

LUXE

L'EXCELLENCE EN OCCITANIE

n

you

DOSSIER

Nouvelles matières, bio...

Vers une mode responsable ?

Maroquinerie

La valise connectée Louis Vuitton

Bien-être

Une séance de yoga au musée

Escapade

Découvrez la Très Haute-Garonne

luxenyou.fr

ÉDITO

Du plaisir sans contrefaçon

Voici revenue la saison où l'on a besoin de chaleur, de réconfort et de bien-être. Luxe 'n You est fait pour ça. Avec ce numéro, partez à la conquête des plus beaux sommets haut-garonnais ou offrez-vous une séance de yoga au milieu d'un musée. Testez les meilleures enceintes du monde et empruntez des véhicules hybrides hors du commun...

Luxe 'n You, c'est aussi la marque d'un territoire. Et il n'y a pas eu grand peine à dénicher des fabricants d'excellence près d'ici. L'Occitanie en regorge, du maroquinier Max Capdebarthes en Aveyron, à la cultivatrice de pastel Carole Garcia, aux portes de Toulouse. De la cuisine sétoise du talentueux chef Fabien Fage aux inestimables jambons de Patrick Duler, à Saint-Géry, accompagnés bien sûr des vins et spiritueux les plus fins de la région.

Luxe 'n You c'est enfin un parti pris responsable, pour un haut de gamme plus respectueux de l'environnement et des hommes. Découvrez ainsi un monde en pleine transformation, celui des créateurs et des grands couturiers. Nouvelles matières, bio, recyclage, éthique... Soucieux de réduire leur empreinte écologique et leur impact social, ils changent de mode, radicalement.

P.S.

Sommaire

Joallerie	6	Gastronomie	54
Marc Tourrel, le Mof que la France nous envie		Truffe à la folie	
Patrimoine	28	Bien-être	60
Qui sont les grandes fortunes d'Occitanie		L'huître, le nouveau soin beauté du Languedoc	
Immo	36	Culture	64
Mama Shelter emménage à Toulouse		Yoann Maestri, homme d'art et d'essais	
Escapades	46		
City-trip à Rotterdam			

DOSSIER 16

Moins polluer, mieux traiter, tout recycler. Lentement, la mode amorce sa transition.



Luxe 'n You, **Magazine semestriel édité par News-Média 3.1** | 32, rue Riquet, 31000 Toulouse
Directeur de publication : Rémi Demersseman
Direction générale et artistique : Nadia Kharbajou **Rédacteur en chef** : Philippe Salvador
Journalistes : Alexandra Foissac, Nicolas Coulaud, Charline Poullain, Lucile de La Reberdière, Marie Larpent, Gabriel Haurillon, Monique Castro, Nicolas Belaubre **Graphisme** : Louis Gambart
Correction : Thomas Gourdin **Crédits des textes et images** : tous droits réservés, sous réserve d'erreurs typographiques **Photo de Une** : Shutterstock **Numéro de commission paritaire** : Dépôt légal en cours **Numéro 2** : Novembre 2018 - Avril 2019 **Responsable commerciale** : Véronique Lapeyre luxenyou@gmail.com **Attachée commerciale** : Gaëlle Kremer gaelle.kremer@laboikos.com

Tirage : 15 000 exemplaires **Points de diffusion disponibles par mail** luxenyou@gmail.com
Magazine imprimé en Haute-Garonne





MAMA
SHELTER

© Mama Shelter

IMMO

Mama Shelter emménage à Toulouse

Par Alexandra Foissac

Le dernier-né des city-hôtels par Trigano et Starck ouvre ses portes dans la Ville rose. Nuit design, brunch gourmand, soirées en roof-top, BBQ géant : l'ancien cinéma Les Nouveautés a gardé sa façade classée et ornée, mais s'est transformé en Mama Shelter branché. Coulisses de chantier et visite en avant-première.

Installé dans l'ancien cinéma Les Nouveautés sur le boulevard Carnot de Toulouse, le très attendu Mama Shelter ouvre ses portes au terme de près de dix-huit mois de travaux et d'une métamorphose résolument contemporaine, mais en clin d'œil au passé.

Un ancien cinéma de 1400 places, qui rediffusait périodiquement les grands classiques, "West Side Story" ou Hitchcock. Seule salle toulousaine équipée en son temps du système THX de Georges Lucas et auparavant un théâtre Belle Époque, où se sont produits Joséphine Baker et Maurice Chevalier. Un bâtiment du XIX^e siècle avec sa façade de briques roses, ses arches majestueuses, quelques balustres et frontons pour la touche néo-classique et ses éléments de modénature en terre cuite de la célèbre manufacture Virebent. Un emplacement passant, à deux pas du square Wilson, de Saint-Georges et des futures "Ramblas", entre ruelles presque villageoises et boulevards animés.

Des Nouveautés au repaire branché, un chantier colossal

Le décor est posé, mais le site était à l'abandon depuis près de vingt ans, et, au gré des projets politiques, a failli devenir une Maison de l'urbanisme, avant de finir dans les bras de Mama Shelter. Aux côtés de la famille Trigano et Accorhotels – pour l'exploitation – et de Puig-Pujol et Eiffage pour la réhabilitation et la construction. Moins de deux ans après la première pierre posée en mars 2017, Toulouse a donc enfin son Mama Shelter, au prix d'un colossal et complexe chantier impliquant plus de 60 entreprises, l'architecte des Bâtiments de France et l'association Les amis de Virebent. Sur une parcelle de 1400 m², à l'accès contraint entre une façade

ancienne à préserver et des immeubles adjacents, 5000 m² de surface de plancher ont été conçus, soit 120 chambres, un restaurant-bar de 480 m² dont 180 m² en patio-terrasse, des salles de réunion et un roof-top de 280 m². Sans oublier, en sous-sol, une salle de cinéma d'une cinquantaine de places, clin d'œil au passé.

Mama Ville rose

Et cela sera le tout premier CinéMama ! Car Mama s'occupe de tout, selon le slogan maison : de vous divertir, de vous héberger, de vous nourrir... À Toulouse, Mama resservira donc les recettes de son succès, mais mitonnées avec l'accent occitan. Par le choix du lieu, car Mama Shelter investit toujours des emplacements ayant une âme et une pointe d'originalité avec l'objectif de créer un lien entre une ville, un quartier, un passé, une histoire et les voyageurs d'aujourd'hui. Les briques se marieront donc avec une architecture ultra-contemporaine de verre et d'acier. Par les espaces intérieurs et extérieurs, avec notamment ce roof-top avec pizzas et vue sur les toits, et ce restaurant du rez-de-chaussée avec sa cour, son grill argentin géant et son Island Bar. Les chambres (de 15 à 35 m² pour la XXL Mama) reprendront les codes habituels : design minimaliste, blanc épuré, touches fun et colorées, prix abordables et petits-déjeuners à l'anglo-saxonne. Sans oublier les masques de cartoons et les bouées d'enfant en déco...

La saga Mama

DJ, brunch, roof-top : Mama Shelter cultive sans vergogne les codes de la branchitude et surfe sur la vague du city-trip.

gentry's

Ce concept d'hôtel d'un nouveau genre lancé en 2008 par Serge Trigano, enfant des Clubs Med, avec le concours du designer-architecte Philippe Starck, a créé une mini-révolution de l'hôtellerie. L'idée d'alors : créer - ou alimenter - l'envie d'escapade citadine smart et trendy, des milleniums jusqu'aux quinquas, avec un savant mélange de design et de confort, de tendance et de régressif.

Le tout dans des quartiers néo-branchés, un brin bobo, mais si sympathiques et bien loin des codes parfois empesés de l'hôtellerie classique. Résultat : une large et parfois nouvelle catégorie de voyageurs part en week-end sur un coup de tête et de cœur, au gré des bras ouverts de Mama, d'ailleurs suivie dans son succès par les nouvelles marques hôtelières 25Hours, Citizen M et autres auberges de jeunesse new-look. Voyager est un état d'esprit, pas une question d'étoiles ou de générations.

Avec son Mama Shelter, Toulouse espère désormais compter, aux côtés de Paris, Lyon, Marseille, Bordeaux, Istanbul, Los Angeles, Rio de Janeiro, Belgrade ou Prague, parmi les destinations en vue. Celles où l'on voyage au gré des ouvertures de place-to-be, hôtels, restaurants ou musées. Mama, en tout cas, est dans la place.



femme | homme

1 rue Croix Baragon
31000 Toulouse

gentrys31.fr





ESCAPADE

Toscane, de Pise en vignes

Par Alexandra Foissac

Une tour célèbre et des paysages de carte postale : la province de Pise invite à l'escapade citadine et bucolique, entre cités historiques, collines vert fluo et cyprès noir corbeau.

Pise. L'éternelle rivale de Florence, mais aussi de Venise, qui mérite pourtant grandement le détour pour son riche patrimoine et sa douce nonchalance. Nichée au pied de la montagne blanche, la cité se love de part et d'autre de l'Arno et alterne ruelles secrètes, arcades ombragées et piazze majestueuses — comme celle des Cavalieri —, palazzi gothiques et marchés bucoliques. La patrie de Galileo Galilei (et de l'auteur de Pinocchio) est à la fois érudite et épicurienne, ancienne et moderne : elle accueille une des plus prestigieuses Écoles normales supérieures, instituée par Napoléon, et un des meilleurs glaciers d'Italie (De Coltelli), des églises et remparts du X^e siècle et une fresque de Keith Haring. Sans oublier, bien sûr, sa Torre Pendente — 293 marches, 15 000 tonnes de marbre et un terrain alluvionnaire —, le célèbre campanile du Duomo, chef d'œuvre incontesté de l'art roman toscan, ce mouvement qui témoigne de la grandeur des cités toscanes.

Campagne toscane

Mais si on s'éloigne un peu de la ville vers le Monte Pisano ou en suivant la Fi-Li-Pi — voie rapide qui relie Firenze, Livorno et Pisa (Florence, Livourne, Pise) se révèle une Toscane de cités chargées d'histoire comme Volterra, à la fois étrusque et médiévale avec ses maisons-tours, ses musées et ses ateliers d'albâtre. Ou San Miniato, située sur la Via Francigena, ses palais et monastères surdimensionnés, Vicopisano et sa forteresse, et la sublime et immense Certosa di Calci, bénédictine puis chartreuse, qui accueille notamment la collection de squelettes de cétacés de l'université de Pise. L'autre patrimoine local et rural est fait d'huile d'olive, de truffes et de vignes que l'on découvre le long de la Route des vins des Collines Pisanes ou de la côte des Étrusques :

cépages Trebbiano pour les blancs effervescents, San Giesse ou San Forte pour les rouges, ou encore le Vin Santo dans lequel on trempe un Cantuccino croquant. Cette Toscane profonde se prête à merveille au jeu de la carte postale, comme un soir d'été indien en dégustant une pizza maison, en contemplant le coucher de soleil sur l'horizon vallonné, dessiné de pins et de cyprès. Il faudra revenir pour goûter aux charmes du littoral pisan, entre dunes, rochers et stations balnéaires familiales.

À voir, à faire à Pise

Visiter le **musée Vespa**, constructeur d'avions reconverti dans les scooters après la Deuxième guerre mondiale (www.museopiaggio.it)

Vivre une **expérience culinaire toscane** en suivant un cours de cuisine dans une ferme, en cherchant des truffes ou en parcourant la campagne en Vespa (www.ariannaandfriends.com)

Déguster du vin ou de l'huile d'olive chez les producteurs (www.vignaiolisanminiato.it)

Dormir dans un **agriturismo** au cœur de la nature (www.agriturismo.it)



ESCAPADE

City-trip à Rotterdam

Par Alexandra Foissac

Au fil de l'eau, à la découverte du «Manhattan de la Meuse». Entre briques rouges et immeubles de verre et d'architectes, en route pour un city-trip archi-arty-foody à Rotterdam.

Rotterdam, cité de contrastes et de pluralismes, de « *grands gestes architecturaux* » et de balades à vélo, de verticalité et d'omniprésence de l'eau. À la fois bobo et business, nonchalante et vibrante. Berceau du chanoine humaniste et voyageur Erasme — à qui est dédié un pont en forme de cygne devenu symbole de la ville — et port de marchandises et croisiéristes. Rotterdam, détruite et reconstruite après la guerre, surprend et séduit. Les amateurs d'architecture, les boulimiques de culture, les design-addicts.

« *Contraste permanent de styles et de couleurs* »



Les charmants quais de Oudehaven, bordés de terrasses et de tavernes, reflètent tours de verre et d'acier tandis que ceux de Leuvenhaven accueillent vieux gréements et grues délaissées. Une église gothique et miraculée jouxte la Markthal, arche d'abondance flambant neuve arborant granit strict et fresque exubérante.

Et la ville devient villageoise

À côté, les maisons-cubes de Piet Blom renversent les perspectives pendant que la Tour Crayon veille sur la Binnenrotte, la plus grande place d'Europe. Sur le chemin des musées, le quartier Witte de Withstraat aligne demeures du XX^e, terrasses branchées et galeries pointues. De l'autre côté du pont Erasme, les tours égrènent leurs silhouettes mutantes, signées Renzo Piano, Norman Foster ou Rem Koolhaas, qui ouvrent la promenade vers les ports. On y embarquait

pour les Amériques — et une vie meilleure — au début du siècle dernier : le terminal de la Holland America, Jugendstil incongru au milieu de cette modernité, est désormais un hôtel tendance.

Une passerelle plus loin, la ville devient villageoise : un entrepôt s'est transformé en marché, bobo à souhait, tandis que la bien nommée Deliplein s'entoure de bistrots à l'ombre d'arbres centenaires et que les vélos s'accrochent par dizaines sur les rambardes bordant Rijnhavenet.

Au nord, le quartier de Hofplein se réinvente sous les arcades d'une vieille gare, lié au centre-ville par d'hypnotiques couloirs et escaliers jaunes.

Contraste permanent de styles et de couleurs dans cette ville qui conserve quelques îlots d'avant-guerre et se métamorphose vers le haut.

Rotterdam, une skyline à découvrir entre l'incontournable Amsterdam et la charmante et chic La Haye.

À voir, à faire à Rotterdam

Un **Architecture Tour** pour découvrir cette galerie de Prix Pritzker (le « Nobel de l'architecture ») à ciel ouvert

Musées à foison :

Le Kunsthall, 25 expositions par an - art classique, moderne et contemporain, design, photographie et mode (www.kunsthall.nl) ou le Witte de With Center for Contemporary Art (www.wdw.nl)

Un dimanche à Rotterdam :

Footing sur les quais, puis balade au marché bio, brunch dans un ancien entrepôt et pour finir un tour en waterboat jaune ou sur un jacuzzi flottant.





ESCAPADE

La Très Haute-Garonne

Par Alexandra Foissac

La Haute-Garonne culmine à plus de 3000 mètres d'altitude avec le Perdiguère. Rencontre au sommet dans les Pyrénées luchonnaises, préservées et authentiques.

La Haute-Garonne, sa capitale Toulouse, son Canal du Midi, son vignoble de Fronton, son patrimoine de bastides, d'art roman ou gothique. Mais aussi ses montagnes et ses dix-huit pics à plus de 3000 mètres, sur les 212 que totalisent les Pyrénées. C'est au-dessus de Luchon, ville thermale à l'architecture néoclassique et au charme désuet, que se dressent ses plus hauts sommets qui lorgnent vers la frontière espagnole. De 3006 à 3222 mètres, ils s'appellent Pics de Boum, Belloc, Portillon d'Oo, Grand Quayrat, Crabioules, Lézat, Maupas, ou encore, le plus grand, le Perdiguère.

À la rencontre du Perdiguère

Des Granges d'Astau au Lac d'Oo, la promenade, dominicale et familiale, suit le mythique chemin de randonnée GR10, avec, à l'arrivée, un lac qui hésite entre marine et émeraude, et cascade en toile de fond. Puis le chemin file dans la vallée glaciaire du Larboust vers les col et refuge d'Espingo, bastion d'un pastoralisme préservé. Les portes de la haute montagne s'ouvrent quand la montée, pavée et toisée par le Quayrat (3060 mètres), s'accentue jusqu'au refuge du Portillon (2571 mètres) posé sur le plateau du même nom. Le paysage est minéral et le camp de base idéal au cœur d'un cirque cerné de douze sommets.

Sentier en écharpe, névés et pierriers, moraines et cheminées rythment ensuite la marche menant au Perdiguère (3222 mètres) qui tutoie l'Aneto, seigneur d'Aragon et des Pyrénées avec ses 3404 mètres. En haut, la vue est aussi grandiose que le parcours exigeant, luxe ultime d'un panorama à 360 degrés sur quelques-uns des plus beaux sommets du sud de l'Europe.

Matériel de haute altitude

Technique, performant, mais stylé : l'équipement montagnard n'oublie plus les tendances. Preuve en est avec la dernière collection lifestyle Inspired by Eiger de Mammüt qui associe matières fonctionnelles et coupes appuyées pour assurer liberté de mouvement et protection maximale contre les intempéries. Au pied, Lowa propose des chaussures 100 % made in Europe avec semelles Vibram, cuir, nubuck ou textile technique, pour petits et grands. Et le design s'invite aussi dans le sac avec HydroFlask, ses gourdes isolantes et autres mugs à café ou bouteilles pour le vin. Des pistes à la ville, il n'y a qu'un pas.



© Piau - L'Écran de Badets perspective



©Théo Combes

GASTRONOMIE

The Marcel, entre grande cuisine et bistrot jazzy

Par Alexandra Foissac

Rendez-vous de la jetset sêtoise depuis trois décennies, le célèbre restaurant The Marcel a rouvert au printemps. L'occasion, le temps d'une escale dans l'attachante cité portuaire, de (re)découvrir la cuisine du talentueux Fabien Fage.

C'est l'histoire d'une renaissance, de talents qui se rencontrent et d'une cantine mythique qui lorgne désormais les étoiles... 1987, The Marcel, épisode 1 : Betty Rouzaud et Yves Faurié ouvrent un restaurant qui devient rapidement une brasserie en vue. S'y mêlent notables sêtois et artistes parisiens, bourrides de lotte et encornets farcis, accompagnés d'une programmation musicale et plastique. On y croise Fanny Ardant, Pierre Arditi, Deneuve et Lucchini, Renaud ou Bashung, Birkin ou Johnny... 2018, The Marcel, épisode 2 : Garance et Julien Bernard, consultants parisiens aux racines toulousaines et sêtois de cœur, sont les nouveaux propriétaires des lieux, liftés avec goût en restaurant gastronomique accolé à un comptoir à vins et à *minis-Marcel* qui chaloupe certains soirs sur rythme jazzy, avec expos en toile de fond.

Fabien Fage, un chef méditerranéen

Tapas stylés ou plats signature, la cuisine est celle de Fabien Fage, qui a décroché sa première étoile en 2010 au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Passé chez les grands — Kayser, Passard, Ducasse... — le chef quadra est un amoureux des produits du terroir et un militant du bien et du bon-manger : « *Notre travail c'est de nourrir les gens, mais de bien les nourrir* », dit-il. Sa cuisine, très méditerranéenne, fait la part belle au cru-cuit et aux équilibres de saveurs, avec une affinité marquée pour les poissons, les bouillons et l'huile d'olive. Cœur de thon rouge cru confit, radis noir et pulpe de citron. Tartare d'huître et de bœuf aux câpres frits. Crèmeux de tourteau à l'huile de fenouil. Sole petit bateau aux sucs de coquillage. Les *minis-Marcel* à l'ardoise reprennent cette partition locavore — ceviche de gambas aux agrumes, anchois brûle-doigts, Vitello Tonato — qui évolue au fil des saisons et du marché.

Sète et ses atours

Réputées, les halles de Sète constituent un rendez-vous incontournable de la cité portuaire, construite par Colbert, où la criée et le va-et-vient des thoniers rythment encore le quotidien. Sète, cité maritime et multiculturelle, ses ponts levants, ses joutes de la Saint-Louis, ses quartiers de pêcheurs, son cosu Mont Saint Clair repaire de VIP en quête de quiétude, ses canaux tranquilles, ses plages et son étang de Thau, carrefour vers la Méditerranée. À découvrir entre deux *minis-Marcel* et concerts.



©Théo Combes



GASTRONOMIE

Truffe à la folie

Par Alexandra Foissac

Synonyme de luxe et de terroir, la truffe est un trésor de la nature et de la gastronomie. Elle incarne à merveille la cuisine simple et gourmande du Sud-Ouest. Diamant noir et occitan, celle du Périgord se déguste.

« Si j'avais un fils à marier, je lui dirais : "Méfie-toi de la jeune fille qui n'aime ni le vin, ni la truffe, ni la musique" », prévenait Colette, qui séjourna à Curemonte, en Corrèze, où l'on apprécie de manger truffé. Le diamant noir, à l'odeur et à la saveur incomparables, est symbole d'art de vivre épicurien et d'agapes culinaires. Mais aussi de mystère, car le précieux tubercule est le fruit d'une délicate alchimie terrienne et végétale, l'objet de guerres de chapelles sans fin — la meilleure truffe vient-elle du Périgord ou du Vaucluse ? — et de rituels hautement réglementés, jusqu'à finir dans l'assiette des gourmets.

Petit précis de mycologie

Tuber melanosporum, ordre des *Pezizales*, famille des *Tuberaceae*, genre *Tuber*, est le résultat de la fructification d'un champignon ascomycète ectomycorhizien hypogé, symbiotique d'un arbre dit truffier tel qu'un chêne, un noisetier, un tilleul ou un charme. Ce fruit comestible naît dans les sols calcaires et se présente sous une forme globuleuse dont l'odeur caractéristique est liée à un thioéther appelé bis(méthylthio)méthane.

Après avoir grossi à l'abri des regards, la truffe se révèle en hiver grâce au flair des chiens et cochons rabasseurs et à l'œil humain averti qui repère le « brûlé » — le fameux « rond de sorcière » — sous les arbres, le mycélium du champignon ayant un effet antibiotique. Mais la truffe reste mystérieuse : les chercheurs du CNRS se sont penchés sur son énigmatique sexualité avec une mère qui porte les spores comestibles et un père fécondant mais furtif détecté seulement par génotypage... Sa

culture est donc empirique, basée sur la mycorhization d'arbres sur un terroir adapté et un soin méticuleux du sol... Mais surtout sur la bonne volonté de Dame Nature. « *Le génie dans les arts et la truffe dans les champs s'affranchissent des règles de la culture; on les trouve sans pouvoir les reproduire* » constatait le Suisse Jean Antoine Petit, dit John Petit-Senn en 1846...

Truffe noire du Périgord et d'ailleurs

La truffe est donc affaire de terroirs et d'Histoire. En 1880, la France récoltait, selon Adolphe Chatin, quelque 1300 tonnes de *Tuber melanosporum*, originaires pour deux tiers du Sud-Est et un tiers du Sud-Ouest, mais la production s'est effondrée. Aujourd'hui, sa moyenne annuelle est d'environ 20 tonnes, essentiellement dans la Drôme, le Vaucluse et les Alpes de Haute Provence, et un peu dans le Lot et en Dordogne. *Tuber melanosporum*, couramment appelée truffe noire du Périgord mérite donc aussi son nom de truffe noire de Provence ou du Tricastin.

Un monde secret

À ne pas confondre avec la truffe brumale ou musquée (*Tuber brumale*), la truffe blanche d'été (*Tuber aestivum*), la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*), ou les *Tuber rufum*, *mesentericum* ou *excavatum*, et encore moins avec l'insipide truffe de Chine (*Tuber indicum*)... Il reste que « *le monde de la truffe est plus secret que l'organisation des Renseignements généraux* » disait Peter Mayle dans son livre « *Une année en Provence* ».

Très codifié, ce monde s'articule autour de marchés officiels, les plus courus et approvisionnés de novembre à mars étant ceux de Richerenches, Carpentras, Lalbenque ou Limogne-en-Quercy et Uzès — qui dédie le mois de janvier au précieux tubercule avec notamment une somptueuse Fête de la truffe à Uzès le troisième week-end —, de cours très officiels (500 à 1000 euros le kilo), mais aussi de ventes "au cul du camion".

De Sarlat-la-Canéda au Pays cathare

Au cœur du Périgord noir, noir comme la truffe, mais avant tout comme le feuillage du chêne vert (et truffier), Sarlat est une jolie petite "Ville d'art et d'histoire", avec son architecture médiévale de pierres dorées, sa Lanterne des morts du XII^e siècle, la maison natale de La Boétie, l'ancienne église Sainte-Marie métamorphosée par Jean Nouvel et ses ruelles pavées bordées d'hôtels particuliers aux fenêtres à meneaux qui content autant d'histoires qu'il y a de châteaux dans la contrée. Dans ce terroir à *Tuber melanosporum*, là où le canard et l'oie dictent leurs lois, où les miques gonflent sous les ébredons et où les croustous réinventent les tapas, a lieu fin janvier une très gastronomique Fête de la truffe, accolée comme il se doit à un marché officiel.

Ces jours dédiés au diamant noir sont l'occasion d'accueillir les lauréats du Bocuse d'Or et une "Académie culinaire du foie gras et de la truffe" et de récompenser les jeunes talents du trophée Jean Rougié.



Aux côtés du Périgord, suivi par le Lot ou le Tarn-et-Garonne et ses producteurs reconnus tels Pebeyre ou Gaillard, l'Aude perpétue les traditions des anciens qui cavaient entre Clape, Cabardès, Malepère et Corbières. Depuis 1975, près de 650 trufficulteurs audois ont planté plus de 700 hectares d'arbres truffiers adaptés au climat méditerranéen, chênes verts pubescents, kermès et même cyprès et pins d'Alep. Alors que les marchés réglementés de Moussoulens, Talairan et Villeneuve Minervois gagnent en notoriété, les initiatives se multiplient : stage et atelier truffe au Mas d'Antonin à Argeliers, bar à truffe et à vins de Philippe Barrière à Carcassonne et une Maison et musée de la truffe d'Occitanie à Villeneuve-Minervois. Riche de sa longue tradition trufficole, le grand Sud-Ouest n'a pas dit son dernier mot.



Truffe gastronome

Servie marinée dans une sauce de gingembre et de cannelle par les Romains, appréciée par les Papes d'Avignon à la Renaissance, la truffe a véritablement acquis ses lettres de noblesse gastronomique avec Brillat-Savarin, qui écrivait en 1825 : « *On peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.* » Il ne fait pas de doute que ses nobles arômes s'accommodent le mieux de simplicité, mais surtout de gras, comme une omelette ou une purée truffée. Sans oublier les célèbres soupes Valéry Giscard d'Estaing ou poularde demi-deuil de Bocuse.

BIEN-ÊTRE

L'huître, le nouveau soin beauté du Languedoc

Par Alexandra Foissac

De l'assiette au bien-être, une expérience inédite autour de l'huître au Domaine Tarbouriech, nouvel hôtel-spa-restaurant entre Agde et Sète. L'ostréothérapie, un concept de soins pour une parenthèse iodée et nacrée.

Agri, œno, ou oléotourisme... vino, oléo ou fruitithérapie : la nature a désormais le vent en poupe en matière d'escapade et de bien-être. L'ostréotourisme est l'un des derniers-nés de cette tendance du voyage, comme un retour aux sources, à la terre ou à la mer. Savourer des huîtres accompagnées de quelques vins du terroir, pieds dans l'eau et regard sur l'horizon dans un décor de pontons de bois et de lumières d'ailleurs : telle était déjà la promesse (tenue) du Saint-Barth, le comptoir de dégustation des Tarbouriech, ostréiculteurs depuis trois générations à Marseillan. Mais les inventeurs de "l'huître rose" sont allés plus loin en imaginant le concept d'ostréothérapie et en lui dédiant un resort plein de charme et d'authenticité.

De la gastronomie à la beauté

Trésor nutritionnel par sa chair, peu calorique et riche en protéines, sels minéraux et vitamines, l'huître est aussi utilisée depuis l'Antiquité dans la pharmacopée et pour les soins de beauté, notamment pour sa nacre, riche en calcium, aux propriétés reminéralisantes et structurantes. Or, les huîtres Tarbouriech, élevées dans l'étang de Thau mais soumises à une marée artificielle leur donnant une saveur et une texture inimitables prisées des grands chefs, présentent une magnifique coquille aux reflets rosés et à la nacre épaisse et irisée. Il n'en fallait pas plus à Florent Tarbouriech, secondé par sa fille Florie (le fils Romain s'occupe de l'élevage des huîtres) pour décider de valoriser ces produits et de lancer une gamme de cosmétiques et compléments alimentaires à base de nacre, aragonite, salicorne et "collagène marin" issu du byssus des moules (les filaments qui leur permettent de se fixer) : Ostréalia était né, et il lui fallait un écrin.



©Domaine Tarbouriech



©Domaine Tarbouriech



De l'ostréothérapie à l'ostréologie, un domaine dédié à l'huître

Niché au milieu des vignes, tout près de l'étang de Thau, le domaine Tarbouriech a ouvert cet été, redonnant vie à une « folie » du XVIII^e siècle qui abrite quatre chambres et suites et un restaurant gastronomique, mais aussi neuf lodges et deux résidences d'artistes dans la grange, avec vue sur piscine ou garrigue. Le spa, dédié à l'ostréothérapie, se cache dans les anciens chais viticoles et propose une gamme de soins signature : le rituel "Perle de nacre" à base d'actifs extraits de l'huître, le massage "Soie perlière" avec la coquille en guise de pierre chaude ou encore le modelage traditionnel au pochon "Soie marine" à base de byssus.

« Raconter
notre histoire
d'ostreiculteur
et partager
notre passion »

Entre deux soins, la visite des parcs sur l'étang et la découverte du travail conchylicole et, dès l'automne, des cours d'ostreologie — « la science de l'huître », autre concept breveté — complètent cette expérience inédite dédiée à Ostreidae. « Raconter notre histoire d'ostreiculteur et partager notre passion » : les Tarbouriech semblent avoir réussi leur pari de faire découvrir l'huître sous toutes ses facettes.



SANTA ROSA
Parfumerie de créateurs d'exception



Santa Rosa héberge les parfums de créateurs d'exception !

Cette parfumerie alternative choisit volontairement des réseaux de distribution confidentiels ! On adore ce côté mystérieux donné aux sublimes sillages vendus chez Santa Rosa.

L'accueil est très personnalisé car le client qui rentre dans cette parfumerie vient chercher cette exception et repart avec un parfum mais surtout une émotion, une rencontre.

L'équipe SANTA ROSA travaille sur l'entretien avec le client qui exprime avec ses mots ce qu'il recherche et cette étape d'écoute est fondamentale pour sélectionner un choix de senteurs proches du rêve olfactif ou du fantasme du client !

Retrouvez notre sélection sur notre site
www.santarosa-parfumerie.com



SANTA ROSA
Parfumerie



Acqua di Parma, Aesop, Byredo, Carner, Barcelona, Cire Trudon, Clivis, Porto, Comptoir du Pacifique, Creed, Fornasetti, Frédéric Malle, Hierbas de Iolza, Institut Tins Bien, Jardins d'acacias, La Manufacture, Maison Francis Kurkdjian, Maison Violet, Nicolai, Odin - New York, Omoye, Rozazucena, Santa Rosa, Une Nuit Normande

05 61 29 84 81
11 rue Antonin Mercier
31 000 Toulouse