dorotheum est un palais un peu intimidant, il renferme en réalité de nombreux trésors et curiosités qui valent largement le détour. Les meubles, objets et tableaux des futures ventes sont exposés dans les nombreuses pièces ouvertes à tous. On traverse ainsi les salles, les époques et les thématiques avec délice et surprise. Au rez-de-chaussée, il est également possible d'acheter des objets directement : de quoi rapporter un souvenir unique et chargé d'histoire.



L'EXPOSITION VIENNA 1900

Le MAK, musée des Arts appliqués, dévoile une toute nouvelle scénographie de son exposition permanente, *Vienna 1900*. Grâce à des espaces immersifs, une sélection fine et juste, et une présentation ludique et moderne, le visiteur comprend tout ce qui s'est joué à Vienne au début du xx^e siècle, et à quel point l'art, le design et l'architecture y ont joué un rôle majeur, entre tradition et révolution. Une bonne entrée en matière pour tout comprendre de la ville et de ses subtilités.

L'ARCHITECTURE D'OTTO WAGNER

Otto Wagner (1841-1918) est l'un des architectes les plus connus et les plus novateurs d'Autriche. Maître de l'Art nouveau, on lui doit notamment l'étonnante Caisse d'épargne de la Poste, située

3 à proximité du MAK. Poussez les portes de ce bâtiment fraîchement rénové et ouvert au public, et découvrez cette structure étonnante, ce jeu de lumière unique, ce design fonctionnel. Épatant!

Poursuivez votre promenade dans le quartier en vous rendant au Fleischmarkt, une rue remarquable pour la diversité de ses styles architecturaux.



LA VERRERIE LOBMEYR

Institution viennoise de renommée internationale, cette verrerie possède un unique magasin au cœur de Vienne, à deux pas de l'Opéra. Fondée en 1823, elle est réputée pour ses créations d'arts de la table, dont la qualité et le

4 raffinement ont traversé les époques. Elle est également célèbre pour ses lustres d'exception, qui illuminent les plus beaux établissements du monde.

L'un d'entre eux se trouve d'ailleurs juste à côté, au légendaire Hôtel Sacher: une reproduction du premier lustre électrique de Vienne. Majestueux! Profitez-en pour faire une halte au Café Sacher et déguster la mythique Sachertorte, accompagnée d'un délicieux... café.

LA VILLA BEER

Quittons le centre de Vienne pour découvrir un quartier résidentiel, empli de charme et d'élégance. C'est ici que se

5 trouve la majestueuse Villa Beer, construite entre 1929 et 1930 par les architectes Josef Frank et Oskar Wlach. Après d'importants travaux de rénovation, la villa a ouvert ses portes au public au mois de mars, pour le plus grand bonheur des amateurs d'architecture, qui découvrent ici, de l'intérieur, un véritable chef-d'œuvre. À voir, à vivre, mais surtout à réserver!



TROIS HÔTELS ARTY OÙ SÉJOURNER



Le rooftop de l'hôtel The Hoxton Vienna s'anime à l'heure de l'apéro et jusque tard dans la nuit. L'endroit est parfait pour rencontrer des Viennois et profiter d'une vue unique sur la ville et les vignobles qui s'étendent au loin. Aux beaux jours, on profite également de la piscine.

The Hoxton

Dormir au Hoxton Vienna, c'est s'offrir une plongée dans le meilleur des années cinquante. Ouvert en avril 2024, ce nouvel établissement du groupe hôtelier a investi un ancien immeuble de bureaux et joue le jeu à fond ! Design, cocktail, ambiance... On plonge dans un univers doux et singulier. Ses 160 chambres occupent aujourd'hui ce qui était hier des

espaces de travail, conservant un charme légèrement suranné tout en dégageant une énergie unique. Idéalement situé, à quelques pas du Stadtpark, un des plus anciens parcs de la capitale, l'hôtel séduit aussi les Viennois pour ses bars, ses restaurants et son rooftop d'exception, avec piscine s'il vous plaît. Un panorama unique sur Vienne et ses vignobles que l'on devine au loin. Une respiration !

Le Sans Souci

À deux pas du MuseumsQuartier, le bien nommé Sans Souci vous offre une bulle de calme et d'élégance. Cet hôtel conçu par YOO Studio, le studio de design fondé par Philippe Starck, propose une décoration rafraîchissante, jamais écrasante, où l'art est omniprésent. Dans les chambres comme dans les couloirs, plus de



En haut À l'hôtel Altstadt Vienna, chaque chambre a son propre univers et raconte une histoire, faisant de chaque séjour une expérience unique.

En bas Un emplacement de choix, un service aux petits soins, des chambres lumineuses et une piscine exceptionnelle... Comme on est bien au Sans Souci.

90 œuvres originales habitent les lieux et surprennent les visiteurs. Le vrai plus de cet hôtel ? L'espace spa au sous-sol, avec la plus longue piscine intérieure de Vienne (20 mètres), ainsi qu'un sauna et un hammam. Un bonheur !

Altstadt Vienna

On se sent ici comme invité chez un ami. Un ami qui a du goût et le

sens de l'accueil, cela va sans dire. Installé dans un immeuble d'un quartier agréable et animé, non loin des musées, aux abords de la Ringstrasse, le Boutique Hotel Altstadt Vienna fait de chaque séjour une expérience unique. Ici, l'art est partout et chaque chambre, chaque couloir, chaque escalier raconte une histoire, une époque, un destin. 🍷

Trois belles adresses à découvrir



Salonplafond, le restaurant du MAK (musée des Arts appliqués), entièrement réaménagé : pour son design unique et sa cuisine à la fois traditionnelle et contemporaine.



Das Loft, le bar de l'hôtel SO/Vienna : pour son panorama depuis le 18^e étage et son plafond coloré spectaculaire, qui teinte le ciel de Vienne à la nuit tombée.



Café Prückel, pour son histoire, son style et sa carte. Un café viennois 100 %, qui vit avec son temps et séduit autant les touristes que les habitués.

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

LE VIN À L'EAU

Seul château vigneron dans Bordeaux intra-muros, les Carmes Haut-Brion, outre son chai évoquant la proue d'un bateau, invite en ses terres l'art, le choyant autant que ses flacons de Pessac-Léognan. Exercice de style.

PAR ANNE-MARIE CATTELAÏN LE DÙ

Peu à peu, la ville de Bordeaux a pris le pas sur le vignoble et c'est ainsi que celui des Carmes Haut-Brion, est devenu urbain. Dix hectares dont six de vignes s'étalent sur deux coteaux séparés par le Peugue. Quelque 100 000 pieds d'une quarantaine d'années s'épanouissent dans des conditions optimales. Avantage certain constaté année après année : un climat moins froid, moins exposé au gel, assurant une meilleure maturité des raisins, une cohabitation avec le parc paysager, ses bassins d'agrément et sa fontaine du x^ve siècle au temps où le domaine appartenait à l'ordre religieux des Carmes. Récemment restructurés, bien entretenus, ces espaces verts évitent la présence des prédateurs et des insectes nuisibles à la vigne, favorisent la maturité et l'excellence des raisins. Les parcelles de vigne dialoguent ainsi avec les bosquets et les bassins.

Luc Arsène-Henry, dirige avec son associé Alain Triaud, un des plus importants cabinets d'architectes de Bordeaux. Ami de longue date de Philippe Starck, il aime de temps à autre, comme aux Carmes Haut-Brion, unir leurs talents.



Le chai érigé sur le Peugue, permet de stabiliser la température du vin élevé en barriques, et rappelle que le Bordelais a exporté ses vins dans le monde entier par bateau.





Ci-dessus Ce sont les Chantecaille, héritiers de leur père, qui ont doté, fin XIX^e, la propriété d'un joli château de plaisance et d'un grand parc paysager.

Ci-dessous Chaque année, Patrice Pichet, propriétaire du domaine, invite un artiste à décorer un cuvier. Le premier, pour le millésime 2015 a été signé par Ara Starck, fille de Philippe.

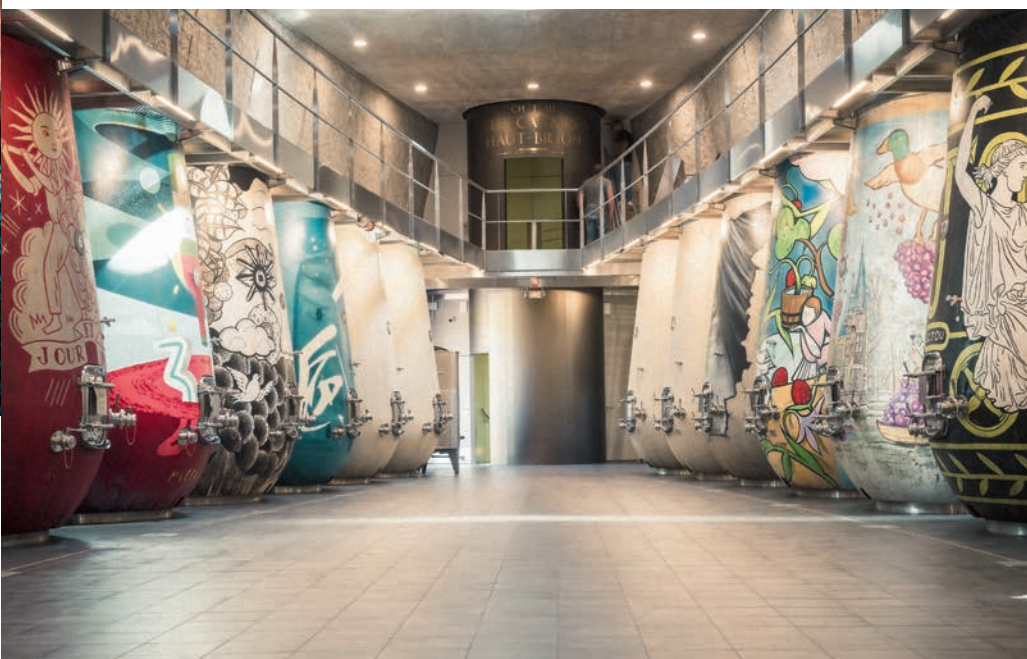
Autant d'éléments qui ont prêté en faveur d'un chai exceptionnel tant esthétique que technique pour améliorer encore les crus. Proche du petit château du XIX^e siècle, effilé, conquérant, reflétant à la fois le soleil, les nuages, et les ondoiements du Peugue qu'il fend, comme la végétation alentour, le chai imaginé par Philippe Stark et son ami Luc Arsène-Henry, architecte bordelais, auteur de nombreux chais, «flotte» sur 2000 m², répondant aux souhaits de Patrice Pichet, propriétaire des Carmes Haut-Brion, autant amateur de vins que d'art. La forme du bâtiment rappelle que, grâce à la mer toute proche,

les vins des vignobles bordelais ont conquis le monde entier, asseyant leur renommée et assurant la fortune des producteurs de grands crus.

Désormais, aux Carmes Haut-Brion, les millésimes de Pessac-Léognan, grands vins de graves, et le C, le second vin du domaine, sont élevés avec soin dans le chai, assemblage de béton, de verre et de métal magnifié par des jeux de lumière. Pendant les vendanges, tout commence au niveau central du chai, par la réception des raisins à la hauteur de la salle des cuiviers. 1 200 hectolitres de vin y fermentent sous haute surveillance dans des cuves aux

formes et matériaux différents, bois, inox béton, adaptés aux différents cépages et terroirs, graves, argiles, sables. En sous-sol, là où le Peugue enserre le chai d'élevage, 300 barriques patientent, rafraîchies naturellement, quelles que soient la saison et la température par le cours d'eau tout comme la cave du château. À l'étage supérieur trône la salle de dégustation, découvrant largement sur le vignoble.

Depuis l'installation du chai, Patrice Pichet, en relation étroite avec ses équipes, invite des artistes à s'exprimer. Ara Starck, fille de Philippe, en décorant la cuve 18, a joué les pionnières, incitant les suivants à l'imiter. En peignant les parois des cuves, ces artistes écrivent et déroulent l'histoire des millésimes, transformant ce bâtiment « technique » en galerie d'art. 🍷



Jardins, chais et vins

Le domaine des Carmes Haut-Brion se visite sur rendez-vous du lundi au samedi, le matin et l'après-midi. Plusieurs formules selon ses intérêts, le temps dont on dispose. À conseiller le forfait l'Instant privé. À partir de 85 €.

Renseignements et inscriptions sur le site : les-carmes-haut-brion.com/fr/visites



Entre patrimoine historique et création contemporaine

L'excellence de la serrurerie décorative française, portée par **Maison Fontaine** depuis près de trois siècles, s'écrit dans la transmission des savoir-faire d'exception et l'exigence du geste. Héritière d'un dialogue fécond avec les créateurs et les artistes, comme Prou, Ruhlmann, Puiforcat, Bourdelle ou Maillol qui ont contribué à enrichir son répertoire de pièces emblématiques de l'Art nouveau et de l'Art déco, la maison ouvre aujourd'hui un nouveau chapitre avec YMER&MALTA. À la croisée du design, de l'art et de l'artisanat, cette rencontre fait dialoguer patrimoine et création contemporaine pour réinventer les savoir-faire français sans jamais trahir leur héritage.
decofontaine-paris.com/fr/
ymeretmalta.com/

Mariage réussi entre esthétique et praticité

SCENE, conçu par Sebastian Herkner et édité par **Ligne Roset**, est un programme de bahuts qui s'intègre harmonieusement à tous les styles d'intérieur tout en offrant un espace de rangement raffiné. Proposé en noyer naturel, noyer sombre ou frêne noir, et disponible avec des plateaux en bois ou grès, il offre un espace de rangement à la fois sophistiqué et intemporel. Sebastian Herkner revisite le buffet en jouant sur les volumes et ouvertures pour valoriser objets et souvenirs. ligne-roset.com/fr/



Des solutions discrètes et efficaces pour préserver la fraîcheur des habitats

En réponse aux étés de plus en plus chauds et à l'inconfort croissant des habitats vieillissants, mal isolés, surchauffés lors des fortes chaleurs et non équipés en climatisation, Oxi (marque du groupe Durieu) propose aux particuliers deux revêtements thermo-réfléchissants pensés pour réfléchir le rayonnement solaire plutôt que de l'absorber : « Reflectcool » qui protège les toitures. Et la « Peinture isolante façade » qui préserve les murs. Une réponse innovante pensée dans le respect des exigences de performance énergétique et de sobriété environnementale proposée par Durieu, l'expert depuis 100 ans dans la protection des matériaux.
oxi-peintures.com

RD CHOISIR

74 LA MAISON CONNECTÉE MONTE LA GARDE



LA MAISON CONNECTÉE MONTE LA GARDE

Dans la maison connectée, la domotique ne se contente plus de simplifier le quotidien : elle devient un véritable gardien numérique grâce à un ensemble d'objets communicants capables de fonctionner individuellement ou ensemble selon le scénario choisi.

PAR **BÉNÉDICTE LE GUÉRINEL**

Caméras intelligentes, détecteurs d'ouverture, alarmes connectées ou serrures pilotables à distance composent aujourd'hui un écosystème capable de surveiller le logement en permanence. Une évolution qui répond à une préoccupation bien réelle : la peur du cambriolage. Selon le ministère de l'Intérieur, 212 000 cambriolages de logements ont été enregistrés en France

en 2025, soit environ un cambriolage toutes les deux minutes et demie. Une enquête Ipsos d'avril 2026 révèle d'ailleurs que 42 % des Français ont peur d'être cambriolés.

Contrairement aux idées reçues, les cambrioleurs ne passent pas forcément par des accès sophistiqués. Selon les données de l'Insee, la porte constitue de loin le principal point d'effraction : elle

est concernée dans 64 % des cas. Les fenêtres arrivent en deuxième position avec 23 % des intrusions, suivies des accès par escalade, comme les balcons ou les clôtures. Face à ces risques, la maison connectée ne se contente plus de filmer. Elle devient capable d'analyser une situation, de prévenir le propriétaire instantanément et même de déclencher une série d'actions automatisées.



PRÉCISE

Sonnette vidéo connectée filaire ou sur batterie, champ de vision 175°, détection de présence et reconnaissance faciale locale, limite les fausses alertes, « Hub G410 », 144,99 €, Aqara.



COLLAB

Accès sans clé par serrure électromécanique intégrée à la porte d'entrée et pilotable via smartphone, haut niveau de sécurité, installation facile, « **Rehau x Nuki** », prix sur demande.

Sécuriser l'extérieur : la première ligne de défense

La protection d'un logement commence avant même que l'intrus n'atteigne la porte d'entrée. Les dispositifs connectés permettent aujourd'hui de créer un véritable périmètre de sécurité autour de la maison. À commencer par les détecteurs de mouvement extérieurs. Reliés à une application mobile, ils envoient une alerte dès qu'une présence est détectée dans le jardin, l'allée ou à proximité d'une ouverture sensible. Couplés à l'éclairage extérieur, ils peuvent également déclencher automatiquement des projecteurs afin de dissuader l'intrus.

Les caméras connectées sont un bon complément. Les modèles récents distinguent désormais les personnes, les animaux ou les véhicules grâce à l'intelligence artificielle, limitant ainsi les fausses alertes. Certaines permettent même une communication audio bidirectionnelle : le propriétaire peut parler à distance à un visiteur ou à une personne



RED DOT DESIGN

Caméra extérieure offrant une image nette en Full HD 1080p, champ de vision 154°, fonction audio bidirectionnelle, projecteur et enregistrements déclenchés par le mouvement, 110,49 €, **Yale**.

suspecte. Pour un système plus efficace encore, il convient aussi de sécuriser également les accès. Portails motorisés, visiophones connectés et interphones vidéo offrent un contrôle précis des entrées. Depuis son smartphone, il devient possible de vérifier l'identité d'un visiteur, d'ouvrir un portail à distance ou de consulter l'historique des accès.

L'ensemble de ces équipements peut être intégré dans un scénario domotique. Une détection de mouvement nocturne peut par exemple déclencher simultanément l'éclairage extérieur, l'enregistrement vidéo et l'envoi d'une notification sur le téléphone du propriétaire.

À l'intérieur, une surveillance plus intelligente

Si le premier objectif consiste à empêcher l'intrusion, la sécurité intérieure vise à détecter immédiatement toute anomalie. Les systèmes d'alarme connectés intègrent désormais plusieurs types de capteurs. Les détecteurs d'ouverture surveillent portes, fenêtres et baies vitrées. À la moindre tentative d'ouverture non autorisée, une alerte est envoyée et la



ALERTE IMMÉDIATE

Serrure connectée reliée à la télésurveillance installée à l'intérieur, invisible de l'extérieur, ultra-résistante à l'effraction (certification SKG 3 étoiles), lecteur de badge extérieur, **prix sur demande, Verisure.**



ANTICIPATEUR

Système d'alarme connecté qui alerte avant l'intrusion grâce à des détecteurs de vibrations et d'ouverture, nombreuses fonctionnalités intelligentes, « Home Alarm Advanced », **699 €, Somfy chez Leroy Merlin.**

PACK DÉTECTEUR

Détecteur d'ouverture de porte et fenêtre avec sirène, vendu dans un kit contenant un second détecteur ainsi qu'une télécommande, compatible avec 40 accessoires, « Kit Doorguard Control », **24,90 €, Avidsen.**





ŒIL DE LYNX

Caméra d'intérieur qui détecte les mouvements et les bruits avec suivi automatique des mouvements, image haute résolution, vision nocturne à 10 mètres, « Caméra d'intérieur Plus Homematic IP », 137 €, **Homematic**.

sirène peut se déclencher automatiquement. Certains systèmes peuvent également activer un générateur de brouillard anti-intrusion : en quelques secondes, une épaisse fumée opaque envahit la pièce, réduisant fortement la visibilité et contraignant généralement les cambrioleurs à abandonner leur tentative.

Les détecteurs de mouvement intérieurs complètent le dispositif en identifiant une présence dans les pièces de vie. Certains modèles analysent les déplacements afin d'éviter de déclencher l'alarme à cause d'un animal domestique. Les caméras intérieures permettent, quant à elles, une vérification visuelle immédiate. Le propriétaire peut consulter en direct les images depuis son smartphone et confirmer ou non une intrusion.

La domotique apporte également une dimension préventive en simulant la présence des occupants alors même qu'ils sont absents. Le système peut piloter automatiquement les volets, l'éclairage, la télé ou la radio selon des scénarios programmés. En reproduisant les habitudes quotidiennes du foyer, la maison semble habitée : un moyen simple mais efficace pour dissuader les cambrioleurs en repérage.



RÉACTIVE

Caméra intérieure à 360° Full HD avec vision nocturne, distingue les personnes des animaux, sirène 90 dB et interphonie intégrée pour réagir immédiatement. « Tycam Home », 229 € HT, **Delta Dore**.

**DISCRÈTE**

Installation sans perçage en moins de 5 minutes pour cette serrure blanche à l'esthétique épurée, certification allemande AV-TEST (référence en cybersécurité), « Smart Lock Go », à partir de 149 €, **Nuki**.

**BIOMÉTRIQUE**

Serrure connectée wifi par empreinte digitale avec capteur haute précision, autres modes d'accès (smartphone, code, badge, clé de secours), cylindre ajustable, « Konyks Pass », 119,90 €, **Konyks**.

**Serrures connectées : un verrou supplémentaire contre les intrusions**

Reliées à une application mobile, les serrures connectées permettent de verrouiller ou déverrouiller une porte à distance, d'attribuer des accès temporaires à des proches ou à des prestataires, et de consulter l'historique des entrées et sorties. Mais leur intérêt ne se limite pas au confort. Elles renforcent également la sécurité du logement. D'abord parce qu'elles permettent de vérifier à tout moment que la porte est bien verrouillée. En cas d'oubli, le propriétaire peut la fermer à distance depuis son smartphone. Certains

modèles envoient même une notification lorsqu'une porte reste ouverte ou lorsqu'une tentative d'ouverture inhabituelle est détectée.

Associées à un système domotique, les serrures connectées deviennent un maillon à part entière du dispositif de protection. Une tentative d'effraction peut ainsi déclencher automatiquement une alarme, l'enregistrement des caméras ou l'envoi d'une alerte sur le téléphone du propriétaire. Certains systèmes offrent aussi la possibilité de savoir immédiatement si la porte a été forcée ou ouverte sans autorisation. Attention : une serrure connectée ne remplace pas la résistance physique de la porte !

**VISIO INTERACTIF**

Visiophone permettant de voir, parler et autoriser l'accès aux visiteurs à distance, détecte les personnes, alerte en temps réel et enregistre des vidéos, « Visiophone HP7 », 299,99 €, **Ezviz**.

ACCESSIBLE

Serrure facile à installer sans perçage sur la structure d'origine, plusieurs modes d'accès (empreinte digitale, code numérique, smartphone), compatible avec les principaux écosystèmes de maison connectée, 119,99 €, **Xiaomi**.



GRAND LUXE

Portier vidéo avec écran tactile OLED Full HD, bouton de sonnette physique, design modulaire toutes options (caméra de sécurité, lecteur de badge, d'empreinte digitale, etc.) « Adelante », prix sur demande, **Basalte**.

S'équiper seul ou déléguer la surveillance ?

Pour protéger leur logement, les particuliers disposent désormais de plusieurs solutions, dont le niveau d'accompagnement varie selon les besoins et le budget. La première consiste à installer soi-même des équipements connectés. De nombreuses marques comme Somfy Protect, Netatmo, Ring ou Yale proposent des kits comprenant caméras, détecteurs et alarmes pilotables depuis une application mobile. Des écosystèmes domotiques tels qu'Enki permettent également de centraliser et d'automatiser l'ensemble de ces équipements. Moins coûteuse à l'achat, cette formule offre une grande liberté dans le choix des appareils et leur installation. La seconde solution repose sur un système connecté associé à un service de télésurveillance. En cas d'alerte, un centre de surveillance vérifie l'événement, contacte le propriétaire et peut engager les procédures prévues selon le contrat. Cette formule, proposée notamment par Verisure, Homiris, Sector Alarm ou IMA Protect, offre un accompagnement renforcé mais implique généralement de souscrire un abonnement. 📡



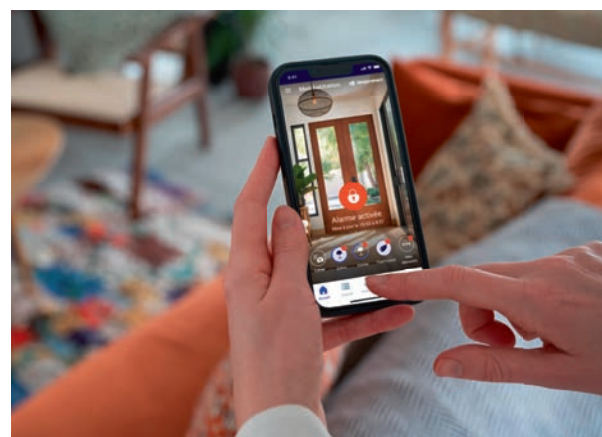
PRÉVENTIVE

Caméra extérieure qui détecte et distingue les personnes, animaux et véhicules pour n'envoyer que les alertes utiles grâce à une technologie de détection d'image avancée, « Outdoor Camera 2 », 249 €, **Somfy**.



ULTRA-SÉCURISÉE

Serrure en acier inoxydable haute résistance, ouverture via une communication Bluetooth sécurisée avec un smartphone ou grâce à des clés intelligentes inviolables, « Pack serrure + 3 clés + 2 rallonges », 379,99 €, **Netatmo**.



IMA Protect : la sécurité connectée clé en main

IMA Protect fait partie des rares acteurs de la télésurveillance à intégrer pleinement la domotique à son offre. En fonction des besoins du foyer, des scénarios peuvent être mis en place pour activer automatiquement l'alarme et les caméras, et simuler une présence grâce aux volets, à l'éclairage, à la télévision ou à la radio. La société assure l'installation, la maintenance et la gestion des alertes, avec des formules laissant plus ou moins d'autonomie au client. Le dispositif est complété par des plaques et autocollants signalant que le logement est protégé.

A

Agence d'architecture AW²
aw2.com

Alain Ellouz Paris
alain-ellouz-paris.fr

Alix D. Reynis
alixdreynis.com

Amélie du Chalaré
amelieduchalaré.com

AM.PM
laredoute.fr

Anonima Castelli
anonimacastelli.com

Aqara
eu.aqara.com/fr-eu

Architruc & Baltaz'art
archi-truc-beziers.com

Arnold d'Alger
bazaridalger.com

Artemest
artemest.com

Atelier Gllu
glu.fr

Atmosfera
atmosfera.com

Aubin Prost
prost-architecture.fr

Avidsen
avidsen.com

B

Basalte
basalte.be/fr

B&B Italia
bebitalia.com

Botteghe Di Su Gologone
lebotteghegugologone.com/fr/

BRC
brc-revetements.fr

C

Cabanes de l'Orvanne
cabanesdelorvanne.com

Café des Arts
cafedesart.com

Café Prückel
prueckel.at

Caravane
caravane.com

Carresol
carresol-parquet.com

Casa de Serralves
serralves.pt/en/institucional-serralves/
visitar-a-casa-de-serralves/

Casal
casal.fr

Casamance
casamance.com

Cassina
cassina.com

C-Création
c-creation.fr

Château les Carmes Haut-Brion
les-carmes-haut-brion.com

Christian Signorel
christiansignorel.com

COMO Le Beauvallon
comohotels.com/fr/france/como-le-beauvallon

Corston
corston.eu/fr

Cosentino
cosentino.com

Coucou Cabanes
coucocabanes.com

D-E

Das Loft
dasloftwien.at

David B
davidb.paris/les-robinetteries

Dedar
fr.dedar.com

Delta Dore
deltadore.fr

Deskeo
deskeo.com
Devign
devign.fr
Diacasan
diacasan-edition.com

Docent
docent-art.com

Dorothee Delaye
dorotheedelaye.com

Edward Barber et Jay Osgerby
barberosgerby.com

Elena Salmistraro
elenasalmistraro.com

Elsa Jeandieu
elsajeandieu.com

Eminza
eminza.com

Emperador
marbrerie-emperador.fr

Enky
enky.com

Erno Dierckx
ernodierckx.com

Ethimo
ethimo.com

Ezviz
ezviz.com

F-G

Fany Glass
fany-glass.fr

Fermob
fermob.com

Flos
flos.com

Foire Fine Arts Paris
finearts-paris.com

Fondation Serralves
serralves.pt

Foscarini
foscarini.com

France Design Week
francedesignweek.fr

Galerie d'art Alzuet
alzuetagallery.com/locations/alzuet-
gallery-madrid/

Galerie Carina Casanovas
carinacasanovas.com

Galerie La Californie
lcalifornie.es

Garnier-Thiebaut
garnier-thiebaut.fr

Gautier
gautier.fr

H-I-J

Hamilton Conte
hamiltonconte.com

Heure Industrielle
heure-industrielle.com

Homematic
homematic-ip.com/fr

Honoré
honoredeco.shop

Hôtel Altstadt Vienna
altstadt.at/en

Hôtel Artemisia Montmartre
artemisia-hotel.com

Hôtel des ventes Dorotheum
dorotheum.com/en

Hôtel Les Cimes Bleues
cimesbleues.com

Hôtel Hoxton Vienna
thehoxton.com/fr/vienna/

Hôtel le Mondrian Ibiza
mondrianhotels.com

Hôtel Maison Monceau
hotelmaisonmonceau.fr

Hôtel Sacher
sacher.com/en/vienna

Hôtel Sans Souci
sanssouci-wien.com

Hôtel SO/Vienna
so-hotels.com/en/vienna

Ikea
ikea.com/fr
IMA Protect
imaprotect.com

Jean Perzel
perzel.fr

Jieldé
jieldé.com

Joan Gaspar
joangaspar.com

Johanna Amatoury
johannaamatoury.fr

Johanna Leserre
slowhome.co/agence

José Lévy
joselevy.fr

Judith San Quintin
judithsanquintin.com

K-L

Kartell
kartell.com

Kvadrat
kvadrat.dk/fr

Klin d'Œil
klinoeil.com

Konyks
konyks.com

La Cabane Bauloise
lacabanebauloise.fr

La Maison de Commerce
laimaiondecommerce.com

La Maison Le Chevreuil
lechevreuil.com

La Redoute
laredoute.fr

le Bel Hôtel Oléron
belhotel-oleron.com

Leroy-Merlin
leroymerlin.fr

Lobmeyr
lobmeyr.at

M-N

Maison Kyka
maison-kyka.com

MAK
mak.at/en

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Maison Jansen
maisonjansen.wixsite.com/maisonjansen/jansen

Maison Leleu
maisonleleu.com

Maison Lelièvre
lelievrepais.com

Maison Numéro 20
maisonnumero20.fr

Margaux Keller Collections
margauxkellercollections.com

Marius Aurenti
mariusaurenti.com

Marset
marset.com

Martinelli Luce
martinelliluce.it/fr/

Meljac
meljac.com

Modelec
modelec.com

Momoamo
momoamo.com

Nais Architecture
naistudio.fr

Netatmo
netatmo.com

Nobilis
nobilis.fr

noblessa
noblessa.fr

Noé Duchaufour-Lawrance
noeduchaufourlawrance.com

Nuki
nuki.io/fr

O-P-Q

Paris Design Week
maison-objet.com/paris-design-week

Pedrali
pedrali.com

Poltro Frau
poltrofrau.com

Quadro
quadro.fr

R-S

Reda Amalou Design
redaamalou.com

Rehau
window.rehau.com

Ressource
ressource-peintures.com

Revol
revol1768.com

Ritz Paris
ritzparis.com

Roger Pradier
roger-pradier.com

Royal Stranger
royalstranger.com

Salon Maison&Objet
maison-objet.com

Salonplafond
salonplafond.wien

Secret Gallery
secretgallery.fr

Selency
selency.fr

Seletti
seletti.it

Serax
serax.com

Shangri-La Chi Spa
shangri-la.com/fr

Somfy
somfy.fr

Su Gologone Experience Hotel
sugologone.it

T-U-V

Tachini
tachini.it

Tapicheri
tapicheri.com

THG
thg-paris.com

The Invascience Company
invascience.com

Thibaut Picard
thibautpicard.com

Tots
tots.fr

USM
usm.com

Vente-unique
vente-unique.com

Verisure
verisure.fr

Veronese
veronese.fr

Villa Beer
villabeer.com/home

W-X-Y

Wewood
wewood.eu

Wiliv
wiliv.com

Xiaomi
mi.com/fr

Yale
yalehome.fr/

Yoo Studios
yoo.com



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ
ABONNEMENTS
Mélanie Borie
melanie@bleupetrol.com

RÉDACTION

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Bertrand Le Port
bertrand@bleupetrol.com

RÉDACTRICE EN CHEF
Anne-Louise Sevaux
anne-louise@bleupetrol.com

GRAND REPORTER
Anne-Marie Cattelain Le Dû
amcl@wanadoo.fr

DESIGN GRAPHIQUE
Valentine Le Port
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Bénédicte Le Guérinel
Sarah Durand
Sylvain Ouchikh

SECRÉTAIRES DE RÉDACTION
Yann Deckard

COMMUNICATION
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothe@bleupetrol.com

PUBLICITÉ
DIRECTRICE COMMERCIALE
Catherine Caudin
07 71 06 54 86
catherine@bleupetrol.com

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET PARTENAIRES MÉDIAS
Delphine Altias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT
Clara de Langsdorff
06 23 08 42 37
clara@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
Grand Sud
Ody Madec
06 34 36 03 91
odymadec@orange.fr

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT DIFFUSEURS
ET DÉPOSITAIRES
DE PRESSE
MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

ÉDITEUR
Résidences Décoration
est un bimestriel édité par :
Raykeea
société à responsabilité limitée
au capital de 2 000 €.

Gérant : Morgan Cayre
Siège social : 66, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052
RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire :
FR 25 793 508 375

Commission paritaire
n° 0623 K 84775
ISSN : 1254-8278
Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

La rédaction décline toute responsabilité
concernant les documents, textes et
photos non commandés.

Ruinart

Dégustations | Visites de caves | Bar | Boutique

4 RUE DES
CRAYÈRES
REIMS

Nest, Tadashi Kawamata,
2026

Réservations sur [ruinart.com](https://www.ruinart.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2026

Supplément réalisé par
SYLVAIN OUCHIKH

86 BRÈVES DE VIGNES

94 PEYRASSOL

L'âme templière sublimée

98 VINCENT COUCHE

Vigneron champenois atypique

102 LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Baux-de-Provence

104 ON MANGE QUOI AVEC...

- Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025
- Château de Lastours, Grand Vin Rosé 2025
- Château Sainte Marguerite, Symphonie Blanc 2025, Cru Classé Côtes de Provence
- Champagne Palmer & Co, Rosé Solera

112 CAROLINE FIOT ET NADIA SAMMUT

« Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir »

116 LES VIRTUOSES DE LA MAISON DE COGNAC HENNESSY

Quand les mains d'un artisan deviennent patrimoine vivant

120 PLAYA EMINENTE

Biscarrosse à l'heure cubaine

122 CHÂTEAU CANTEMERLE

Le château de la forêt enchantée

124 MAISON DELAS FRÈRES

L'Hermitage en héritage

126 COQUILLADE EN PROVENCE

Éveil des sens

128 SÉLECTION

- Blancs immaculés
- Le teint rosé
- Bulles colorées



Passion, humilité et exigence

Certains plaisirs méritent qu'on leur accorde du temps. Le vin et les spiritueux font partie de ceux-là. Fruits d'une patience infinie, d'un terroir façonné par les saisons et d'un savoir-faire transmis avec passion, ils racontent bien plus qu'une simple histoire de dégustation : ils incarnent une culture, une émotion, un art de vivre.

Pour cette quatrième édition de notre supplément estival, nous avons choisi de porter un toast à celles et ceux qui donnent naissance à ces grands nectars. Des femmes et des hommes guidés par trois valeurs essentielles : la passion, l'humilité et l'exigence.

Au fil de ces pages, nous vous invitons à explorer la richesse souvent méconnue des vignobles, à percer quelques-uns de leurs secrets les mieux gardés et à découvrir les nouvelles tendances qui réinventent l'univers des vins et spiritueux. Entre quête de naturalité, audace créative et retour aux fondamentaux, une nouvelle génération d'artisans dessine les contours d'un patrimoine en perpétuel mouvement.

Embarquez avec nous à la découverte du domaine Peyrassol, de la Maison Hennessy et des trésors des Baux-de-Provence. Vivez également l'expérience de l'œnotourisme à la Playa Eminente, au Château Cantemerle, à la Maison Delas Frères ou encore au Domaine de la Coquillade, autant de destinations françaises qui célèbrent avec élégance l'art de recevoir et l'esprit de l'été.

Parce que la dégustation est avant tout une histoire de partage, prolongeons le plaisir à table. Quels accords sublimeront un Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025, un Château de Lastours Grand Vin Rosé 2025, un Château Sainte Marguerite Symphonie Blanc 2025, Cru Classé des Côtes de Provence, ou encore un champagne Palmer & Co Rosé Solera ? Nos chefs invités vous livrent leurs inspirations et leurs recettes pour transformer chaque dégustation en véritable expérience gastronomique.

S'il est vrai que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, la curiosité, elle, demeure une vertu dont on ne saurait trop abuser. Car comprendre, découvrir et transmettre restent les plus belles façons d'apprécier ce que le terroir et le temps ont de meilleur à offrir.

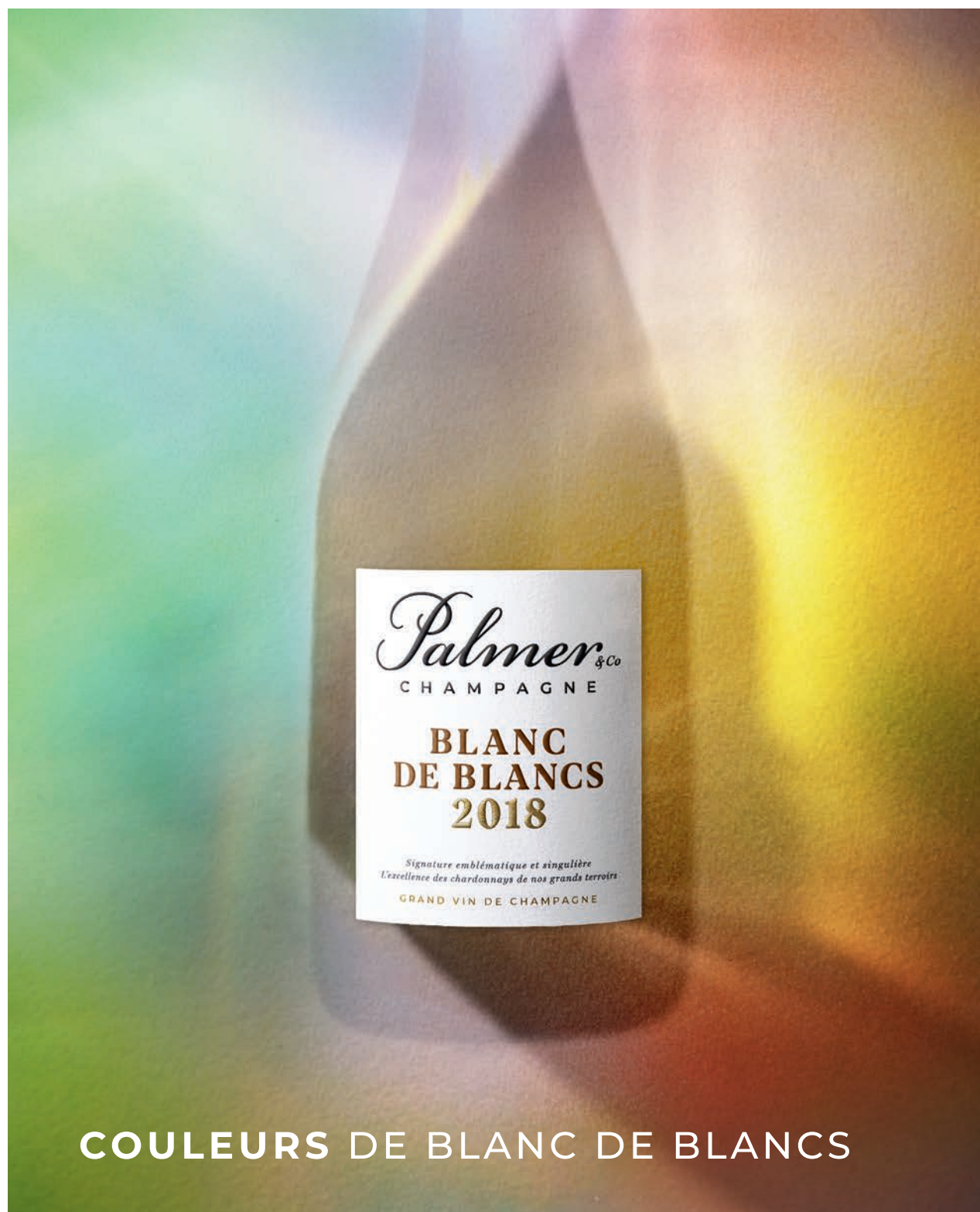
Toute la rédaction de *RD-Résidences Décoration* vous souhaite une excellente lecture et, surtout, de très belles découvertes gustatives. 🍷



Bertrand Le Port
Directeur de la rédaction

*Palmer*_{&Co}

C H A M P A G N E



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Brèves de vignes

Quoi de neuf dans l'univers du vin ?

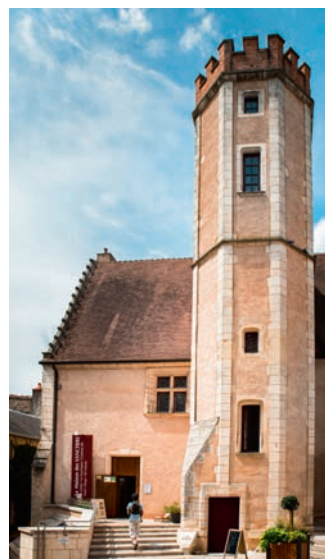
ACTU DE BONNES NOUVELLES, DES VISITES À NE PAS MANQUER ET DES OPPORTUNITÉS TRIÉES SUR LE VOLET POUR SE FAIRE PLAISIR DURANT L'ÉTÉ...



LES 90 ANS DE L'AOC SANCERRE

Créée en 1936 pour les vins blancs, puis étendue aux rouges et aux rosés en 1959, l'AOC Sancerre célèbre, cette année, ses 90 ans de reconnaissance officielle. Un âge encore jeune à l'échelle du vignoble français, mais suffisant pour bâtir une réputation qui dépasse largement les bords du Centre-Loire. Petit rappel : c'est à Paris, dans les années 1950, que les vins de Sancerre ont commencé à être connus hors de leur région d'origine. Les vignerons descendaient dans la capitale proposer leurs vins aux bistrots et aux restaurants. Le sancerre blanc, frais, fruité et tranchant, est devenu le vin de comptoir par excellence. Aujourd'hui, l'appellation exporte les deux tiers de sa production, en premier lieu aux États-Unis. Une belle réussite !

© DR



LE CLOS PEYRASSOL
VIN BIOLOGIQUE

CÔTES DE PROVENCE
FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



50 ANS DE L'AOC CORSE

Elle a cette année cinquante ans. Elle possède un terroir unique et des cépages que l'on ne retrouve nulle part ailleurs : le niellucciu, le sciaccarellu, le vermentinu... pour ne citer qu'eux. Ces noms ne ressemblent à rien d'autre et c'est tout l'intérêt des vins de cette île. La Corse possède une mosaïque de 33 cépages autochtones, qui se distinguent toujours par une forte typicité. La Corse souhaite devenir une référence viticole mondiale à part entière, portée par de jeunes vignerons qui ont repris les exploitations familiales.



© CLAUDE CRUELLS DOMAINE DE PERETTI, ATELIER SYLVAIN ROCA

VIA SENSORIA : 100 % BORDEAUX À LA CITÉ DU VIN

Pour célébrer une décennie d'existence, la Cité du Vin de Bordeaux propose, du 1^{er} avril au 1^{er} novembre 2026, une édition inédite de son parcours sensoriel de dégustation. Il sera entièrement consacré à Bordeaux. C'est la première fois que l'offre de dégustation met à l'honneur une seule région viticole. Elle sera déclinée en quatre styles. Quatre façons de raconter Bordeaux, quatre expressions d'un vignoble que l'on croit connaître et qui ne cesse de nous surprendre. Bordeaux se raconte en solo afin de démontrer que ce territoire que l'on croit familier reste infiniment nuancé. Depuis son ouverture le 1^{er} juin 2016 au bord de la Garonne, dans le quartier des Bassins à flot, la Cité du Vin a accueilli plus de 3,5 millions de visiteurs venus de 170 pays.

DEUTZ

MAISON DE CHAMPAGNE FONDÉE À Aÿ EN 1838



AMOUR DE DEUTZ - MILLÉSIME 2015

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



FESTIVAL DES ARTS AU CHÂTEAU DE BERNE, EN PROVENCE

Niché au cœur d'un vignoble provençal, le Château de Berne est bien plus qu'un hôtel de charme. C'est tout au long de l'été un véritable écrin culturel en plein air. La saison s'ouvre les 19 et 20 juin avec *Ça patine à Tokyo*, une pièce de théâtre réunissant Nelson Monfort et Philippe Candeloro. Fin juillet, les 24 et 25, c'est Nicolas Reyes des Gipsy Kings qui enflammera les soirées provençales. Le 7 août, la virtuose Camille Berthollet, prodige du violon et du violoncelle, offrira un concert exceptionnel dans le cadre de son programme *Legends*, avant que Yann Muller (DJ et producteur) ne prenne le relais le 13 août. La saison se clôturera en beauté les 11 et 12 septembre avec Jonathan Dassin, venu rendre hommage à *L'Héritage Dassin*.



LE NOUVEAU CHAI D'ANGELUS

Véritable prouesse technologique, ce chai, au sein de l'un des châteaux les plus réputés au monde, incarne une vision moderne et innovante de la vinification. Avec ses 22 cuves suspendues conçues en béton, en bois et en inox, il offre une approche unique aussi bien sur le plan technique qu'architectural. Le domaine franchit ici une nouvelle étape en relevant un vrai défi, notamment avec la création de cuves en bois suspendues, une première pour les tonneliers. Ce lieu impressionne autant par son audace que par le savoir-faire qu'il met en valeur. Tout est conçu pour travailler les vins en douceur grâce à un système entièrement gravitaire, qui permet de préserver au mieux la qualité des jus et l'expression du fruit. Même la forme originale des cuves a été imaginée pour accompagner cette philosophie : leur conception favorise un contact optimal entre les peaux et les jus, permettant une extraction précise et naturelle. Il sera opérationnel pour les vendanges 2026.





CLOS DE CAILLE



CLOSDECAILLE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BORDEAUX : UN MILLÉSIME 2025 TRÈS RÉUSSI

Les primeurs de Bordeaux, qui se sont déroulés en avril dernier, ont démontré que le millésime 2025 sera grand. Les vins ont beaucoup d'équilibre et de finesse, alors que beaucoup s'attendaient à des vins lourds, opulents, voire très alcoolisés après un été très chaud. Le millésime semble avoir miraculeusement échappé aux inconvénients habituels des années chaudes, comme la surmaturation, une faible acidité et des degrés alcooliques très élevés. Les meilleurs vins atteignent le niveau des grands millésimes contemporains, comme les 2019 et 2016. Les vins ne sont pas non plus intimidants en termes de tanins : ils présentent un double caractère, accessibles dans leur jeunesse tout en étant aptes au vieillissement.

LE PICNIC BY VEUVE CLICQUOT

À partir de juin, Veuve Clicquot réinvente le pique-nique à la française avec une expérience estivale. La maison de champagne, reconnaissable parmi tant d'autres à son Pantone, investit cette saison de nouveaux lieux d'exception à travers la France, des *rooftops* parisiens aux adresses balnéaires les plus prisées. Parmi les escales incontournables : la terrasse des Ombres, perchée au-dessus du musée du quai Branly - Jacques Chirac, le mythique 7^e Ciel du Printemps Haussmann ou encore l'Hôtel du Golf Barrière à Deauville. Pour les épicuriens, le Château de Sacy, en Champagne, et le Domaine de Fontenille, en Provence, proposent menus et offres à emporter pensés autour d'accords mets et champagne. À cette occasion, Veuve Clicquot renouvelle sa collaboration avec la maison provençale Souleïado pour une collection d'assiettes et de nappes aux imprimés solaires. **Disponible dès juin 2026. Adresses et réservations sur veuvecliquot.com**





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Peyrassol

L'âme templière sublimée

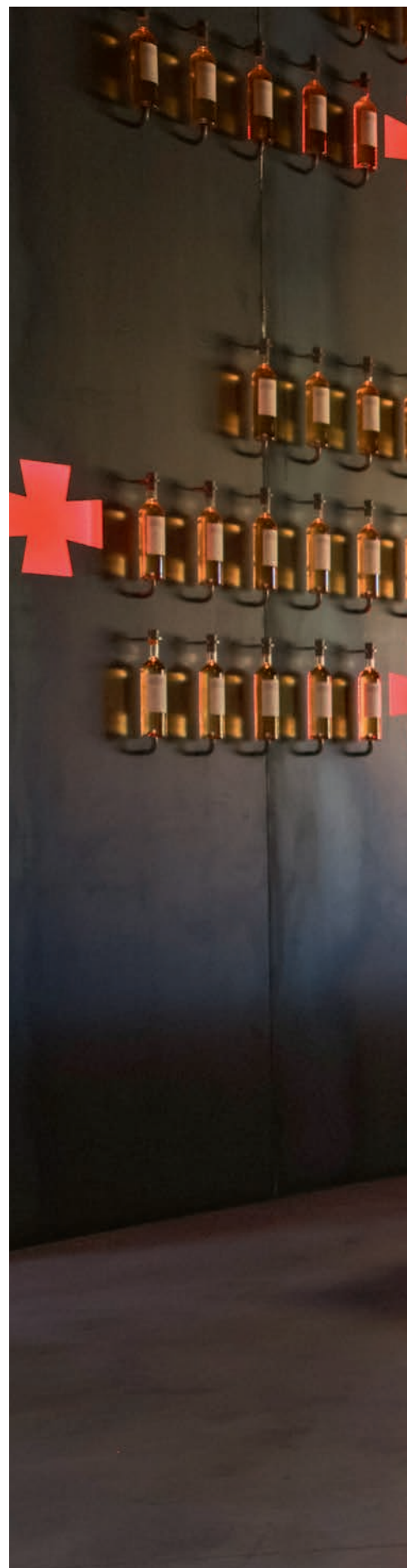
UN DOMAINE, UNE HISTOIRE ANCIENNE HALTE DE L'ORDRE DES TEMPLIERS FONDÉE AU XIII^e SIÈCLE, CETTE PROPRIÉTÉ DE 850 HECTARES LOVÉE DANS LE MAQUIS PROVENÇAL CÉLÈBRE CETTE ANNÉE SON ANNIVERSAIRE : 25 ANS D'AUDACE, PORTÉS PAR LA VISION SINGULIÈRE D'UN HOMME, PHILIPPE AUSTRUY.

Quand cet homme d'affaires acquiert Peyrassol en 2001, rien, ou presque, ne préfigure le joyau qu'il deviendra. On y accède par 4 km de piste sans voirie. Pas d'adresse, pas d'enseigne ! Juste 92 hectares de vignes et de vastes terres nourricières perdues au milieu de nulle part, dans un silence qui pourrait passer pour de l'abandon. « *C'était un endroit à l'abandon, mais authentique* », confie Philippe Austruy avec une émotion intacte. « *Un ami m'en avait parlé sans en vouloir. Mais plus il décrivait ce lieu, plus je savais que c'était le mien. J'en suis tombé amoureux.* » Il l'achète à Françoise Rigord, l'ancienne propriétaire, et commence à écrire l'une des plus belles pages du vignoble provençal.

La Provence rosée : du mépris à l'obsession mondiale

À l'époque, il faut le rappeler, le vin rosé de Provence n'inspire guère les amateurs éclairés. « *Les vins rosés n'intéressaient que très peu de monde* », nuance Alban Cacaret, neveu de Philippe Austruy et directeur du domaine depuis 2003. « *Au début des années 2000, ils étaient souvent médiocres. Quelques noms émergeaient, comme Ott, Minuty ou Rasque, mais l'essentiel partait à la coopérative. On était très loin de l'exigence des autres régions, comme Bordeaux ou la Bourgogne.* » Depuis, le monde entier a changé d'avis. L'acquisition médiatisée de Miraval par Angelina Jolie et Brad Pitt a braqué les projecteurs sur la région. Le groupe français LVMH a suivi, avec l'élégant Château

Vue du ciel de l'accueil des visiteurs à la Commanderie de Peyrassol.





La boutique de la Commanderie, moderne, élégante et inspirante, propose les vins des différents domaines ainsi que les huiles d'olive de son propriétaire, Philippe Austruy.



Les vins rosés constituent la majorité de la production. Mais il faut aussi s'intéresser aux rouges et aux blancs.



Galoupet et une participation majoritaire au château d'Esclans. La Provence est devenue un terrain de jeu pour les grands appétits. Peyrassol, lui, avait une longueur d'avance.

Le chantier permanent ou l'art de la transformation

Depuis son arrivée, Alban Cacaret a vécu dans les travaux. Il l'affirme avec le sourire tranquille de celui qui sait le chemin qu'il a parcouru. « Depuis 2003, nous avons replanté la moitié du vignoble, construit un nouveau chai, rénové les bâtiments agricoles. En 2015, nous avons bâti un cuvier dédié exclusivement aux vins rouges. À la vigne, nous avons changé notre mode cultural en privilégiant la culture biologique et biodynamique. Nous avons mis en place un restaurant gastronomique avec vue sur les vignes et une ferme (voir encadré). » Voici une métamorphose totale, menée avec la rigueur d'un orfèvre et la patience d'un bâtisseur de cathédrale.

Un musée à ciel ouvert parmi les ceps

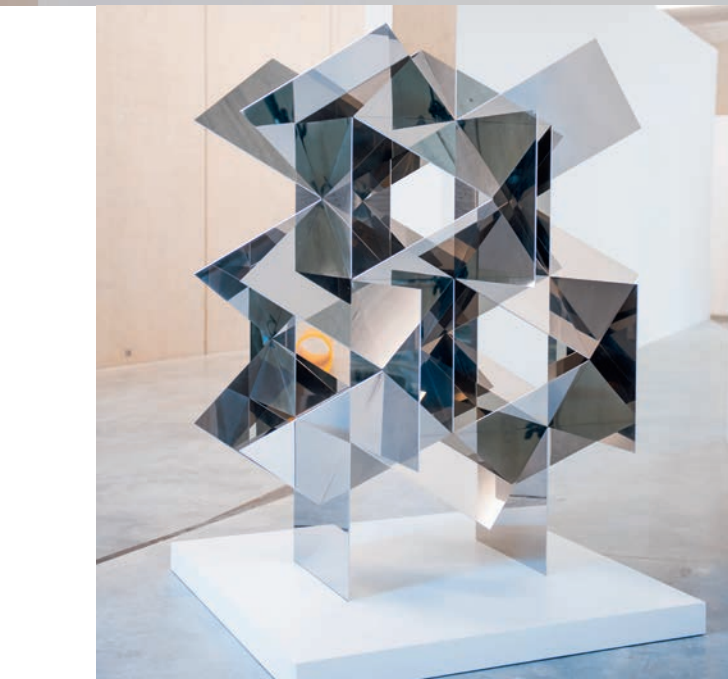
Mais c'est peut-être dans sa dimension artistique que Peyrassol atteint sa singularité la plus troublante. Dès 2005, Philippe Austruy, grand amateur d'art contemporain, commence à

installer des sculptures monumentales dans les vignes. Durant quinze ans, il réunit une collection d'une cinquantaine d'œuvres : Arman, César, Daniel Buren, Bernar Venet, Dubuffet, Lee Ufan, Franco Adami... Chaque pièce dialogue avec le paysage, avec la lumière rasante du soir sur les rangs de grenache, avec le silence de la vigne. Parmi les créations les plus poétiques : la *Porte du Paradis* de l'artiste britannique Gavin Turk. Elle s'ouvre sur le vignoble comme une

invitation à l'émerveillement. Elle répond, en miroir, à la *Porte de l'Enfer*, signée par le plasticien belge Wim Delvoye, qui est un dialogue entre damnation et grâce. Aujourd'hui, 25 ans plus tard, Peyrassol est bien plus qu'un domaine viticole. C'est un lieu de vie, de contemplation et d'excellence. C'est un endroit où le vin, la pierre et l'art se répondent sous le ciel de Provence depuis huit siècles, et pour longtemps encore. La culture au sens large ! 🍷

DEUX RESTAURANTS ET UNE FERME

Le restaurant Chez Jeannette, récompensé d'une étoile au guide Michelin et de deux toques au Gault&Millau, propose une expérience gastronomique inspirée. Dans une atmosphère chaleureuse avec vue directe sur le vignoble, la cuisine met à l'honneur les produits du domaine et les saveurs méditerranéennes avec une précision délicate. Pour une approche plus décontractée, Le Bistrot de Lou cultive l'esprit convivial des grandes tablées provençales. Dans les deux établissements, les produits locaux s'expriment avec simplicité et fraîcheur. Cette philosophie du goût prend racine au sein du domaine grâce à une ferme en agriculture biologique qui alimente les cuisines des deux restaurants. Sur plus de 5 000 m² de maraîchage, légumes, fruits et herbes aromatiques poussent au rythme des saisons et de l'influence lunaire. Le potager, aussi esthétique que généreux, compose un décor vivant où tomates anciennes, haricots, salades et plantes aromatiques dessinent un paysage typiquement provençal. Une attention particulière est portée à l'élevage avec une trentaine d'hectares dédiés. Les espèces évoluent librement dans des espaces pensés pour respecter leur développement et bénéficient d'une alimentation naturelle. Cette quête de qualité se retrouve évidemment dans les assiettes, où chaque produit exprime le soin apporté à son origine. On ne peut pas faire plus locavore.



La Commanderie est un véritable musée à ciel ouvert. Philippe Austruy ne cesse d'enrichir sa collection d'art contemporain depuis 25 ans.



Métier

Vincent Couche, vigneron champenois atypique

PASSION VINCENT COUCHE EST UN VIGNERON INSTINCTIF, ATTENTIF À CHAQUE CEP ET SOUCIEUX DE LUI APPORTER LE PLUS GRAND SOIN. SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE NE RELÈVE PAS D'UN EFFET DE MODE, MAIS D'UNE VOLONTÉ PROFONDE DE RESTER EN LIEN AVEC LA NATURE. HORS NORME ET PROFONDÉMENT ATTACHANT, IL INCARNE UNE VISION SINGULIÈRE ET SENSIBLE DE SON MÉTIER.



Pour ce viticulteur, l'essentiel du vin se joue à la vigne, où tout est mis en œuvre pour exprimer au mieux le terroir.

© DR

Où se situent vos vignes en Champagne ?

Mes vignes se situent dans la Côte des Bar, à Buxeuil, sur un sol kimméridgien (argilo-calcaire, argilo-marneux), et à Montgueux, sur un sol crétacé composé de craie et de silex.

Pourquoi êtes-vous installé dans cette partie de la Champagne ? Est-ce un héritage ou un choix délibéré ?

Ces deux positionnements me viennent de mes parents : Montgueux, du côté paternel, et Buxeuil, du côté maternel. J'ai aussi acheté des vignes.

Combien d'hectares exploitez-vous ?

J'exploite quinze hectares de vignes, trois à Montgueux et douze à Buxeuil.

Selon vous, que signifie être vigneron ?

Le vigneron est pour moi celui qui décide de tous les travaux de la vigne et qui les réalise, jusqu'au choix des vinifications et des assemblages. C'est un métier exigeant, où le respect de la terre est essentiel à l'élaboration de grands vins.

Pouvez-vous nous expliquer comment vous concevez votre métier ?

Lorsque l'on est vigneron, il n'y a pas de répit. Notre cycle de travail se déroule sur un an pour tous les travaux de la vigne, mais, entre le moment où l'on décide de créer une cuvée et sa vente, vingt ans peuvent s'écouler, parfois davantage. Notre cuvée Sensation en est une



En cave, Vincent Couche surveille l'évolution des lies à l'intérieur de ses flacons.



En Champagne comme en Bourgogne, chaque flacon raconte une histoire franche et sincère. Ici, les cuvées Chloé, ADN Montgueux et un effervescent rosé en sont l'expression.



pas de dosage et je ne filtre pas mes vins. Je crée des vins qui expriment le terroir, et rien d'autre.

Depuis quand l'avez-vous adoptée ?

J'ai toujours cherché à être en équilibre avec la nature. L'anecdote veut que, dès l'école, j'étais assez réticent à apprendre les noms des molécules chimiques utilisées à la vigne comme en cave. Alors, avec la biodynamie, j'ai trouvé un moyen de ne pas m'en servir.

Que souhaitez-vous que le consommateur ressent lorsqu'il déguste l'un de vos vins ?

En dégustant mes vins, j'espère que le consommateur trouvera du plaisir, de l'émotion, de la gourmandise, le tout porté par une belle trame de fraîcheur. Je souhaite le ramener à ses souvenirs de bons moments passés et lui insuffler de l'énergie et de l'espoir pour l'avenir.

Vous faites aussi des vins en Bourgogne. C'est rare pour un Champenois. Pouvez-vous nous dire quelques mots sur ce nouveau projet ? Quelle en est la raison ?

Depuis quelques années, je développe un domaine en Bourgogne, avec des vignes achetées, des plantations et un héritage familial du côté de ma femme, à Chablis. Bien sûr, il est conduit de la même manière, en biodynamie et en agroforesterie. J'ai aussi fait mes études viticoles à Beaune, et j'aime les vins de Bourgogne. Pour moi, c'était une évidence.

Quel est votre adjectif favori pour désigner un champagne ?

Désaltérant. ☝

belle illustration : il s'agit d'une cuvée millésimée issue d'un dégorgement tardif, après vingt ans passés sur lies en cave. Le métier de vigneron est donc très complet. Aujourd'hui, il faut savoir maîtriser toutes les étapes, depuis les travaux de la vigne jusqu'à la commercialisation des cuvées, en passant par la vinification et les assemblages, et savoir gérer le temps, à court comme à long terme.

des lignes d'arbres fruitiers, car l'agroforesterie augmente la biodiversité dont mes sols ont besoin. En cave, le travail s'effectue sans aucun intrant, avec des levures indigènes : je ne fais pas de chaptalisation, je travaille sans soufre depuis plus de quinze ans, je n'ajoute

Le vignoble est traité selon les principes d'une agriculture biologique et biodynamique depuis 1998.

Quelle est votre démarche vis-à-vis de la nature ?

Je pense que tout vigneron devrait réfléchir à son impact sur la nature. Lorsqu'on la respecte, tout se passe plutôt bien. À l'inverse, lorsqu'on la force à produire toujours plus, on crée des déséquilibres et on augmente les problématiques. L'homme n'est pas au-dessus de la nature, il en fait partie. C'est pour cette raison que je me suis tout de suite tourné vers la biodynamie. Ma vision repose sur deux principes de base : ne pas tasser mes sols et ne pas donner d'engrais verts aux vignes. Le but est d'avoir des sols vivants, riches en micro-organismes et en vers de terre, capables de retenir l'eau, avec un enracinement des vignes très profond dans le sous-sol... Mes vignes sont complantées avec





La Provence secrète de Blacailoux

Au pied du massif de la Sainte-Baume, au cœur du parc naturel régional, Bastide de Blacailoux cultive une Provence rare : verte, silencieuse, préservée. Un domaine de 600 hectares où l'hospitalité prend la forme d'une échappée confidentielle, entre bastides restaurées, service hôtelier sur mesure, vignoble, collines boisées et table éphémère dont la carte a été pensée par le Chef étoilé Ludovic Turac.

Entrer à Blacailoux, c'est rejoindre une bulle. À l'intérieur des terres, à 400 mètres d'altitude, le domaine déploie ses vignes par touches, au milieu des bois, des oliviers, des chemins et des reliefs. Le paysage impose son rythme : celui du calme, de la lumière, de l'espace. Ici, la déconnexion se vit simplement, dans la fraîcheur d'un matin, une marche entre vignes et forêts, une baignade, une dégustation au chai, un dîner dressé dehors quand la Provence s'adoucit.

Blacailoux a choisi l'esprit des bastides plutôt que celui de l'hôtellerie classique. Des maisons de caractère, restaurées avec soin, où la pierre claire, le bois, les enduits à la chaux, les ferronneries fines, la céramique et le marbre composent une élégance à voix basse. Chaque lieu garde son âme, son intimité, sa manière d'habiter le paysage. On y retrouve la liberté d'une maison privée, portée par la précision d'une équipe dédiée. Tout s'écrit à la carte : conciergerie, petits-déjeuners, chef à domicile,

accords mets-vins, grandes tablées, ou parenthèses bien-être : yoga, massages, sauna, temps suspendu. Une hospitalité de l'essentiel, attentive aux détails, fidèle à l'élégance sauvage du lieu.

L'expérience se prolonge désormais à table. De mai à septembre 2026, le domaine ouvre un restaurant éphémère dont la carte est signée par Ludovic Turac, le chef étoilé marseillais. Un néo-bistrot provençal, gourmand et lumineux, pensé comme une cuisine de lieu : des produits sourcés à quelques encablures, souvent à moins de 30 kilomètres du domaine, des assiettes guidées par les saisons, les arrivages, les rencontres avec les producteurs. Légumes de maraîchers voisins, huiles d'olive, herbes, miels, fromages, viandes ou poissons selon les inspirations : la carte raconte une Provence vivante, précise.

À Blacailoux, le luxe tient à l'espace, au silence, au temps retrouvé. Une Provence à vivre pleinement, entre hospitalité, nature et gastronomie.

SUR PLACE

Manger

De mai à septembre 2026 : restaurant éphémère & lounge bar, dîners du mercredi au samedi, déjeuners du vendredi au dimanche.

Renseignements & réservations : 04 22 53 65 25

Séjours

Yoga, retraites, massages, sauna, piscines et chemins au cœur du domaine.

Informations & réservations : 04 22 12 00 36

Visiter

Dégustations, découverte des chais, balades entre vignes, bois et oliviers.

Contact : 04 94 86 83 83

Organiser

Mariages, séminaires et événements sur mesure dans un cadre confidentiel.

Contact : 07 50 55 07 87

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Le saviez-vous ? Les Baux-de-Provence

CULTURE DANS CET ÉCRIN NATUREL UNIQUE ET MAJESTUEUX, LE VILLAGE DES BAUX-DE-PROVENCE, LABELLISÉ « LES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE », OCCUPE UNE PLACE CENTRALE AU SEIN D'UN TERRITOIRE RESTÉ PROFONDÉMENT AUTHENTIQUE. SES VIGNERONS ET SES CHEFS ÉTOILÉS PARTICIPENT TOUS À FAIRE RAYONNER CE LIEU D'EXCEPTION. ILS Y PUISENT LEUR INSPIRATION.

LES VINS DES BAUX-DE-PROVENCE

Les vins des Baux-de-Provence sont produits dans le massif des Alpilles, au cœur de la Provence. Cette appellation d'origine protégée (AOP) est reconnue depuis 1995. Les vignobles bénéficient d'un climat méditerranéen très ensoleillé. Le mistral souffle environ 150 jours par an. Il joue un rôle très important en assainissant naturellement les vignes.

SUPERFICIE

Le vignoble des Baux-de-Provence s'étend sur environ 243 hectares répartis sur huit communes : Les Baux-de-Provence, Eygalières, Fontvieille, Mouriès, Maussane-les-Alpilles, Paradou, Saint-Étienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Les 12 domaines sont, sans exception, cultivés en agriculture biologique ou biodynamique. Unique !



La volonté de l'ensemble des propriétaires de développer une viticulture saine et durable a fait des Baux-de-Provence l'une des appellations les plus engagées de France.



LES CÉPAGES

Les vins rouges (52 %) et rosés (36 %) représentent l'essentiel de la production. Les blancs (12 %) sont à découvrir pour leur caractère salin. Les principaux cépages utilisés sont le grenache, la syrah, le mourvèdre et le cabernet-sauvignon. Pour les vins blancs, plus rares, on retrouve notamment la clairette, le grenache blanc et la roussanne.

LES CARACTÉRISTIQUES

Les vins rouges des Baux-de-Provence sont généralement puissants et généreux, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Les rosés sont frais et fruités, tandis que les blancs offrent des notes florales et d'agrumes. Le terroir calcaire et le climat chaud donnent des vins de caractère, typiques de la Provence.

LA PARTICULARITÉ

L'appellation des Baux-de-Provence est l'une des premières en France à avoir fortement développé la viticulture biologique. Le mistral limite naturellement l'humidité et les maladies de la vigne, ce qui favorise des pratiques respectueuses de l'environnement.

LES ACCORDS

Les vins des Baux-de-Provence accompagnent parfaitement la cuisine méditerranéenne. Les rouges se marient avec les viandes grillées, l'agneau ou les plats en sauce. Les rosés sont idéaux avec les salades provençales et les grillades estivales. Les blancs s'accordent très bien avec les poissons et les fromages de chèvre. 🍷



On mange quoi avec un...

Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025

DÉGUSTATION D'UNE EXTRAORDINAIRE RÉGULARITÉ, MILLÉSIME APRÈS MILLÉSIME, CE VIN BLANC EST UNE VALEUR SÛRE. IL FAIT PARTIE DE CES BOUTEILLES QUI NE DÉÇOIENT JAMAIS.



L'année 2025

Le climat provençal fut particulièrement favorable. Il a permis une maturité lente et douce des différents cépages, propice à l'élaboration de vins dans les trois couleurs. Ce flacon emblématique du domaine dévoile une expression aromatique précise, entre agrumes frais, fruits à chair blanche et nuances florales délicates.

Les cépages

Cette cuvée repose sur un assemblage de rolle, de sauvignon blanc et de viognier. Le rolle structure l'ensemble avec fraîcheur

et finesse, le sauvignon blanc apporte éclat aromatique et vivacité, tandis que le viognier enrichit le vin de notes florales et d'une belle rondeur en bouche. Le tout forme un équilibre maîtrisé.

Le domaine

Installé sur la presqu'île de Saint-Tropez, Minuty s'impose depuis plusieurs décennies comme l'une des signatures incontournables des vins de Provence. Il est à l'origine de la notoriété des rosés dans le monde. Entre influence maritime et sols variés mêlant schistes, argiles et sables,

les 65 hectares entourant le château historique, à Gassin, bénéficient d'un terroir particulièrement favorable à la production de vins.

L'équipe

Sous la présidence de Frank Floc'hlay, la nouvelle équipe dirigeante demeure fidèle à la philosophie qui a fait de Minuty une icône en France et à travers le monde. L'attention constante portée à la pureté des arômes et à l'expression du terroir est omniprésente, car elle constitue toujours la colonne vertébrale de tous les vins du domaine. 🍷



Gabriele Del Carlo

Directeur de la sommellerie
du Royal Monceau - Raffles Paris

« La cuvée Minuty Blanc et Or est un vin incontournable de la Méditerranée : on y retrouve un côté iodé et salin, ainsi que le soleil qui met en valeur son bouquet précis et bien équilibré. Le rolle, qui domine l'assemblage, met en avant des notes d'herbes aromatiques de Provence, comme le thym citronné et l'origan, suivies de belles nuances de feuilles de citronnier et d'oranger, puis d'un fruit à chair blanche comme le coing. »

Gnocchis de pommes de terre, palourdes et courgettes

POUR 4 PERSONNES

Préparation 45 min Cuisson 30 min

Palourdes ● 1 filet d'huile d'olive extra vierge ● 1 gousse d'ail ● Piment (en quantité modérée, selon vos goûts) ● 1 kg de palourdes (déjà trempées et rincées) ● Quelques tiges de persil frais ● 1/2 verre de vin blanc sec ● 1 citron bio (jus)

Accompagnement ● 2 petites courgettes ● Huile d'olive extra vierge ● Basilic frais ● Persil frais ● 1 citron bio (zeste) ● Sel, poivre noir

Gnocchis ● 1 kg de pommes de terre (Bintje ou Roseval, en vieillissement) ● 250 g de farine (environ) ● 1 petit œuf ● Sel

- Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle avec l'ail écrasé et un peu de piment. Ajoutez les palourdes et les tiges de persil. Faites revenir à feu vif quelques instants, puis déglacez au vin blanc.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent. Pressez un peu de jus de citron et retirez du feu. Une fois refroidies, décoquillez la majorité des palourdes (réservez-en quelques-unes entières pour le dressage).
- Filtrez soigneusement le jus de cuisson et réservez-le.
- Coupez les courgettes en fines rondelles. Faites-les sauter rapidement à feu vif dans une poêle bien chaude avec 1 filet d'huile d'olive. Salez légèrement.
- Faites cuire les pommes de terre entières à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Épluchez-les et écrasez-les encore chaudes sur un plan de travail. Salez, laissez tiédir.
- Formez un puits au centre, ajoutez un peu de farine autour et cassez l'œuf au milieu. Commencez à mélanger avec une fourchette, puis incorporez progressivement la farine. Pétrissez brièvement jusqu'à obtenir une pâte homogène, souple, mais non collante.
- Formez des boudins de 1,5 cm de diamètre. Détaillez-les en tronçons réguliers de 1,5 cm. Saupoudrez légèrement de farine pour éviter qu'ils ne collent.
- Dans une grande poêle, réunissez les courgettes sautées, les palourdes décoquillées et un peu de leur jus filtré. Faites chauffer doucement.
- Faites cuire les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les avec délicatesse et ajoutez-les dans la poêle. Mélangez soigneusement, en ajoutant si besoin un peu de jus de palourdes pour détendre la sauce.



Recette extraite de **Ciao Italia - À table avec les Italiens de France**, d'Anaïs Bourny, photographies du Photographe du Dimanche, Hachette Cuisine, 35€.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce vin blanc, élaboré à partir de rolle, se distingue par une belle vivacité et une finale légèrement saline. Sa tension équilibre la texture des gnocchis, tandis que ses notes iodées font écho aux palourdes.



On mange quoi avec un... Château de Lastours, Grand Vin Rosé 2025

DÉGUSTATION CE ROSÉ RACÉ DU LANGUEDOC SÉDUIT PAR SA PRÉCISION ET SON ÉLÉGANCE. IL APPARTIENT À CETTE CATÉGORIE RARE DE VINS CAPABLES DE CONJUGUER INTENSITÉ AROMATIQUE, FRAÎCHEUR ET RAFFINEMENT. UN GRAND ROSÉ GASTRONOMIQUE.

L'année 2025

Le millésime 2025 fut marqué par un climat méditerranéen équilibré, alternant journées ensoleillées et nuits plus fraîches. Ces conditions idéales ont permis une maturation lente et homogène des raisins, favorisant la concentration aromatique tout en préservant la fraîcheur naturelle des baies.

Les cépages

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage de grenache noir, de cinsault et de vermentino (le rôle,

en France). Le grenache apporte gourmandise et finesse, le cinsault le fruité et le vermentino les agrumes et la tension. Il y a donc un équilibre entre vivacité et générosité.

Le domaine

Situé au cœur du massif des Corbières, le Château de Lastours bénéficie d'un environnement sauvage et préservé entre garrigue, pinèdes et influence maritime. Le vignoble s'étend sur des sols de schistes et de calcaires particulièrement adaptés à la culture de la vigne.

L'équipe

L'équipe technique, sous la direction de la jeune et dynamique Anne-Laurence de Gramont, poursuit un travail minutieux à la vigne comme au chai afin de préserver la pureté du fruit et l'expression naturelle des cépages. Chaque décision est pensée dans une logique d'équilibre et de précision. 🍷

Anne-Laurence de Gramont

Directrice technique et œnologue

« L'assemblage dévoile une aromatique complexe autour du pamplemousse rose et de la pêche blanche, dans une expression fraîche et élégante. La bouche se distingue par sa texture soyeuse et sa tension maîtrisée. La finale est fraîche et persistante, appuyée par la gourmandise des notes de groseille. »



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La texture grasse de la truite appelle un rosé avec suffisamment de caractère pour créer un bel équilibre. La vivacité du vin vient contrebalancer la richesse du poisson, tandis que ses notes de petits fruits rouges apportent une fraîcheur qui s'accorde avec la douceur du lait d'amande.

RD
107

Truite confite, fraîcheur de lait d'amande perlé à l'huile de livèche, calçots de Prat-de-Cest

POUR 6 PERSONNES

Préparation **25 min** Cuisson **25 min**

● 6 pavés de truite française ● 500 g d'huile neutre ● 10 g de baies roses ● 3 g de poivre de Sichuan ● 300 g de lait entier ● 120 g d'amandes blanchies entières ● 1 gousse d'ail confite ● 2 gouttes d'extract d'amande amère ● 6 calçots de Prat-de-Cest (légume catalan entre le poireau et l'oignon) ● 40 g d'œufs de truite ● Huile de livèche ● Fleurs de bourrache ● Huile d'olive ● Sel, poivre

■ Salez les pavés de truite. Déposez-les dans un plat avec l'huile neutre, les baies roses et le poivre de Sichuan. Faites confire au four à 60 °C pendant 20 minutes environ. La truite doit être moelleuse et fondante, avec une température à cœur de 37 à 40 °C.

■ Mixez 100 g d'amandes avec le lait entier, puis assaisonnez avec du sel, du poivre, la gousse d'ail confite et l'extract d'amande amère.

■ Faites rôtir les calçots à l'huile d'olive, dans une poêle ou sur une plancha, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement colorés.

■ Coupez les calçots en 6 et disposez-les au fond des assiettes.

■ Posez la truite par-dessus. Concassez les 20 g d'amandes restantes et répartissez-les autour de la truite. Ajoutez les œufs de truite, puis versez le lait d'amande. Perlez ce dernier avec l'huile de livèche. Décorez de fleurs de bourrache et servez aussitôt.

LE MOT DU CHEF

« J'ai imaginé ce plat pour accompagner le Grand Vin Rosé du domaine en jouant sur l'équilibre entre fraîcheur, douceur et salinité. La délicatesse iodée de la truite répond aux notes acidulées du pamplemousse et des fruits rouges du rosé, tandis que l'huile de livèche apporte une touche végétale et vive qui vient équilibrer la rondeur du lait d'amande et révéler toute la finesse du plat. »

Recette de **Sébastien Barrière**, chef du restaurant La Bergerie de Lastours, au Château de Lastours.



On mange quoi avec un... Château Sainte Marguerite, Symphonie Blanc 2025, Cru Classé Côtes de Provence

DÉGUSTATION CE NOUVEAU VIN BLANC DE CETTE PROPRIÉTÉ
CONJUGUE FRAÎCHEUR, ÉCLAT AROMATIQUE ET ÉLÉGANCE
MÉDITERRANÉENNE DANS UN STYLE TOUT EN FINESSE.



L'année 2025

Le millésime 2025 marque une étape importante pour le Château Sainte Marguerite avec cette nouvelle cuvée. Les équipes du domaine ont recherché l'équilibre entre maturité et tension afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. Cette année, généreuse, révèle des vins précis et harmonieux dans les trois couleurs.

Le cépage choisi

Pour cette cuvée, le domaine a retenu le rolle, également connu sous le nom de vermentino en Italie. Ce cépage apporte au vin une belle intensité aromatique, portée par des notes d'agrumes, de

poire et de fruits exotiques. De plus en plus apprécié en Provence, il s'impose aujourd'hui comme l'un des cépages blancs emblématiques de la région.

Le domaine

Situé à La Londe-les-Maures, face à la Méditerranée, le Château Sainte Marguerite bénéficie d'un environnement particulièrement propice à l'élaboration des grands vins blancs.

Ses terroirs de schistes et d'argiles siliceuses offrent des conditions idéales pour exprimer finesse, fraîcheur et précision. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et

s'inscrit également dans une démarche végétale, avec la volonté de respecter au mieux le terroir dans la production des vins.

Le vigneron

Depuis 1977, la famille Fayard façonne l'identité du Château Sainte Marguerite avec une vision exigeante du vin provençal. Elle s'est associée au groupe français Pernod Ricard. Cette propriété est l'une des références des Crus Classés de Provence. Avec Symphonie Blanc 2025, le château franchit une étape supplémentaire avec toujours le même objectif : offrir un vin précis et harmonieux. 🍷



Olivier Fayard

Copropriétaire

« Ce vin blanc est frais et vibrant. Il se distingue par des notes franches et intenses de fruits exotiques exprimant pleinement la vivacité propre au style Sainte Marguerite. »

Loup de ligne croustillant, petits pois croquants et huile de cosses

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30 min Cuisson 10 min Infusion 30 min

Petits pois et huile de cosses ● Les cosses des petits pois ● 400 g de petits pois frais (écossés) ● 10 cl d'huile d'olive extra vierge

Loup de ligne ● 4 dos de loup de ligne (200 g chacun, avec la peau) ● 1 filet d'huile d'olive extra vierge ● Fleur de sel

Pour l'huile de cosses

■ Faites blanchir les cosses de petits pois 2 minutes dans une eau bouillante salée. Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée, puis égouttez-les.

■ Mixez les cosses avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un mélange vert vif. Laissez infuser 30 minutes à température ambiante.

■ Filtrez finement à l'aide d'un chinois ou d'une étamine. Réservez.

Pour les petits pois

■ Faites cuire les petits pois 2 à 3 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants.

■ Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée, égouttez-les et réservez-les.

Pour le loup de ligne

■ Assurez-vous que la peau est bien sèche. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.

■ Déposez les dos de loup côté peau et pressez-les légèrement avec une spatule. Laissez cuire sans bouger 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante. Retournez et laissez cuire 30 secondes à 1 minute côté chair. Salez à la fleur de sel.

Pour le dressage

■ Réchauffez doucement les petits pois avec 1 filet d'huile de cosses.

■ Disposez-les en lit au centre des assiettes. Posez les dos de loup croustillants par-dessus, peau vers le haut. Arrosez d'un trait d'huile de cosses.

**FRENCH
RIVIERA**

Recette extraite de **French Riviera**, de Nicolas Sintès, photographies de Matteo Carassale, Hachette Cuisine, 40€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le poisson grillé donne au plat une fraîcheur estivale qui s'accorde subtilement avec les notes citronnées du vin. Ses nuances exotiques se mêlent à l'huile de cosses et ses arômes floraux. L'ensemble prolonge cette impression de légèreté et d'équilibre.



On mange quoi avec un... Champagne Palmer & Co, Rosé Solera

DÉGUSTATION UNE CUVÉE ROSÉE GOURMANDE ET RAFFINÉE
QUI MÊLE INTENSITÉ AROMATIQUE, FRAÎCHEUR
ET ÉLÉGANCE DANS UN STYLE UNIQUE.



L'élaboration

Le Rosé Solera de Palmer & Co repose sur une méthode inspirée de la philosophie de la réserve perpétuelle. Une partie des vins issus des différentes vendanges est conservée d'année en année afin d'apporter une profondeur aromatique. Cette technique donne au vin davantage de complexité, tout en conservant beaucoup de fraîcheur et d'énergie.

Les cépages

Pour élaborer cette cuvée, Palmer & Co assemble principalement du pinot noir. Les vins à base de pinot noir, patiemment nourris depuis plus de

50 ans, apportent une grande complexité et de la structure, avec des arômes de fruits rouges gourmands. Cet assemblage permet d'obtenir un équilibre délicat entre vivacité et gourmandise.

Le domaine

Palmer & Co s'appuie sur un vignoble situé principalement dans la Montagne de Reims. Les approvisionnements proviennent majoritairement de terroirs classés en Premiers et Grands Crus, réputés pour leur qualité exceptionnelle. Cette diversité de sols et d'expositions permet à la

maison de créer des cuvées d'une grande précision.

L'équipe

La Maison Palmer & Co est née en 1947, lorsque sept vignerons propriétaires de vignobles classés Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims décident d'unir leurs terroirs. Cette coopérative, d'abord fondée à Avize, dans la Côte des Blancs, a installé son siège à Reims en 1959. Aujourd'hui, Palmer & Co s'appuie sur 415 hectares de vignes répartis sur une quarantaine de crus, dont plus de 200 hectares classés en Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims. 🍷



Gabriele Del Carlo

Chef de cave

« Le Rosé Solera repose sur une approche de vinification unique en Champagne : bien plus qu'un simple rosé d'assemblage, il incarne un savoir-faire rare où le temps et la constance se conjuguent pour offrir une expression intensément séduisante. Ce rosé se distingue par une profondeur aromatique inattendue, une harmonie naturelle et un plaisir immédiat, vibrant, qui signent la singularité de la cuvée. »

Fraises, crème fumée à la sarriette

POUR 4 PERSONNES

Préparation 5 min Fumage 20 min

- 100 g de crème fraîche ou de crème crue ● 1 bouquet de sarriette ou d'une autre herbe séchée (thym ou romarin)
- 250 g de fraises ● 1 pincée de sucre (facultatif)

- Versez la crème dans un bol, puis déposez le bol dans le panier d'une Cocotte-Minute.
- À l'aide d'un chalumeau ou d'une allumette, allumez des branches de sarriette bien sèches, jusqu'à ce que le feu prenne et qu'elles fument. Déposez les branches dans le fond de la cocotte, ajoutez le panier en suspension et fermez la cocotte.
- Laissez fumer pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, lavez les fraises, conservez-les entières avec la queue et laissez-les sécher sur un torchon propre.
- Servez la crème fumée tout de suite, avec des fraises entières à tremper dedans, ou conservez-la au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de sucre si vous le souhaitez.



Recette extraite de **La bonne cuisine des fruits**, de Céline Maguet, photographies de Quentin Tourbez, éditions First, 29,95€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'acidité naturelle et la douceur sucrée des fraises créent un contraste parfait avec la tension gourmande du champagne. Les arômes de fruits rouges du vin renforcent ceux des fraises, créant de manière naturelle une synergie gustative appétente.



Caroline Fiot et Nadia Sammut

« Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir »

RENCONTRE ENTRETIEN CROISÉ ENTRE CAROLINE FIOT, CHEFFE DE CAVE DE LA MAISON RUINART, ET NADIA SAMMUT, CHEFFE À LA FENIÈRE, DANS LE LUBERON. DEUX PERSONNALITÉS QUI ONT CONSTRUIT LEUR ART AUTOUR D'UNE MÊME PHILOSOPHIE : ÉCOUTER LE VIVANT PLUTÔT QUE LE CONTRAINDRE.

Comment s'est effectuée cette rencontre ?

Caroline Fiot (CF) : La rencontre avec Nadia s'est concrétisée au cœur même de la Maison Ruinart, lors de sa visite pour découvrir notre histoire, nos crayères et nos vins. Depuis un certain temps, nous étions, avec mon équipe, fascinés par l'audace de sa cuisine libre, son parcours inspirant, sa philosophie culinaire et, surtout, son engagement indéfectible envers la nature et la durabilité.

Nadia Sammut (NS) : Je crois profondément que les plus belles rencontres naissent d'une vision commune avant même de naître d'un projet. Avec Caroline, nous nous sommes rencontrées autour d'une même conviction : celle que le vivant nous oblige à l'humilité.

Vous évoluez dans des univers différents et pourtant si connectés. Comment voyez-vous le travail de l'autre ?

CF : Nos univers reposent sur des fondations sensorielles, émotionnelles et techniques similaires. Ce sont des approches complémentaires, chacune mettant en lumière l'expression et la richesse de nos terroirs, et se sublimant mutuellement. Ce qui m'a immédiatement frappée lors de nos échanges avec Nadia, c'est la manière dont elle conjugue rigueur technique et scientifique, intuition, capacité à construire un plat sans artifices et quête inlassable d'harmonie.

NS : Je vois dans le travail de Caroline une immense précision au service de quelque chose

d'invisible. Comme en cuisine, il ne s'agit pas simplement de produire, mais de révéler. Le champagne est une écriture du climat. La cuisine devrait l'être aussi. Ce qui me touche particulièrement chez Caroline, c'est cette capacité à écouter les transformations du vivant plutôt qu'à les contraindre. Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir.

Que vous inspire Ruinart Blanc Singulier ?

CF : L'édition 2020 de Ruinart Blanc Singulier est marquée par une précocité historique de la vendange, consécutive à un printemps doux et un été caniculaire. Contrairement à l'édition précédente, ce blanc de blancs brut nature met particulièrement en avant le village de Bergères-lès-Vertus, au cœur de la Côte des Blancs, ainsi que les Coteaux d'Épernay. L'édition précédente puisait son essence principalement dans les villages de Sillery et de Dizy.

NS : Ruinart Blanc Singulier me parle d'adaptation. Nous vivons une époque où les équilibres changent. Les paysages agricoles changent. Les saisons changent. Les gestes changent. Plutôt que de nier ces transformations, Ruinart choisit de les observer et de les traduire. Je trouve cette démarche profondément inspirante parce qu'elle rejoint mon travail sur les filières agricoles méditerranéennes. Ruinart Blanc Singulier raconte finalement la même chose : comment continuer à créer de la beauté dans un monde qui évolue.

La Maison Ruinart et vous partagez une vision durable. Comment envisagez-vous cette collaboration ?

NS : Pour moi, la durabilité n'est pas une contrainte, mais une source de créativité.

Une rencontre poétique entre le champagne Ruinart et la table de La Fenièvre, l'auberge-restaurant de Nadia Sammut.





La nature constitue une source d'inspiration essentielle pour Caroline Fiot et Nadia Sammut et nourrit chacune de leurs créations.



Au fil de leur promenade en pleine nature, elles ont imaginé ensemble les accords mets et vins les plus pertinents.

Je travaille exclusivement avec des producteurs engagés dans des pratiques agroécologiques, des hommes et des femmes qui prennent soin des sols autant que des récoltes. Dans cette collaboration, je souhaite mettre en lumière ces filières : les légumineuses méditerranéennes, les herbes sauvages, les agrumes transformés, les graines anciennes. Chaque ingrédient devient alors un ambassadeur d'un territoire.

CF : Depuis 2020, nous avons réintroduit des pratiques régénératives au sein de notre vignoble, en plaçant la vitiforestierie et la biodiversité au centre de nos préoccupations, notamment sur nos 40 hectares de Taissy, qui constituent un véritable laboratoire et conservatoire à ciel ouvert. Il est nécessaire, aujourd'hui plus que jamais, de repenser nos modes de vie, nos pratiques culturelles et nos méthodes d'élaboration des vins pour nous adapter aux évolutions de la nature.

Ruinart a une histoire riche, et vous, Nadia Sammut, racontez des récits à travers vos assiettes. Comment allez-vous créer une

narration commune autour d'un menu ?

CF : Nous cherchons à créer des moments de partage intenses, guidés par une quête perpétuelle de l'harmonie parfaite entre les arômes, les textures et les saveurs. Chaque plat, chaque accord avec nos champagnes, sera une page de cette histoire commune.

NS : Chaque repas est une histoire. Pour cette rencontre, j'imagine un voyage qui partirait du paysage. La terre, la graine, la fleur, le fruit, puis le geste humain qui transforme. Le menu sera construit comme une conversation entre la Méditerranée et la Champagne. Deux territoires très différents, mais unis par la même attention portée au vivant. Chaque plat viendra révéler une facette du vin et chaque verre prolongera l'émotion du plat.

Toutes les deux, quel message ou quel savoir-faire aimeriez-vous transmettre ensemble ?

CF : Ensemble, nous portons un message essentiel : celui du respect intrinsèque du vivant et de la nature.

NS : Que l'avenir de la gastronomie passe

par une meilleure compréhension du vivant. Nous devons apprendre à regarder les sols, les plantes, les saisons et les climats comme des partenaires. Nous avons longtemps pensé que l'excellence consistait à maîtriser la nature. Je crois aujourd'hui qu'elle consiste à collaborer avec elle.

Si vous deviez associer un flacon de Blanc Singulier à votre personnalité ?

NS : Je choiserais celui qui exprime le mieux la capacité d'adaptation. Toute ma vie professionnelle s'est construite autour de cette idée. Transformer les contraintes en opportunités. Réinventer les recettes. Réinventer les filières. Réinventer notre manière de nous nourrir.

CF : C'est une question que nous avons eu le plaisir d'évoquer avec Nadia, qui, je le sais, a une affection particulière pour l'édition 18, très généreuse et complète. S'il est toujours délicat de choisir parmi ses « enfants », je ressens une connexion particulière avec l'édition 19. J'apprécie son élégance discrète, son caractère droit, ciselé et précis. 🍷

EMINENTE

RON DE CUBA



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les Virtuoses de la Maison de cognac Hennessy

Quand les mains d'un artisan deviennent patrimoine vivant

TRANSMISSION DANS L'UNIVERS FEUTRÉ DES GRANDES MAISONS DE LUXE, CERTAINS SAVOIR-FAIRE DÉPASSENT LA SIMPLE MAÎTRISE TECHNIQUE POUR ATTEINDRE UNE FORME D'ART. CHEZ HENNESSY, CES GESTES RARES PORTENT UN NOM : LES VIRTUOSES.



Créée en 2021 par l'Institut des Métiers d'Excellence du groupe français LVMH, cette distinction célèbre les artisans dont le talent façonne l'identité même des Maisons du groupe. Chaque année, seuls quelques élus – entre 68 et 75 à travers le monde – rejoignent cette communauté d'exception parmi les centaines de milliers de collaborateurs et 280 savoir-faire. Une reconnaissance rare, presque confidentielle, qui distingue autant l'excellence du geste que la profondeur d'un parcours.

« Car être Virtuose ne signifie pas seulement maîtriser une technique à la perfection. C'est incarner une mémoire vivante. Transmettre un héritage. Habiter son métier avec une précision, une patience et une sensibilité qui défient le temps », affirme, en connaisseur, Charles Delapalme, président de la Maison de cognac Hennessy. Chaque Virtuose reçoit ainsi une broche imaginée par les grandes maisons joaillières du groupe : Chaumet, Tiffany & Co., Louis Vuitton, Dior Joaillerie... Plus qu'un bijou, cet objet représente la rencontre entre deux univers où la main de l'homme règne en souveraine : la haute joaillerie et les métiers du cognac.

Chez Hennessy, cette célébration du geste artisanal prend une dimension particulière. Ici, les métiers ne se limitent pas à la création d'un produit d'exception : ils dialoguent avec le bois, le feu, l'air et le temps. La double distillation, le vieillissement des eaux-de-vie, leur assemblage, la tonnellerie ou encore



David Morandière présente ici la création qui lui a valu le titre de Meilleur Ouvrier de France.



l'habillage des carafes exigent une patience héritée de siècles de tradition. « *Ce qui fascine chez nos Virtuoses Hennessy, c'est le lien intime entre la distinction et la réalité du geste quotidien. Rien n'est abstrait ici. Chaque reconnaissance met en lumière des métiers profondément ancrés dans la matière et dans le temps long du cognac* », insiste Charles Delapalme.

La diversité des profils honorés raconte à elle seule toute la richesse de la Maison. En 2025, Yoan Peponnet rejoint le cercle des Virtuoses. Chef distillateur à la distillerie du Peu et conseiller technique auprès de plus de 650 bouilleurs de cru partenaires, il incarne une nouvelle génération d'artisans formés au sein même de la Maison. Depuis 2018, il veille sur l'un des rituels fondateurs du cognac : la double distillation charentaise, un procédé resté quasiment inchangé depuis le XVI^e siècle. Sous son impulsion, la distillerie a également marqué l'histoire de la Maison en produisant, en 2022, la première



Au sein de l'Atelier des Éditions Rares, Nathalie Vequeau insuffle une dimension esthétique à chaque flacon.

eau-de-vie distillée avec une part d'hydrogène vert – preuve qu'innovation et tradition ne sont pas incompatibles.

Avant lui, en 2024, Nathalie Vequeau était

Yoan Peponnet, élu Virtuose en 2025, occupe les fonctions de chef distillateur et de conseiller en distillation.



distinguée pour son travail au sein de l'Atelier des Éditions Rares. Derrière les carafes les plus précieuses de la Maison se cache son geste minutieux : pose de fils de soie, réalisation de cachets de cire, finitions invisibles au premier regard, mais essentielles à l'émotion de l'objet. Depuis son arrivée chez Hennessy en 2018, elle sublime chaque création avec une précision presque joaillière.

L'année précédente, en 2023, la nomination de Cyril Baudin marquait un tournant symbolique. Chef pâtissier au Château de Bagnolet, demeure historique de la famille Hennessy à Cognac, il devenait le premier « Virtuose gastronomique » d'une Maison appartenant au pôle Vins & Spiritueux du groupe. À travers ses desserts, il compose des accords subtils avec les cognacs de la Maison, en dialogue étroit avec le maître-assembleur, Renaud Fillioux de Gironde.

En 2022, enfin, David Morandière, chef d'atelier de la Tonnellerie Hennessy, était récompensé pour son engagement dans la transmission d'un savoir-faire ancestral. Dans l'ombre des chais, il perpétue l'art exigeant de la tonnellerie, où le bois influence le destin d'une eau-de-vie appelée à vieillir pendant plusieurs décennies.

À travers ces femmes et ces hommes, Hennessy rappelle ainsi que le luxe véritable ne réside pas seulement dans la rareté d'un produit, mais dans le temps humain qu'il contient. Dans ces gestes répétés des milliers de fois jusqu'à atteindre la perfection, dans cette capacité à transmettre, intacte, une émotion artisanale d'une génération à l'autre. Finalement, les Virtuoses ne sont pas simplement les gardiens d'un savoir-faire. Ils en sont l'âme vivante. 🍷



Cyril Baudin, chef pâtissier, compose des accords subtils avec les différents cognacs de la Maison.

ICONIC*



GOSSET GRANDE RÉSERVE

est élaborée suivant notre savoir-faire traditionnel : une méthode de vinification qui préserve la fraîcheur naturelle des arômes du raisin et l'élégance du fruit. Notre cuvée iconique présente une grande fraîcheur minérale et une profonde vinosité, un bouquet aromatique complexe et gourmand, grâce à une longue maturation en caves.

Présenté dans le flacon « antique » emblème de la Maison depuis 1760, notre Grand Vin de Champagne y développe un caractère singulier, à la fois apéritif et gastronomique : le style Gosset.

Venez découvrir notre histoire et nos vins : réservez votre visite de caves à Epernay.

www.champagne-gosset.com

* Iconique



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584

— *EPV* —
Excellence Française

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Playa Eminente Biscarrosse à l'heure cubaine

ŒNOTOURISME DEPUIS LE 18 MAI JUSQU'À LA FIN SEPTEMBRE, LES LANDES S'ÉVEILLENT AU RYTHME DE LA HAVANE AVEC UNE CABANE CUBAINE INSTALLÉE À BISCARROSSE.

Cuba reste aujourd'hui une île lointaine, tenue à l'écart par un contexte politique qui en complique l'accès. C'est bien dommage, car l'île des Caraïbes recèle une âme unique, une lumière qui ne ressemble à aucune autre. Il faut se perdre sur le Malecón, la longue avenue de La Havane face à la mer, pour s'en convaincre. On y croise des Cubains qui regardent au loin, avec un peu d'espoir. Mais cet été, un petit miracle se produit dans les Landes pour ceux qui souhaitent retrouver un peu de cette ambiance cubaine

unique : La Havane s'invite à Biscarrosse. Au cœur de l'Hôtel Latécoère, une cabane éphémère prend ses quartiers pour la saison. Son nom ? La Playa Eminente.

Ce lieu n'a pas été choisi au hasard par l'ex-présidente d'Eminente, Camille de Dominici, et ses équipes. L'Hôtel Latécoère s'élève sur l'ancienne base aéroportale de Biscarrosse, qui fut le point de départ des premières liaisons vers l'Amérique du Sud. Ses lignes épurées et ses influences des années 1930 évoquent irrésistiblement les grandes façades hôtelières de La

Havane de la même époque.

Derrière cette animation estivale originale se cache une histoire de rhum. Eminente est né sur l'*Isla del Cocodrilo* : le surnom poétique que les Cubains donnent à leur île, dont la forme rappelle celle du crocodile endémique qui la peuple. Les différents flacons à découvrir (Ámbar Claro, Reserva et Gran Reserva Edition N°2) sont imaginés par César Martí, *Primer Maestro Ronero*. Ce grand professionnel cubain nous livre un rhum riche et structuré qui puise son élaboration dans les eaux-de-vie

L'île de Cuba, à la réputation chaleureuse, s'invite le temps d'un été sur la plage de Biscarrosse. Au menu : musique cubaine, cocktails et mets associés.





À la Playa Eminente, les créations glacées, proposées par Enzo & Lily, misent sur des accords audacieux et raffinés avec le rhum Eminente.

de mélasse du XIX^e siècle, caractérisées par leur complexité aromatique et leur profondeur. La Playa Eminente ne se contente pas d'un décor et d'une simple présentation des différents flacons de la gamme. Directement sur la plage, il est possible d'apprécier des mets servis le midi et le soir, élaborés à partir de produits frais et d'inspiration cubaine : tapas, ceviche d'espadon aux épices cubaines, quesadillas au fromage, tacos au bœuf effiloché, pièces marinées aux agrumes cuites à la plancha...

La mixologie suit cette même logique d'exploration avec des classiques cubains revisités et des créations originales où le rhum Eminente tient naturellement le premier rôle : Melon Fresco, Croco Rosa, Daiquiri Picante, Frozen

Piña Colada... Le glacier Enzo & Lily s'invite aussi sur la plage. Il signe une autre expérience de dégustation. « Ensemble, nous avons imaginé des créations glacées artisanales au rhum Eminente, à déguster les pieds dans le sable », explique Dylan Cohen, l'actuel directeur général d'Eminente au sujet de cette activation audacieuse. « Nous avons Mango Crocodilo, Jungla Verde ou encore Cacao de Havana. Cette collaboration vise à renouveler l'expérience du rhum dans un contexte de plage, en s'inspirant de l'histoire de la glace à Cuba. »

C'est ce caractère singulier, à la fois ancré dans la tradition et résolument moderne, que la Playa Eminente entend faire vivre sur le sable landais cet été. ☘

L'ÉTÉ EN TROIS COCKTAILS !

Melon Fresco : rhum Eminente Ámbar Claro, eau de coco, liqueur de melon, jus de citron vert, sirop d'agave.

Croco Rosa : rhum Eminente Ámbar Claro, purée de litchi, jus de citron vert, jus d'aloë vera, sirop d'hibiscus.

Frozen Piña Colada : rhum Eminente Ámbar Claro, jus d'ananas, glace coco, jus de citron.

ADRESSE

La Playa Eminente est ouverte tous les jours, de midi à minuit.

Accès direct via l'Hôtel Latécoère.

1371 avenue Pierre-Georges Latécoère, 40600 Biscarrosse



Château Cantemerle

Le château de la forêt enchantée

ŒNOTOURISME À 35 MINUTES DE BORDEAUX, UN CHÂTEAU GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 MÊLE PARC ROMANTIQUE, NOUVEAU CHAI D'EXCEPTION ET VINS ÉLÉGANTS. BIENVENUE DANS L'UN DES ÉCRINS NATURELS LES MIEUX GARDÉS DU MÉDOC.

Certains lieux séduisent avant même la première dégustation. Château Cantemerle en fait partie. Dès l'entrée dans le domaine, l'atmosphère change : les arbres se resserrent, l'air se rafraîchit et le rythme ralentit. En quelques instants, on quitte la route des vins du Médoc pour entrer dans un véritable écrin de verdure. Ce parc de 28 hectares n'a rien d'ordinaire. Redessiné au XIX^e siècle par Louis-Bernard Fischer, le paysagiste du Jardin public de Bordeaux, il déploie des allées sinueuses, des clairières romantiques et des plans d'eau paisibles. Sa richesse botanique

renforce encore son caractère exceptionnel : platanes centenaires, magnolias plantés sous le Second Empire, ifs multiséculaires et, plus rare encore, l'*Osmunda regalis*, ou fougère royale géante, qui confère au site une allure presque primitive. Une singularité botanique qui mérite à elle seule le détour. Comme le souligne Laure Canu, directrice générale depuis 2021, « *ce parc ferait presque oublier que nous sommes sur une propriété viticole* ».

La vie sauvage a aussi élu domicile ici. Des merles, dont le chant aurait donné son nom à la propriété, aux chevreuils qui traversent les

allées, en passant par les hérons qui veillent sur le lac, Cantemerle est un véritable sanctuaire de biodiversité. Et pour les adeptes du *shinrin-yoku*, cette pratique japonaise du bain de forêt, le domaine propose désormais des balades méditatives au cœur du parc, conclues par une dégustation en pleine conscience. Une façon douce et inoubliable d'entrer dans l'univers du vin.

Car, sous cette nature généreuse, le vin n'a jamais cessé d'être la grande affaire de ce château. Et pour être à la hauteur de son rang de Grand Cru Classé en 1855, Cantemerle vient d'écrire un nouveau chapitre architectural : un cuvier de 3000 m² et un chai enterré aux lignes élégantes et naturelles qui dialoguent avec les bâtiments historiques disposés autour de la cour. « *Nous possédons des cuves thermorégulées, environ 2000 barriques dans des chais climatisés. Cela nous permet d'effectuer une vinification parcelle par parcelle. Nous recherchons une extraction douce et précise de chaque terroir afin de donner aux vins de la finesse et de la profondeur* », détaille Laure Canu, la jeune et dynamique directrice générale. Aujourd'hui, sous sa direction, le domaine conjugue excellence viticole et ouverture au monde avec une énergie nouvelle. Les ateliers proposés aux visiteurs – de la comparaison Médoc-Saint-Émilion, avec le château Grand Corbin, aux accords mets et vins décalés, en passant par l'herboristerie avec Babette, qui guide les enfants dans les secrets botaniques du parc – témoignent d'une vision généreuse de l'œnotourisme. Un lieu où l'on vient pour le vin, et où l'on reste pour sa sérénité! 🍷

Le nouveau chai, très fonctionnel avec le bois et la lumière naturelle comme éléments principaux, a déjà accueilli le millésime 2025.



Une nouvelle boutique accueille aujourd'hui les visiteurs pour des visites guidées.

Château Cantemerle (Haut-Médoc) –
À 35 minutes de Bordeaux.
Visites et ateliers sur réservation
chateau-cantemerle.com



Après plusieurs années de travaux, le château Cantemerle est actuellement l'une des plus belles propriétés de Bordeaux à visiter.



Maison Delas Frères

L'Hermitage en héritage

ŒNOTOURISME AU PIED DE LA MYTHIQUE COLLINE DE L'HERMITAGE, LA MAISON DELAS FRÈRES RÉUSSIT LE TOUR DE FORCE DE CONJUGUER HÉRITAGE DU XIX^E SIÈCLE ET MODERNITÉ ARCHITECTURALE. VOICI UN LIEU DEVENU INCONTOURNABLE POUR TOUT AMATEUR DES GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE.

La célèbre Maison Delas Frères, fondée en 1835 à Tournon-sur-Rhône, écrit depuis 2019 une nouvelle page de son histoire en se dotant d'un nouvel écrin à Tain-l'Hermitage. Il s'agit d'un ensemble architectural spectaculaire au cœur même du village, signé par l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt. Ce dernier, diplômé de Harvard et de la Yale School of Architecture, élève ici un édifice d'une rare poésie. Son

intervention s'articule en deux espaces distincts et complémentaires : la réhabilitation d'un hôtel particulier du XIX^e siècle, dont la façade bourgeoise est préservée, transformé en maison de réception, et la création d'un chai vinicole entièrement neuf sur 5 000 m². L'ensemble forme une enceinte close de 6 000 m², traversée par un parcours initiatique. Le nouveau chai se compose ainsi de 278 blocs de pierre calcaire extraits des carrières des

Estailades et de Fontvieille. Ils forment une façade ondulée dont les lignes évoquent avec subtilité les coteaux emblématiques de l'Hermitage. Le monolithe dialogue ainsi avec son paysage dans un rapport de résonance et d'évidence. La nature environnante est toujours soit présente, soit distillée de manière inconsciente. Le parcours œnologique ne manque pas de surprendre dès le premier regard. Les visiteurs pénètrent dans l'enceinte via une double rampe desservant les deux étages de la structure et peuvent, grâce à deux baies vitrées, apercevoir le cuvier et le chai à barriques. Un chemin relie directement le chai à l'hôtel particulier, concluant le parcours. L'espace dégustation – caveau et salle privée dans la maison de réception – offre une plongée dans l'histoire ainsi que toutes les saveurs des vins de la Maison. Et pour profiter encore davantage d'une vue extraordinaire sur les coteaux de l'Hermitage, une terrasse située sur le toit du chai est le dernier refuge pour les rêveurs ! ☝

La grande salle à la décoration élégante peut être privatisée ou accueillir des dégustations des cuvées de la propriété.



FORMULES

Trois formules de visite avec dégustation sont proposées sur demande (tarifs TTC par personne) :

Premium : 40 €.

Signature : 50 €.

Collector : 65 €.

Le caveau est ouvert du lundi au samedi, de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Les visites de cave et les dégustations sont proposées uniquement sur rendez-vous. Des visites guidées individuelles ou en groupe sont également disponibles sur réservation.

ADRESSE

Maison Delas Frères – 40 avenue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage



Depuis les coteaux de l'Hermitage, le regard embrasse les ondulations du Rhône en contrebas.

Au cœur du village, l'ensemble architectural impressionne par son caractère spectaculaire. Il porte la signature de l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt.



Coquillade Provence

Éveil des sens

ŒNOTOURISME ENTRE VIGNES EN FLEURS, PÉDALES LIBRES SUR LES CHEMINS DU LUBERON ET INSTANTS *SLOW LIFE* AU SPA, CE RELAIS & CHÂTEAUX OFFRE UNE PARENTHÈSE BIENVEILLANTE.

Il existe des lieux qui construisent leur identité avec la nature qui les entoure. Perché au cœur du Parc naturel régional du Luberon, cet ancien hameau du XI^e siècle s'est mué, au fil des décennies, en un refuge d'exception. Cet établissement est bien plus qu'un hôtel cinq étoiles. Il s'affirme comme un véritable terrain de jeu grandeur nature. Avec seulement 69 chambres et suites raffinées, Coquillade Provence pense

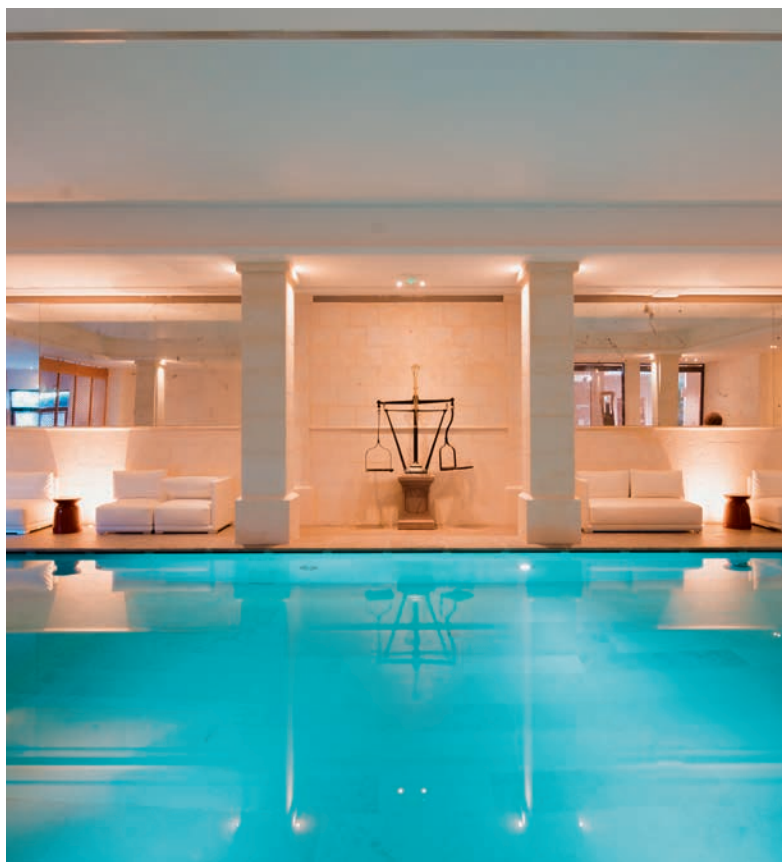
l'hébergement de luxe, non comme un simple décor, mais comme un espace de vie où chaque pièce s'ouvre soit sur le vignoble, soit sur des champs d'oliviers.

Cet hôtel est entouré de 17 hectares de vignes sur les 20 que compte le domaine viticole de la Coquillade. Il n'a retrouvé son nom d'origine qu'en 2024 en hommage au provençal *couquillado*, qui désigne l'alouette huppée, un oiseau migrateur cherchant chaque année un refuge

exclusif au cœur du Luberon. On y produit des vins dans les trois couleurs issus d'une agriculture en biodynamie. Pour mieux appréhender cet environnement, il ne faut pas hésiter à emprunter un vélo pour parcourir le vignoble et les champs de lavande environnants. Car l'une des singularités de ce lieu réside dans son véritable « Cycling Center ».

Il s'agit d'une infrastructure rare dans l'univers hôtelier de luxe. Les vélos (électriques ou non)

Avec ses différents bassins, le spa de Coquillade Provence s'impose comme l'un des plus remarquables de France.



Les 17 hectares de vignes entourant l'hôtel créent un lien unique avec la nature.



Les vins du domaine s'harmonisent avec une cuisine provençale saine et raffinée, inspirée des saveurs de la région.

du domaine permettent de s'élancer à travers les vignobles, les routes bordées de lavande et les villages perchés qui ponctuent le paysage. Aucune inquiétude à avoir : les parcours sont soigneusement adaptés à tous les âges et à toutes les envies. Pour prolonger l'évasion en toute sérénité, le chef du domaine prépare, à partir des ingrédients de son jardin, des pique-niques gourmands à emporter. Une façon délicate de transformer la pause du midi en rituel provençal.

Au retour, le spa de 2000 m² est le bienvenu avec des soins issus des plantes provençales. Et pour les autres, une escale côté piscine où les bassins chauffés en extérieur offrent une vue en balcon sur le Luberon, avec pour seul horizon les vignes de la propriété et un ciel bleu azur. 🍷

*Hameau Le Perrotet
84400 Gargas
coquillade.fr*

4 QUESTIONS À MATTHIEU NECTOUX

« Food & Beverage »
manager de Coquillade Provence



Depuis quand travaillez-vous ici ?
J'ai rejoint l'établissement en 2020.

Quelle a été votre première initiative ?
J'ai rapidement identifié la cave comme un domaine nécessitant une amélioration majeure : elle est passée de seulement 60 références à plus de 900 aujourd'hui pour un établissement de cette envergure. Le vin est devenu un attrait majeur. De nombreux clients consultent désormais la carte des vins avant celle des mets au restaurant. L'établissement a reçu deux « verres » du Wine Spectator et a été lauréat du trophée « Tour des Cartes » de Terre de Vins dans la catégorie bistrannique.

Vous avez une préférence pour les vins de la région ?

La carte est vaste, avec une forte présence de vins locaux comme châteauneuf-du-pape, ventoux, luberon. La Bourgogne et la Loire sont bien présentes. Le chenin est mon cépage favori en blanc.

Au niveau des tarifs des vins sur la carte, vous êtes raisonnable...

Nous appliquons des coefficients de marge adaptés. Entre 3 et 4 pour les vins à prix plus bas, et 2,8 pour les bouteilles achetées à plus de 150 € HT. Nous souhaitons garantir l'accessibilité à nos clients et avoir une bonne rotation de la cave. Il ne sert à rien d'avoir de jolis flacons qui dorment en cave pour toujours !



Blancs immaculés

FRAÎCHEUR VOICI UN TOUR DE FRANCE DES VINS BLANCS QUI APPORTENT DE LA JOIE, DE LA LÉGÈRETÉ ET DE LA BIENVEILLANCE.

Éblouissant

Ce blanc naît dans un environnement magique. Est-ce pour cette raison qu'il déploie des arômes de fleurs blanches et d'agrumes mûrs ? Sa rondeur en bouche est une caresse, tandis qu'une touche saline rappelle la terre généreuse qui l'a vu naître. Un vin d'une grande élégance.

L'Oratoire des Papes, blanc 2024, Châteauneuf-du-Pape, 50 €



Frais

Ce vin sent bon la Provence et la joie de vivre. On aime les notes de pêche et de citron vert qui s'échappent, portées par une acidité vive et joyeuse. Léger et désaltérant, il est le compagnon idéal des journées ensoleillées, simple et rafraîchissant.

Château Bas 2024, Coteaux d'Aix-en-Provence, 13 €



Étincelant

Ce vin est une promenade entre fleurs blanches et agrumes. Le nez évoque le citron confit, la poire fraîche et une légère touche iodée. En bouche, le vin glisse avec finesse, ample, mais toujours délicat.

Domaine Siouvette, L'Exception, blanc 2025, 13,60 €



Un riesling de caractère

Élégant et raffiné, ce vin affirme une véritable personnalité. Issu d'un travail en biodynamie, il gagne en profondeur et en noblesse, tout en conservant une belle précision. Droit, franc et expressif, il reflète pleinement l'identité de son vigneron.

Domaine Jean Huttard, Dandy 2024, Alsace, 14 €



Aérien

Ce vin est un souffle de Provence porté par les herbes fraîches et les fruits blancs. Le nez mêle pêche délicate, fleurs sauvages et zeste de citron. La bouche est vive, cristalline, avec une belle sensation de pureté.

Bastide de Blacailoux, Aquino, blanc 2024, Coteaux Varois en Provence, 36,50 €



Lumineux

Un domaine, travaillé en biodynamie, donne un blanc brillant par sa complexité : des notes de poire, de miel et d'amande s'harmonisent avec une minéralité fine. Sa texture onctueuse et sa finale persistante en font un vin aussi profond qu'accessible.

Château la Verrerie, Grand Deffand, blanc 2023, 34 €

Le teint rosé

VERSATILE UNE SÉLECTION EN ROSE QUI SE MARIE PARFAITEMENT AVEC LE BLEU DU CIEL.

Vibrant

On ne se lasse jamais de contempler la montagne Sainte-Victoire. Ce rosé éclate de notes de fraise sauvage et de fleurs blanches des champs. Sa fraîcheur saline et sa finale vive en font un vin aussi énergique qu'harmonieux.

Mas de Cadenet, cru Sainte-Victoire, rosé 2025, 15 €



Séducteur

Voici un rosé qui est un charmeur. Il séduit par sa douceur avec ses arômes de pêche de vigne et de melon. On ressent aussi une touche d'herbes provençales. Sa texture soyeuse et sa finale sapide nous projettent en Provence.

Château Léoube, rosé 2025, Côtes de Provence, 22,50 €



Gourmand

Voilà un vin généreux, où la framboise danse avec une pointe de bonbon acidulé. Son équilibre entre rondeur et fraîcheur en fait un vin joyeux, parfait pour les moments de partage et de gourmandise.

Domaine de la Bégude, rosé 2025, Bandol, 22 €



Délicat

Le travail parcellaire effectué donne des vins exemplaires. On aime les doux parfums de rose et de litchi, portés par une touche citronnée. Ce rosé, d'une élégance discrète, glisse en bouche avec légèreté.

Château La Mascaronne, rosé 2025, Côtes de Provence, 23 €



Éclatant

À chaque millésime, ce domaine récent progresse. Ce rosé déploie des notes de fraise et de pamplemousse rose, portées par une fraîcheur saline. Sa légèreté et sa vivacité en bouche en font un vin lumineux.

Clos de Caille, rosé 2025, Côtes de Provence, 23,90 €



Amical

Amistà veut dire « amitié » en occitan. Produit à partir de parcelles du Château de l'Aumérade en Provence, ce rosé est porté par de la fraîcheur et des parfums de fleurs blanches, avec une finale saline et persistante.

Château de l'Aumérade, Amistà 2025, cru classé de Provence et Edmond de Rothschild, 23 €



Bulles colorées

PÉTILLANTES DES BULLES FINES ET LÉGÈRES QUI POURRONT S'ACCORDER AUSSI BIEN À L'APÉRITIF QU'AVEC DES PLATS ESTIVAUX.

Charmant

Cette maison signe son renouveau depuis quelques millésimes. Ce rosé déploie des arômes de fraise sauvage et de framboise, portés par une bulle fine et une fraîcheur vivifiante. Son équilibre entre douceur et vivacité en fait un compagnon idéal pour les moments de légèreté.

Champagne Abelé 1757, brut rosé, 55 €



Énergique

Un rosé bio et biodynamique, où la groseille et la pêche blanche se marient sur une jolie tension. Sa salinité et son dosage extra brut en font un vin aussi pur qu'expressif, avec une énergie communicative.

Champagne Leclerc Briant, rosé extra brut, 49 €



Puissant

On aime cette maison familiale. Ce rosé est particulier, car il est issu d'une macération de pinot noir. On y retrouve la cerise noire. La structure est généreuse avec une touche épicée. Sa robe soutenue et sa finale charnue en font un vin aussi intense qu'authentique.

Champagne Drappier, Rosé de Saignée, 42 €



Élégant

La discrétion est le signe de cette maison familiale. On aime les parfums de framboise et de brioche. Sa rondeur et sa persistance en bouche se prolongent dans une finale subtilement épicée.

Champagne Cattier, brut rosé, Premier Cru, 44 €



Subtil

Voici un rosé d'assemblage, où le pinot noir s'exprime avec des notes de groseille, de rose et d'agrumes confits. Sa texture est toujours soyeuse. Sa finale sur la salinité et les épices douces en fait un vin d'une grande finesse.

Champagne Bruno Paillard, rosé, Première Cuvée, 67 €



Généreux

Cette maison de l'Aube apporte un grand soin à cette cuvée. Elle vieillit cinq ans avant d'être commercialisée. La framboise mûre est bien présente. Elle se veut complexe. Sa rondeur en fait un champagne aussi profond que séduisant.

Champagne Devaux, D Rosé, 63,50 €

RÉSIDENCES



DÉCORATION

PROCHAIN NUMÉRO

En kiosque début octobre 2026

LUMIÈRES D'AUTOMNE



(BHG) Lampe 514 | Suspension 354 bis S

|||
JEAN PERZEL
PARIS

Créateur de luminaires d'art depuis 1923

3, rue de la Cité Universitaire, 75014 Paris, tél. 01 45 88 77 24

FABRIQUÉ EN FRANCE



info@perzel.com
www.perzel.fr

