



ÉDITO

**L'Occitanie,
des richesses
insoupçonnées**

Des matières raffinées d'un ennoblisseur tarnais à l'or des mains du plus grand joaillier toulousain ; des étoiles montantes de la gastronomie aux escapades les plus chics ; des façonneurs de mode aux créations culturelles inspirées. L'Occitanie regorge de talents, de beautés, de richesses insoupçonnées. Le magazine Luxe 'n You a été imaginé pour vous les faire (re) découvrir.

Et comme le luxe n'a pas de frontière, nous vous emmenons à Genève, traquer les secrets de fabrication des plus grands horlogers, aux fins fonds de la Chine pour dénicher les thés les plus raffinés, ou à l'assaut des mers, sur des bateaux volants.

Surtout, Luxe 'n You soutient les démarches écologiques et éthiques qui inspirent désormais ce secteur si longtemps décrié. Comme s'il revenait à ses sources, nobles et durables. Notre dossier vous montrera que le luxe, loin de se contenter de suivre la tendance, est aussi l'un de ses principaux créateurs.

P.S.

SOMMAIRE

Joaillerie **6** **Gastronomie** **38**

Marc Deloche,
artisan amoureux
Armagnac,
au temps de la flamme 40

Offrir **11** **Escapades** **42**

Clicher : l'appli photo
chic et smart 12
Ski chic
dans les Pyrénées 44

Savoir-faire **15** **Culture** **48**

KNGB, le design
made in France 16
La saison des hommages

Shopping **35**

Bourse, place de la mode 36

DOSSIER 19

Voitures et bateaux électriques, protection des espèces, commerce équitable... Le vert et l'éthique sont du dernier cri !



Luxe 'n You Magazine semestriel édité par News-Médias 31 32, Rue Riquet, 31000 Toulouse Directrice de la publication : René Domergue Responsable magazine : Nadège Charbajou
Rédacteur en chef : Philippe Salvador Journaliste : Alexandre Fossac, Lucile de La Reberdière, Charlène Poullain, Marie Larpent, Pierre-Jean Manfréo, Martin Gaußseran Maquette et Graphismes : Julie Chiarandini-Bololi Correction : Thomas Gourdin Crédits des textes et images : tous droits réservés, sous réserve d'erreurs typographiques Photo de Une : Fotolia Numéro de commission paritaire : Dépôt légal en cours Numéro 1 : février-mars-avril-mai-juin 2018 Responsable commerciale : Véronique Lapeyre veronique.lapeyre@me.com Attachée commerciale : Sylvie Cotillec cotillec.sylvie@gmail.com Tirage : 10 000 exemplaires Points de diffusion disponibles à luxenyou@gmail.com Impression : Imprimerie Febrégué



Imprim'
Luxe®



OFFRIR

Graine de Pastel, prendre le temps du bien être

Hors du temps, le spa de la Cour des Consuls invite à l'évasion et au plaisir des sens.

Allier le charme d'une demeure XVIII^e aux vertus historiques du pastel : c'est le pari réussi du spa de La Cour des Consuls, hôtel cinq étoiles de la rue des Couteliers.

Isatis tinctoria fit en effet la richesse du Pays de Cocagne au XV^e et XVI^e siècles pour sa couleur inimitable. Elle apporte aujourd'hui hydratation et douceur, réparation et antioxydants aux peaux sensibles.

La marque de cosmétiques toulousaine Graine de Pastel, créée en 2004, a donc imaginé dans cet écrin de briques et d'Histoire qu'est la Cour des Consuls, un spa intimiste et sélectif. On y accède par un dédale de couloirs pour découvrir un espace dédié au bien-être sobrement décoré de bois et de blanc et rehaussé de bleu, pastel évidemment.

On y trouve quatre cabines baignées de lumière du jour, hammam, une tisanerie et une gamme d'une quinzaine de soins, visage et corps, pour elle, pour lui ou en duo. Les noms sont évocateurs et une invitation à la douceur et à redécouvrir les environs : Promenade au pays du Pastel, La Belle Paule, Gommage gascon, Détente aux coques de Cocagne ou aux Galets de Garonne... Clin d'œil au passé et au terroir, au travers d'actifs brevetés, pour une parenthèse de bien-être.



© E. Gentilis

Le must

Lancé il y a presque quinze ans, le Baume de Cocagne se décline cette année en édition Collector et en duo à l'effigie de François 1^{er} et de Paule de Viguier, qui, selon la légende, remit les clefs de la ville au Roi de France.



En savoir plus

www.cite-hotels.com/hotels/la-cour-des-consuls-hotel/ ©Graine de Pastel

OFFRIR

Clicher : l'appli photos chic & smart

Voulez-vous clicher avec moi ? Pour une appli ou pour la vie !

Lancée par le Toulousain Antoine Roux, fondateur de l'imprimerie en ligne Print'OClock, l'appli Clicher propose une nouvelle approche de l'impression photo : qualitative et écolo, éthique et décalée. Des tirages premium à retrouver dans une box "poupées russes", dans un cadre en carton, sur un porte-photo en chêne, sur un livre photo à thème, sur un T-shirt ou encore sur un shopping-bag. Chic et unique.

www.clicher.com



©Diptyque

Dyptique, l'indémodable en édition limitée

Collection éphémère dédiée aux amoureux, Rose Delight s'inspire du loukoum, une douceur née sur les rives du Bosphore pour accompagner les premiers émois. Pétale de rose, coulée de miel et zeste de citron, la senteur gourmande est mise en boîte sous l'œil pop d'une jeune étoile du graphisme. La collection se décline en papiers soyeux et odorants pour la maison, bougies à la cire délicate et palets pour parfumer son linge.

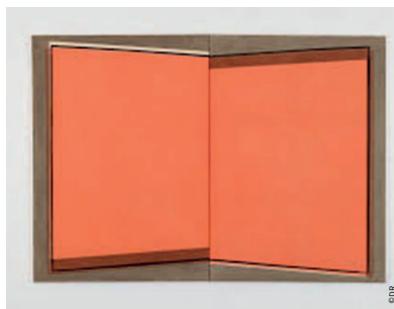
Diptyque, 15, rue des Arts, Toulouse
Ma Première Boutique, 14 rue du Petit Saint-Jean, Montpellier

L'art contemporain en toile de fond

Patrick Sauze expose dans la nouvelle galerie d'art contemporain Barrès Rivet. Sous de magnifiques plafonds du XVII^e siècle, l'œuvre du touche-à-tout tarnais diffuse sa couleur presque monochrome.

Une invitation à la méditation : « *Avec cet artiste, la contemplation est intellectuelle, sans violence émotive ou abondance d'images* », raconte Jacques Rivet, ancien commissaire-priseur et galeriste passionné.

Galerie Barrès Rivet, 1 place Saintes-Scarbes, Toulouse





GASTRONOMIE

Toulouse et la nouvelle vague gastronomique

Par Alexandra Foissac

Longtemps somnolente, la scène gourmande toulousaine s'est réveillée avec les néo-bistrots, Marius, Philibert, Balthazar, Les P'tits Fayots et Solides sur le gâteau. Suivis de près par une nouvelle vague résolument gastro.

Py'R, Pierre Lambinon

À peine trentenaire, Pierre Lambinon est déjà étoilé. Dans les caves voûtées de son Py'R, il cultive l'humilité du travail bien fait et la simplicité d'une cuisine épurée.



Le Cénacle, Thomas Vonderscher

Demeure XVIII^e siècle, cheminée et Caravage : la cuisine du jeune Vosgien Thomas Vonderscher mise sur le terroir authentique et bourgeois. Avec un brunch le week-end !



Sept, Guillaume Monboisse

À l'ombre de la basilique Saint-Sernin, Guillaume Monboisse a revisité le Sept : déco design, alliances de textures et "mets et vins" sophistiquées.



Bâcaro, Balthazar Gonzalez

Jeune Talent 2018 du Gault & Millau, Balthazar Gonzalez s'est fait remarquer avec son bar à vins et ses petits plats travaillés dont la carte change toutes les semaines.



L'Équilibre, Jean-Baptiste Rivière

C'est le premier restaurant de Justine et Jean-Baptiste. Ce dernier terre et mer, cru et cuit, pour des plats croquants à l'œil et au palais.



En Pleine Nature, Sylvain Joffre

Menu-surprise et cuisine locavore et saisonnière : Sylvain Joffre, 35 ans et une étoile, aime la liberté et la nature. Restaurant avec jardin aromatique et boulangerie.



Adresses

Py'R, 19 descente de la Halle aux Poissons, Toulouse
www.py-r.com

Le Cénacle, 46 rue des Couteliers, Toulouse
www.lacourdesconsuls.com

Sept, 7 Place Saint-Sernin, Toulouse
www.restaurant-sept.fr

Bâcaro, 20 rue du Pont Guilhemery, Toulouse
www.bacaro-toulouse.fr

L'Équilibre, 10 place de la Libération, Balma
www.restaurant-leequilibre.fr

En Pleine Nature, 6 Place de la Mairie, Quint-Fonsegrives
www.en-pleine-nature.com

La Promenade, 2 Promenade Jean-Jaurès, Verfeil
www.la-promenade.net

Ma Biche sur le Toit, 4 Rue du Lieutenant Colonel Pélissier, Toulouse
www.mabichesurletoit.com

La Promenade, Nicolas Thomas

Nicolas Thomas, Jeune Talent 2018 Gault & Millau, a quitté le violoncelle pour le lycée hôtelier, puis ouvert sa Promenade à Verfeil, dans le village des Petites filles modèles : cuisine créative du marché.



Ma Biche sur le Toit, Michel Sarran

Adresse en vue et avec vue: sur le toit des Galeries Lafayette, Michel Sarran s'est associé à AllForYou (l'Envol, La Compagnie Française...) pour créer un rooftop branché et gourmet. De 9h30 à 2h du matin.



Lagrézette-Toulouse

2, Rue du Rempart St Etienne
31000 Toulouse
Tel : 05 62 89 72 04

Cahors - Caillac - Sarlat - Padirac - Toulouse



GASTRONOMIE

Armagnac, au temps de la flamme

Par Alexandra Foissac

Que vive la flamme... de l'Armagnac ! Gasconne et fière de l'être, la plus ancienne eau-de-vie française incarne le terroir et l'art de vivre du Sud-Ouest. Au cœur de l'hiver, instants chaleureux au pied de l'alambic.

En Gascogne, hiver rime avec retour de flamme. Celle de l'alambic et d'une atmosphère unique dans les chais de terre et de pierre, au rythme de la distillation en "simple chauffe" qui transforme le jus fermenté de Folle Blanche, Ugni Blanc ou Baco en alcool incolore mais prometteur qui deviendra, sous l'effet conjugué du bois et des anges, le nectar Armagnac.

La plus vieille eau-de-vie française s'honore de 700 ans d'histoire et d'être née du croisement de trois cultures : Romains qui plantèrent la vigne, Arabes qui apportèrent l'alambic et Celtes qui introduirent le fût. Parfois parée de vertus thérapeutiques (*french paradox* oblige), et en vertu du "Livre très utile pour conserver la santé et rester en bonne forme" publié en 1310 par maître Vital Dufour, prieur d'Eauze, aujourd'hui capitale de l'Armagnac) "l'Argue ardente" gasconne incarne surtout un art de vivre inimitable. Comme ces repas au pied de l'alambic faits de garbures et de croutades, et ponctués de chants en patois. Héritage, tradition, convivialité.



À l'image de la flamme, transportée de novembre à mars de villages en domaines, et du fameux "brûlot", doucereuse expérience de fin de soirée... D'Ouest en Est, le triptyque Bas-Armagnac (d'Eauze à l'Adour en passant par Cazaubon), Ténarèze (de Condom à Vic-Fezensac) et Haut-Armagnac (autour de Lectoure, Auch et vers Marcillac) offre un condensé de Gascogne et un peu de ce luxe rural et authentique devenu si rare.

Comme une balade, par un frais matin d'hiver, dans les vignobles qui redessinent de leurs ceps alignés les vallons gascons, entre Pyrénées, Garonne et Océan.

En savoir plus
www.armagnac.fr

Investir dans le terroir et dans la gastronomie de luxe

Par Alexandra Foissac

Devenir propriétaire d'un vignoble ou d'un chêne truffier ? Vous en avez rêvé ? Terra Hominis et Ronds de Sorcière réinventent l'investissement participatif version gastronomie de luxe.

Un vignoble en copropriété

Aider un jeune vigneron à s'installer, accompagner le développement d'un domaine prometteur, conjuguer passion du vin et investissement participatif : tel est le créneau de Terra Hominis, créé en 2011 par Ludovic Aventin. Plus qu'une simple plateforme d'investissement, la structure propose de devenir copropriétaire et associé d'un vignoble mis en fermage. Retour sur investissement en bouteilles et convivialité à la clé lors des assemblées générales dans les vignes !

Terra Hominis a déjà acquis plus de 60 hectares, soit une dizaine de vignobles, en AOC Faugères, Minervois-La Livinière, Languedoc-Pézenas, Languedoc-Saint-Saturnin. Avec des domaines comme le Mas Angel, un terroir de schistes à 400 mètres d'altitude avec vue sur mer géré par un vigneron de 29 ans ou la Graine Sauvage cultivée en biodynamie par une jeune Italienne. Misant au départ sur le Languedoc, Terra Hominis lorgne aussi vers les vignobles du Sud-Ouest et devrait s'implanter en Côtes de Bourg dans le Bordelais. À suivre sans modération.



Mon chêne truffier

Autre aventure de terroir chez Ronds de Sorcière, qui propose de s'offrir... un chêne truffier. Sachant qu'il faut cinq ans — un peu comme la vigne — pour qu'un chêne truffier produise, les heureux propriétaires de chênes Ronds de Sorcière dont on choisit le millésime à l'achat, se régalent chaque année de leur récolte "personnelle". En provenance de Montagnac dans l'Hérault ou de Lalbenque dans le Lot. So chic !

En savoir plus
www.terrahominis.com
www.ronddesorciere.fr



La vie de château à Drudas

Au cœur du village endormi de Drudas, l'élégant château XVIII^e siècle s'est réveillé d'années de délabrement : la bâtisse en L affiche briques rouges et volets bleus sur le vert des pelouses, l'escalier monumental a retrouvé sa splendeur twistée d'un lustre contemporain, les chambres se parent de détails cosy. Au Verdurier, le chef étoilé gersois, Eric Sampietro, mise sur le terroir et une sélection de vins pointue. Un spa et une piscine pour l'été prochain complètent le tableau d'une parfaite escapade bucolique, gastronomique et romantique à 40 kilomètres de Toulouse.
www.chateaudedrudas.com



Au sommet du Pic du Midi

Une nuit au sommet ? À 2 877 mètres exactement, tout en haut du Pic du Midi de Bigorre, au cœur de l'Observatoire créé à la fin du XIX^e siècle. S'y cachent quelques chambres de bois et de blanc sobrement décorées pour une nuit d'exception sur le toit des Pyrénées. Au programme : montée en téléphérique, découverte du nouveau Ponton dans le ciel (12 mètres au dessus du vide), dîner au nouveau restaurant panoramique et spectacle magique du lever et du coucher de soleil sur les montagnes.
www.picdumidi.com

ESCAPADES

Des virées d'exception

Par Alexandra Foissac

Échappées belles en Occitanie, pour une nuit, un week-end ou plus si affinités. Dans un château, dans un vignoble ou au sommet des Pyrénées.



Au milieu des vignes à Saint-Pierre de Serjac

Dormir dans la chapelle, le chai, la distillerie ou la maison du maréchal ferrant d'un domaine viticole devenu *resort* de villégiature chic avec vue sur les vignes : Saint-Pierre-de-Serjac offre l'éventail des possibles entre mer et oenotourisme, week-ends en amoureux ou vacances en famille. Chambres luxueuses, appartements de charme et maisons avec bassin privé, spa Cinq Mondes, sieste en bord de piscine, balade au milieu des oliviers : il ne reste qu'à choisir.
www.serjac.com





ESCAPADES

Ski chic dans les Pyrénées

Par Alexandra Foissac

Les Pyrénées incarnent une autre philosophie des sports d'hiver. Vallées authentiques et eaux chaudes ancestrales, soleil du Sud et gastronomie locale. Mais c'est de l'autre côté de la frontière, en Espagne et en Andorre, que se cachent les plus beaux hôtels mariant luxe et altitude. À moins qu'on ne préfère les chalets chics de la Cerdagne ?

Andorre, neige festive et hôtels de charme

Petit pays de montagne (468 km², 80 000 habitants, 65 sommets à plus de 2 500 mètres d'altitude), l'Andorre abrite deux domaines skiables, Vallnord au Nord-Ouest et Grandvalira à l'Est - la plus grande station de ski des Pyrénées. Au programme : ski pour tous, freeride, compétitions internationales et une ambiance festive et gastronomique inimitable au gré des multiples terrasses qui parsèment les 210 kilomètres de pistes du Pas de la Casa, Grau Roig, Soldeu, El Tarter, Canillo et Encamp. Le Tout-Barcelone et le Tout-Toulouse s'y retrouvent, pour une coupe de bulles au Clicquot Snow Club, un arroz mar i muntanya au Llac dels Pessons ou une exceptional tea lounge experience entre deux descentes.

www.grandvalira.com



Où dormir ?

Sport Hotel Hermitage

L'Hermitage, membre des Leading hotels of the world, affiche luxe montagnard et suites cosy, chef étoilé et spa de 5 000 m² pour un séjour d'exception !
www.hotelhermitage.com



Park Piolets

Convivial, familial et rénové en 2017, le Park Piolets offre le luxe accessible d'un quatre étoiles avec vue sur la mythique piste Aligà. Le plus : le jacuzzi extérieur !
www.pioletspark.com



Grau Roig

Déco de chalet suisse pour ce boutique-hôtel en pied des pistes de Grau Roig, avec sa terrasse sur le toit.
www.hotelgrauroig.com





Baqueira, Pirineus cinq étoiles

Entre Val d'Aran et Valls d'Àneu, Baqueira-Beret, créée en 1964, est connue comme "la station du roi d'Espagne". Elle est aussi réputée pour son domaine dit "le plus alpin des Pyrénées" et son hôtellerie (quatre hôtels cinq étoiles et quatre en quatre étoiles). Dans cette contrée longtemps enclavée l'hiver, le dialecte est l'aranais, les églises romanes et les *Baños de treddo* thermaux réparateurs, 157 kilomètres de descentes, un snowpark, un Moët Winter Lounge au milieu des pistes complètent le tableau d'une station sportive à tendance noire côté Bonaigua et plus familiale vers Beret.

www.baqueira.es

Où dormir ?

Rafael Hotel by La Pleta

Un des cinq étoiles de Baqueira, chambres spacieuses, restaurants à sushi ou à raclette, spa montagnard.
www.lapleta.com



Val de Ruda

Un hôtel-chalet plein de charme, de bois et de plaid près de la cheminée.
www.hotelvalderuda.com



AC Baqueira ski resort, Marriott Autograph collection

Ambiance contemporaine, kid's club, buffets copieux : tout le confort de la chaîne américaine au pied des télécabines avec la petite touche d'exception de la collection Autograph.
www.marriott.fr



Font-Romeu, des chalets chics

Le joli village sur le chemin de Saint-Jacques est renommé pour son ensoleillement et sa station de ski Pyrénées 2000 où l'on peut skier sous les étoiles. Et dormir dans de jolis chalets cosy au cœur de la Cerdagne.
www.altiservice.com

Où dormir ?

Les Chalets secrets

Greniers d'alpage restaurés, hameau de granges ou grand chalet pour les tribus à Bolquère et à Font-Romeu.
www.leschalets-secrets.com

4YouLodge

Suites contemporaines aux Angles ou grand chalet de bois à Bolquère.
www.4youlodge.com