

LUXE n you

L'EXCELLENCE EN OCCITANIE

DOSSIER

Environnement, terroirs,
bien-être animal...

Les produits d'Occitanie, engagés et responsables

LIFESTYLE

La renaissance du domaine Riberach

ESCAPADE

Un autre regard sur le littoral occitan

ARTS

Le centenaire de Soulages

luxenyou.fr

Sommaire

Made in Occitanie 6 Patrimoine 48

Le luxe
saute sur l'occasion

Le divin grenat
de Perpignan

Lifestyle 30 Escapade 54

Éco-tourisme
dans les branches

L'Ardèche bucolique

Moteurs 44 Arts 60

Rouler en électrique
sans changer
de voiture

André Masson
grandeur nature

Finances 46

Quand placement
responsable rime
avec rentable

DOSSIER 20

Les produits d'Occitanie,
engagés et responsables



Luxe 'n You, Magazine semestriel édité par News-Média 3.1 | 32, rue Riquet, 31000 Toulouse
Directeur de publication : Rémi Demersseman
Direction générale : Guillaume Truilhé **Rédacteur en chef :** Thomas Gourdin
Rédaction : Lucile de La Reberdière, Alexandra Foissac, Charline Poullain, Anne-Isabelle Six, Brice Torrecillas, Arthur Dias, Salomé Dubart **Direction artistique :** Louis Gambart **Maquette :** Salomé Dubart **Service commercial :** Régie Oikos Média, Gaëlle Kremer, Xavier Pamphile, Véronique Lapeyre **Crédits des textes et images :** tous droits réservés, sous réserve d'erreurs typographiques **Photo de Une :** Hélène Ressayres, remerciements à Racine Café **Numéro de commission paritaire :** Dépôt légal en cours **Numéro 3 :** juin-novembre **Points de diffusion disponibles par mail :** luxenyou@gmail.com **Magazine imprimé en Occitanie.**

Suivez-nous sur



Bonne chère

Tous les repas de famille partagent un rituel aussi amusant que révélateur. Après avoir parlé de la pluie et du beau temps et débattu – plus ou moins – brièvement des actualités politiques, le sujet de l'alimentation s'invite inévitablement dans les discussions. Tout sauf un hasard. Bien que l'on succombe parfois à la facilité des grandes surfaces, l'envie de bien manger, de profiter des plaisirs et des goûts simples, reste une constante universelle. Et en la matière, la qualité des produits reste le premier gage d'une recette réussie.

Cela tombe bien, l'Occitanie en regorge. Notre région, celle du bien-vivre par excellence, compte plus de 200 spécialités locales dont le savoir-faire ancestral est protégé par des AOC, AOP, IGP et autres labels. Des sigles tout aussi importants au moment d'aiguiller le consommateur, dont les choix dictent in fine la qualité des produits et le niveau d'exigence des producteurs.

Le néologisme "consomm'acteur" n'a jamais été autant porteur de sens. Ce raisonnement est d'autant plus vrai auprès des distributeurs de proximité et des plus petits exploitants. Des producteurs qui ont déjà pris conscience que l'excellence, au-delà du simple goût, est aussi le fruit d'une démarche responsable, qui préserve les territoires, les traditions et l'environnement. Prenez le porc noir de Bigorre. Espèce en voie de disparition au début des années 1980, il a aujourd'hui acquis la réputation de mets d'exception tout en contribuant à sauvegarder un terroir et ses valeurs. Cet exemple vaut généralité. L'excellence est avant tout affaire d'engagement.

T.G.

MADE IN OCCITANIE

Jules & Jenn, slow-shoes

par Alexandra Foissac

Slow-fashion et consommation responsable : pour ses chaussures, sacs et accessoires de mode, la marque tarnaise Jules & Jenn mise sur le made in France (ou made in Europe) et sur la vente sans intermédiaire pour garantir qualité et prix raisonnés. La mode en toute transparence.

« **Mode responsable.** Prix accessible. Style essentiel. C'est en ces mots que Jules & Jenn, marque tarnaise de maroquinerie, chaussures et accessoires, se présente et revendique son positionnement militant en faveur d'une mode responsable, respectueuse et transparente. Car le slogan est ici une vraie philosophie et signe, comme souvent, un parcours de vie au-delà du produit. Derrière Jules & Jenn, il y a Julien et Jennifer, un couple de globe-trotteurs passés par des grandes entreprises, Londres, Paris ou Barcelone. Jusqu'à la décision de créer quelque chose faisant sens, renouant avec les racines mazamétaines de Jennifer et s'intégrant dans une approche respectueuse de l'environnement et du développement. Chiffres à l'appui. Les Français achètent, en moyenne et par an, trente kilos de vêtements et accessoires et en jettent douze kilos. Près de la moitié des dépenses de mode sont réalisées en soldes et en promos. Signe des temps, la tendance est à la déconsommation et 70% des Français sont prêts à payer plus pour un article de mode éthique ou responsable.

Escarpins, mules et Chelsea boots

Jules & Jenn naît donc en octobre 2016 avec l'ambition de proposer des chaussures et accessoires de mode durables et

intemporels, et de mettre en avant les savoir-faire français, et la production traditionnelle locale, portugaise, espagnole ou italienne. Quant aux collections, elles suivent les saisons plutôt que les tendances. Le printemps-été 2019 se pare donc de daim ou de cuir métallisé rose, de beige et de camel mais aussi de rouge brique ou éclatant, de corail et de bronze, de bleus marine ou électrique, de mauve et de gris. Pour femmes en version escarpins, mules, sandales et mocassins. Les pieds masculins arpenteront les docks et les déserts, chaussés de bateaux gris-bleu ou de "desert boots" en daim beige, mais aussi de sneakers, mocassins à picots et incontournables Richelieu.

Pour les accessoires et la maroquinerie, Jules & Jenn mise sur des coloris classiques ou punchy et des lignes sobres, à l'image de l'indispensable cabas en cuir grainé, du sac bandoulière intemporel ou de la pochette métallisée, déclinés pour se mêler aux palettes chromatiques saisonnières, du noir au taupe en passant par le moutarde et le rose. Ceintures et montres complètent une gamme d'accessoires en évolution constante. Ce n'est pas parce que les produits sont faits pour durer qu'il ne faut pas se renouveler et garnir sa garde-robe de pièces incontournables et indémodables.



Voilensac, le cuir et les voiles

par Alexandra Foissac

Cuirs tannés et voiles de bateau recyclées : la marque de maroquinerie et de décoration Voilensac, créée en 2012 à Millau, mise sur l'upcycling artisanal, entre innovation et tradition, Méditerranée et Larzac.

D'un côté, le bleu de la Méditerranée, bateaux, régates, marinas et yachting. L'univers de la voile, courses au large, spi, accastillage et cabotage. Loisirs de luxe et sport d'exigence. Et de l'autre côté, les terres âpres du Causse du Larzac, les métiers ancestraux de la mégisserie et de la tannerie, le travail artisanal du cuir. Deux mondes distincts, aux traditions ancrées dans le temps mais aux savoir-faire aussi résolument tournés vers l'innovation. La rencontre était improbable et pourtant, elle s'incarne dans la marque millavoise Voilensac et dans le parcours atypique de son fondateur Michaël Ladet.

Maitre-voilier et maitre-sellier

C'est en Corse, où il a passé son enfance, que le jeune homme a acquis le goût du vent et des embruns, et la passion des bateaux et des voiles. Une passion dont il a fait son métier pendant dix ans, en tant que maitre-voilier à Port-Camargue, le premier port de plaisance d'Europe. Puis il devient ouvrier en sellerie et maroquinerie de luxe chez Gaston Mercier, concepteur et fabricant sellier basé à Saint-Léons dans l'Aveyron. Et poursuit le travail du cuir en tant que prototypiste en ganterie dans une filiale du Sac du Berger, qui fabrique le sac du même nom et divers autres articles en cuir à Layrolle, toujours dans l'Aveyron. Car c'est là, entre Larzac et Cévennes, et autour de Millau, que se perpétue une tradition d'excellence vieille de plusieurs siècles et que se renouvelle une filière historique autour des métiers du cuir, dont certains fleurons sont passés dans le giron de groupes de luxe.

Des collections singulières

Avec Michael Ladet, le renouveau lorgne vers la mer, pas si lointaine, et propose un « *subtil mélange entre terre et mer, haute technologie et savoir faire* »



« *Subtil mélange entre
terre et mer; haute
technologie et savoir
faire ancestral* »

ancestral » dans l'air du temps d'un upcycling haut de gamme, l'art de recycler noblement les vieilles matières. Si Michael Ladet crée sur commande et sur mesure – une mappemonde ou une tête de lit en bois et cuir –, il propose aussi une centaine de gabarits et de collections aux noms évocateurs : Méditerranée, élaborée à partir de voiles recyclées, Carbone à base de voiles en carbone, Lin du Gabier en lin et voile, Larzac en voile et cuir, Navy Blue en cuir marine et voile blanche, Carte Marine qui reprend les imprimés de cartes anciennes, ou encore A Fleur de Peau en cuir tanné végétal. La collection Hermione est faite en tissu des voiles de la célèbre frégate du XVIII^e siècle. Le tout se décline en sacs à mains, besaches et baluchons, sacs à dos et sacs marins. Et même en transat, fauteuil AA, caddy à roulettes et suspension lumineuse en voile de bateau. De quoi amener le vent du large et l'esprit aveyronnais jusque dans son salon, ses balades et ses voyages.



©Voliersac

Nicolas TOURREL

- Joaillier -

Meilleur Ouvrier de France



Collection Fancy

9, rue Peyrolière - Albi
13, rue Boulbonne - Toulouse
www.tourrel-joaillier.com



© Chef's Table Andorre-la-Vieille

Tables de chefs ou halles gourmandes, la tendance food court

par Alexandra Foissac

Lieu de vie et de restauration, le food court est en vogue et mise sur l'expérience culinaire, locavore, culturelle. En Occitanie ou tout près d'ici, tasting des derniers food courts en vue ou à venir, à Montpellier, à Toulouse ou en Andorre.

La mode est résolument au food court, parfois appelé food hall, ce concept post-fooding de marché déjeunatoire ou dinatoire géant où l'on picore et s'attable en liberté et à toute heure. Né dans les malls américains – les immenses centres

commerciaux –, cet espace d'agapes prend désormais forme et contenu dans des lieux atypiques et mise sur le terroir, d'ici ou d'ailleurs, la néo-gastro-bistronomie et la restauration expérientielle. Ajoutez une dose de culture – expositions, performances, concerts –,

quelques pop-up stores et voilà la recette parfaite du food court en vogue, qui atteint parfois des sommets de branchitude : Time Out Market, Dinerama, Eataly, La Felicita, à Lisbonne, Londres ou Paris... Mais aussi à Lyon, Bordeaux, Marseille, ou... Andorre-la-Vieille.

Un food court de chefs et de haut vol en Andorre

C'est en effet à plus de 1000 mètres d'altitude, dans la principauté pyrénéenne, que le chef gersois Bernard Bach a inventé début 2019 le concept de food court d'altitude, installé au cœur d'un concept-store de luxe. La Chef's Table andorrane réunit donc Bernard Bach, deux étoiles depuis onze ans au Puits Saint-Jacques à Pujaudran, Romain Fornell, Toulousain et plus jeune chef étoilé (à 24 ans) qui officie entre Barcelone et Sagaró, et Oscar Manresa, figure emblématique de la restauration barcelonaise.

Dans un espace de 1000 mètres carrés, les trois chefs ont concocté un lieu multiple et triculturel, organisé autour de six comptoirs - Iberico & Gascon, Oyster Bar, Bar BQ, la Fromagerie, la Pâtisserie et El Bar - où l'on achète ou déguste patatas bravas revisitées, tartare de boeuf ou de loup, homard bleu al ajillo, pluma de bellota et Tatin ou Suzette. Parfait entre deux séances de shopping, randonnées ou journées de ski.

La vague food courts en Occitanie

Guère pionnières, les grandes villes d'Occitanie s'ouvrent enfin à la tendance food court. À Montpellier, les Halles du Lez, ouvertes mi-juin, offrent 2500 mètres carrés de halles couvertes, trente étals et un rooftop de 750 mètres carrés où l'on peut manger mais aussi faire son marché ou la fête. Les frères Pourcel y proposent brochettes et ceviches, et on y trouve aussi des bars à champagne et à coquillages ou à fromages, des burgers ou encore le spectaculaire bistrot à viandes Chez Bébelles, venu de Narbonne. A Narbonne d'ailleurs, l'ex-rugbyman Gilles Belzons alias Bébelles, connu pour ses commandes à l'hygiaphone et ses lancers de bavettes au cœur du marché, ouvre cet été un autre lieu de restauration atypique et convivial dans l'ancienne église des Jacobins, déjà investie par le Conseil interprofessionnel des vins AOC du Languedoc (CIVL). En 2020, la Halle Gourmande de la Cartoucherie incarnera enfin le concept dans la métropole toulousaine : avec 3000 mètres carrés, vingt-cinq stands et 1500 places, ce nouveau lieu ciblera la mixité culinaire, les circuits courts et une cuisine de saison, le tout dans un esprit décontracté au cœur de l'éco-quartier du même nom. Dans l'air du temps du partage et de l'expérience, le food court a de l'avenir devant lui.



© Chef's Table Andorre-la-Vieille



© Chef's Table Andorre-la-Vieille



© Chef's Table Andorre-la-Vieille



Riberach, chronique d'une renaissance

par Alexandra Foissac

Au cœur du Roussillon, entre Pyrénées et Méditerranée, une ancienne coopérative viticole devenue hôtel contemporain et restaurant gastronomique : Riberach, ou l'histoire d'une renaissance entre défis architecturaux, (oeno)tourisme durable et passion du terroir.

Authentique, insolite, majestueux, ressourçant : les adjectifs affluent quand on évoque Riberach, hôtel de luxe et de charme et restaurant étoilé niché entre mer, vignes et montagnes. À la fois pile dans l'air du temps et ancré dans son histoire. L'air du temps comme un éco-lodge inspiré au cœur d'une nature préservée. L'histoire comme celle d'un bâtiment emblématique de la viticulture du Languedoc-Roussillon.

De l'héritage viticole à l'éco-resort

C'est à Belesta, petit village du (presque) bout du monde, historiquement situé à la frontière entre royaumes de

France et d'Aragon, et au détour d'une route qui serpente entre vallée de l'Agly, vignes et collines, que surgit Riberach. Tel un vaisseau amiral amarré sous le château médiéval et à un port fantôme perché à plus de 300 mètres d'altitude. L'imposante et longiligne bâtisse (120 mètres de long), construite en 1925, témoigne d'un âge d'or révolu, quand quelques centaines de vignerons du cru apportaient ici leurs raisins qui finissaient en vrac ou dans les vins d'autres régions... Quelques décennies et rencontres plus tard, un autre avenir se dessine, autour d'une nouvelle philosophie du vin et du tourisme : Riberach renaît en 2011 sous l'impulsion de Luc Richard et Karin Pühringer, un couple d'architectes franco-allemand qui métamorphose

les lieux en un éco-resort bucolique tandis que Luc, enfant du pays, s'associe avec des copains d'enfance pour perpétuer la production viticole, version bio.

Défis architecturaux et environnementaux

Le chantier fut colossal et l'ambition affichée : respecter l'architecture et la vocation des lieux. Les anciennes cuves (douze mètres carrés, quatre mètres de haut), jadis bruissantes de l'activité de *Saccharomyces cerevisiae*, sont désormais dédiées au repos des hôtes et se sont transformées en chambres et suites élégantes : cubiques arrondis, couleurs sourdes, lumières tamisées en écho au béton brut et en contraste avec le soleil éclatant du Roussillon. Le spa se niche lui aussi dans les anciennes cuves, silence de ciment propice à la détente. Dehors, au son des cigales, l'immense terrasse de bois et de métal s'agrippe à la façade de pierre et prolonge les chambres par une magnifique vue sur les vignes, dans un esprit loft très contemporain. En contrebas, le jardin poursuit l'invitation à la balade sensorielle, entre joli kiosque d'antan, terrain de pétanque et parterres de plantes, jusqu'à la piscine naturelle. Là, entre ponton, algues et galets, ce biotope aux airs d'étang propose l'expérience de la baignade en eau douce, filtrée par les plantes et au milieu des grenouilles et libellules. Car cet éco-lodge ne l'est pas seulement dans une approche esthétisante : Riberach met à profit l'architecture et les caractéristiques techniques de la bâtisse, et notamment son inertie thermique, et assure chauffage et gestion des eaux chaudes et froides via la géothermie et le photovoltaïque, fidèle à la conviction de ses propriétaires : « *La meilleure énergie est celle qu'on ne consomme pas.* » Comme une mise en pratique de la philosophie des lieux : nature, authenticité, luxe discret et tourisme durable.

Tables inspirées et vins de terroir

Cette approche se retrouve chez le talentueux et étoilé chef Laurent Lemal, qui officie au restaurant logiquement baptisé La Coopérative. Sa cuisine est évidemment locavore et mise sur les saveurs et leurs alliances, la subtilité et la précision. Telle cette variation sur

la tomate, en tartare et mariée à la fraise ou en pain comme un gâteau fondant. Déclaration d'amour au terroir et aux producteurs locaux, la carte met à l'honneur huitres de Leucate, rougets de petite pêche, calçots catalans ou veau Vedell des Pyrénées, au fil des saisons. Et se savoure, tout comme le très gourmand petit-déjeuner dans l'ancienne salle des presses, sous verrière Eiffel, pour prolonger le propos culinaire par des métaphores architecturales. À côté, une table vigneronne s'est installée sous le préau,

pour savourer sur le pouce ou sur un air de jazz, charcuteries, tapas, sucreries et surtout les vins, bio évidemment, du domaine et d'ailleurs. Car l'ancienne coopérative accueille toujours un chai en activité, où s'assemblent des vins d'équilibre, de terroir et de conviction, aux noms intrigants et un peu rebelles : Thèse,

Antithèse, Synthèse, Hypothèse, voire Parenthèse ou Fou-thèse... Tout un programme pour réinventer les assemblages traditionnels locaux à base de grenache, syrah, maccabeu, carignan.

Wine-treks et gîtes familiaux

Pour aller plus loin et parce que l'oenotourisme, désormais très en vogue, apparaît comme une évidence ici, Riberach invite les hôtes de passage à découvrir les secrets de ses vignobles abrupts, bercés par le vent et baignés de soleil. Riberach a ainsi lancé son "Trek & Wine", randonnée-balade pédestre et accompagnée, qui entraîne le visiteur tout au long de ces terrasses et murets escarpés construits par les anciens pour y planter des ceps austères mais généreux. On y apprend aussi les aléas de cette histoire viticole, dont les imposantes coopératives du début du XX^e siècle sont l'un des emblèmes. Nouveauté de l'été 2019 : Luc Richard et Karin Pühringer ouvrent en juillet la Maison du Château, qui abrite sur les hauteurs du village quatre gîtes de charme mais tout confort. Entre les murs épais de pierres blondes, sous les toits ou dans les anciennes granges du château, ces nouveaux gîtes offrent, à deux, en famille ou entre amis, une autre façon de profiter des lieux dans l'intimité d'un chez-soi.



*« Les anciennes cuves, jadis
bruissantes de l'activité
de Saccharomyces cerevisiae,
sont désormais dédiées
au repos des hôtes »*





© Rhaetische Bahn

Le grand tour de Suisse

par Alexandra Foissac

La Suisse est un pays de charme, de traditions et de contrastes qui offre des paysages magnifiques, à forte tendance alpine, et un art de vivre multiculturel et authentique. À (re)découvrir au cours d'un Grand Train Tour de Suisse qui mène de Zermatt à Saint-Moritz, de Lugano à Lucerne ou encore sur les bords du lac Léman : Invitation au voyage, avec les Alpes en toile de fond.

La Suisse. Ses montagnes mythiques, ses villages et fromages d'alpages, ses stations de ski, ses lacs bucoliques, ses banques et ses montres... Derrière les clichés chocolatés et les cartes postales de chalets fleuris, la Suisse reste ce petit pays montagnard unique, coincé entre France, Allemagne et Italie, neutre et trilingue, riche et tranquille, catholique ou calviniste, mais surtout alpin par nature et par culture. Avec ce petit supplément de caractère et de sérénité, et cet accent traînant qui donne envie de prendre le temps. Le temps d'une traversée du nord au sud ou d'est en ouest au fil d'un Grand tour de Suisse qui se vit version roadtrip par monts, cols et vallées mais aussi au rythme des extraordinaires trains suisses.

Trains mythiques et circuits panoramiques

Filant entre lacs bleus et vertes prairies ou sur d'improbables viaducs accrochés à flanc de montagne, les trains suisses sont ultramodernes ou pittoresques, rapides ou acrobatiques et méritent leur réputation de confort et de ponctualité, même lorsqu'ils grimpent, équipés de racks à ski, jusqu'aux stations enneigées. De Zurich à Zermatt, de Genève à Saint-Gall ou Saint-Moritz, ils parcourent le pays, dotés de toits panoramiques et de noms évocateurs tels le Voralpen Express ou le Glacier Express. Ou racontent, à l'heure du TGV (Lyria), des prouesses technologiques historiques à l'image du train à crémaillère qui file à travers

la roche jusqu'au Jungfrauoch, atteignant la plus haute gare d'Europe (3454 mètres d'altitude) ou offrent une épopée nostalgique à bord du train à vapeur restauré de la Furka. Le train en Suisse révèle un art de vivre et de voyager à travers les montagnes.

De Zermatt à Saint-Moritz, à bord du Glacier Express

Comme les alpinistes téméraires qui réussirent en 1865, au péril de quatre de leurs sept vies, l'ascension du Matterhorn-Mont Cervin (4478 mètres), Zermatt, dans le canton du Valais, célèbre pour ses stations de ski et sa production d'abricots, est un camp de base idéal pour démarrer un périple helvétique beaucoup moins périlleux mais tout aussi impressionnant. Zermatt, son cimetière des alpinistes où les piolets décorent les tombes, son escapade avec le plus haut train à crémaillère à ciel ouvert au Gornegrat (1469 mètres de dénivelé en trente-trois minutes) pour un panorama exceptionnel sur vingt-neuf sommets de plus de 4000 mètres. De ces hautes montagnes valaisannes, le Glacier Express file ensuite vers celles de l'Engadine et vers la luxueuse et branchée Saint-Moritz, un des berceaux des sports d'hiver, lancée en 1864 par de riches Britanniques en mal d'altitude. En chemin, Coire (Chur en allemand), chef-lieu du canton des

Grisons, se révèle être la plus ancienne ville de Suisse, au croisement des cultures germaniques et latines.

Le Bernina Express, cap au sud

De Coire à Tirano, le Bernina Express descend vers l'Italie en traversant les sauvages Grisons et en alignant les ouvrages d'art (cinquante-cinq tunnels et près de 200 ponts) dont le viaduc de la Landwasser, soixante-cinq mètres au-dessus du vide et classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Avec des pentes jusqu'à 70%, le Bernina Express propose un parcours vertigineux au cœur des vallées profondes et des sommets des Alpes grisonnes et relie l'Europe du Nord et du sud, des glaciers du massif de la Bernina aux palmiers de Lugano, où le voyage se termine en bus en été. Tout près de la frontière, la capitale du Tessin parle et vit à l'italienne et incarne la "dolce vita" des grands lacs méridionaux, Lugano, Maggiore et Como. Lugano se découvre notamment à table et au fil de balades gourmandes : polenta, torta di pane, merlot, à déguster en ville ou dans un "grotto" typiquement tessinois.

De Lugano à Lucerne via le Saint Gothard

Remontant vers le nord et traversant le cœur de la Suisse, le Gothard Panorama Express emprunte quelques passages mythiques tel le tunnel historique du Saint-Gothard, ouvert en 1882, long de quinze kilomètres et situé à plus de 1000 mètres d'altitude tandis que le tunnel de base, ouvert en 2016, file sous le massif sur cinquante-sept kilomètres. Les Alpes franchies grâce à d'ingénieux tunnels hélicoïdaux, le voyage se poursuit en bateau à vapeur et permet d'admirer quelques symboles du patrimoine suisse : la chapelle de (Guillaume) Tell, la prairie du Grutli où a été conclu le pacte fondateur de la Confédération suisse. Au bord du bien-nommé Lac-des-Quatre-Cantons, Lucerne offre encore un autre visage de la diversité des villes suisses avec son Altstadt coloré au cœur d'un écrin de montagnes.

La Golden Pass Linen : cap sur la Riviera suisse

De là et par la Golden Pass Linen, il reste encore quelques lacs et vallées à découvrir jusqu'à la lumineuse Montreux, capitale de la Riviera Suisse – jazz, palaces et chasselas. Ambiance Belle Époque, sublime Route des vns de Lavaux, paysages féériques des Alpes plongeant dans le Lac Léman mais aussi Lausanne, sa vieille ville et son musée olympique : le canton de Vaud mérite le détour et le séjour. De l'autre côté du lac, Genève attend les amateurs de citytrip tandis que les amoureux de nature et de traditions fileront vers le très authentique Appenzeller et les passionnés d'horlogerie partiront vers le Jura et la Chaux-de-Fonds, la "ville-manufacture" horlogère. Si un train peut en cacher un autre, une Suisse peut aussi en cacher une autre !



Le Grand Train Tour de Suisse en pratique

Lancé en 2015, le Grand Train Tour of Switzerland regroupe huit itinéraires et propose, sur 1280 kilomètres, un parcours à travers la Suisse et ses cantons. À découvrir avec un Swiss Travel Pass de quatre ou huit jours. Ce billet tout-en-un, mis en place par Swiss Travel System, inclut l'accès illimité aux trains, cars et bateaux et à bord des trains panoramiques premium (Glacier Express, Bernina Express, GoldenPass Line, Gotthard Panorama Express) mais aussi notamment aux transports publics de plus de quatre-vingt-dix villes ou l'entrée gratuite dans plus 500 musées.

www.myswitzerland.com · www.suisse.com/grandtraintour ·
www.grandtraintour.swisstravelsystem.com



L'Ardèche bucolique

par Alexandra Foissac

Et si les beaux jours étaient propices et prétexte à la (re)découverte des régions françaises le nez au vent ? Échappée au vert en Ardèche, version slow tourisme et art de vivre.

Nichée entre Loire, Gard, Drôme et Lozère, blottie contre le Rhône et traversée par la rivière qui lui donne son nom, l'ancienne province du Vivarais hérite de paysages, climats et traditions aux influences hésitant entre Méditerranée et Massif central, incarnées par le passage du Col de l'Escrinet, frontière sud-nord d'un département aux multiples facettes. De cette mosaïque à haute teneur en collines, forêts et rivières, ressortent quelques cartes postales. Au sud, les célèbres Gorges de la fougueuse Ardèche, creusées dans le calcaire et à admirer en canoë, le magnifique Pont d'Arc qui les enjambent, les intrigants Aven d'Orgnac et grotte Saint-Marcel qui se prête aux expériences de spéléo-œnologie, ou la réplique de la grotte Chauvet pour un saut temporel de 36 000 ans.

Au nord, le berceau de la montgolfière inventée par les frères Montgolfier en 1782 et l'historique train à vapeur, le Mastrou qui court au travers des gorges du Doux. À l'ouest, le Mont Gerbier de Jonc, source de la Loire ; au centre, le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche ; et à l'est, les vestiges antiques d'Alba-la-Romaine ou Cruas, son abbatale longtemps engloutie par les sables et son village médiéval fantôme. Et un peu partout la châtaigne, star locale sous AOP.

De villages en villages

Verte et nature, l'Ardèche se prête à merveille au tourisme outdoor à pied, en eaux vives ou dans les airs et mise depuis quelques années sur le cyclotourisme

pour faire découvrir ses charmes cachés. Tels ces villages de caractère d'Ardèche méridionale, au sud d'Aubenas, que l'on découvre au fil des pinèdes et des vallons : Ailhon, sa jolie place sous les marronniers et son "Bistro" de pays, Chassiers niché dans les vignes, Vinezan avec son église romane au toit de lauzes. Il existe vingt villages de caractère en Ardèche qui distillent ce doux parfum de l'art de vivre à la française – marchés du samedi, terrasses de café, caillettes et picodon – et font (re)vivre le patrimoine ardéchois. Au bord du Rhône et au pied d'un volcan endormi, Roche-maure se cache sous son château médiéval bâti sur un piton basaltique et la passerelle himalayenne (qui mène tout droit à la Drôme) vaut le détour : construit sur

les vestiges d'un ancien pont suspendu à tablier de type Marc Seguin (encore un inventeur ardéchois), ce passage réservé aux piétons et aux vélos invite à l'aventure sur la Via Rhona, itinéraire cycliste qui relie le Lac Léman à la Méditerranée et file le parfait amour avec l'Ardèche sur quatre-vingt-treize kilomètres.



Slow et cyclo-tourisme en Ardèche

Avec plus de 300 kilomètres de voies douces, aménagées sur d'anciennes voies ferrées ou chemins de halage, des petites routes tranquilles et panoramiques et de nombreux hébergements labellisés Accueil Vélo, l'Ardèche est un terrain de jeu parfait à explorer à deux roues, notamment à assistance électrique. Parmi les circuits balisés ou itinérances : la Via Rhona, la Dolce Via, la Payre, la Via Ardèche ou les toutes nouvelles "20 balades en vélo électrique en Ardèche-Hermitage", entre cols, vignes et vallées.

www.ardeche-a-velo.com

Hébergements comme à la maison

Pays de chambres d'hôtes, l'Ardèche recèle de nombreuses adresses de charme. Comme La Musardièrre (quatre chambres, trois gîtes et table d'hôtes) chez Anita et Patrick, un couple suisse installé à Alba-la-Romaine.

ardeche-lamusardiere.com
www.gites-de-france-ardeche.com

Un autre regard sur le littoral

par Alexandra Foissac

En Languedoc ou en Roussillon, s'échapper de la plage pour (re)découvrir les pépites du littoral et quelques stations balnéaires de charme et d'histoire.

Tout près d'ici, la Méditerranée, la grande et belle Bleue, littoral de villégiature prisé, et parfois bondé et bétonné, synonyme d'étés ensoleillés. De la Grande-Motte, chef d'œuvre architectural de Jean Balladur créé ex nihilo dans les années 1960-70, à Argelès-sur-mer en passant par Valras, Gruissan ("37°2 le matin"...), Le Barcarès, Saint-Cyprien...

Cette côte méditerranéenne propose des paysages contrastés, grandes plages ou criques rocheuses, ses linéaires de sable et de serviettes, ses paillettes branchées, Bi-quet, Ginette, La Ola et les autres, et cette vue magique, au sud, des Albères plongeant dans la mer. Voilà pour la carte postale estivale. Mais derrière ces stations balnéaires populaires, se cachent aussi quelques trésors préservés, qui jouxtent les parasols ou invitent dans l'arrière-pays.

Au-delà de la plage, étangs, vignes et villages

Si l'on s'éloigne un peu, tout en gardant un œil sur la mer, les paysages changent et la foule estivante s'efface. Dans l'Aude ou dans l'Hérault, les étangs de Bagesou de Thau prennent des airs de lagune d'ailleurs, entre parcs à huîtres et garrigues, vignes et oliviers. Omniprésent, le vignoble incarne

le renouveau de la viticulture régionale, sur les coteaux de Cabardès ou Malepère, pieds dans l'eau à Fitou ou à Picpoul, sur l'ancienne île (au XIV^e siècle) de La Clape ou vers Maury ou Les Aspres, avec des crus à la notoriété grandissante et au succès d'initiés désormais international. Canet-en-Roussillon est un de ces lieux dont on ne connaît souvent que la face plage.

Au-delà des neuf kilomètres de sable, Canet est avant tout un village : historique avec son château en ruines, catalan où l'on danse la sardane et déguste une cuisine locale, et architectural avec des témoignages de l'urbanisation balnéaire signés Muchir (années 1930) ou Candilis (années 1970). On y découvre aussi un espace classé Natura 2000, refuge de quelques 200 oiseaux migrateurs, et on y part à la rencontre des dauphins et cachalots à bord d'un catamaran, qui peut aussi être le prétexte d'un dîner au soleil couchant au milieu des flots.

D'ailleurs, ici, le vin se mêle à l'eau : les sept domaines viticoles de Canet plongent chaque année quelques cuvées en mer pour vérifier l'action d'un vieillissement atypique et célébrer leur retour sur la terre ferme lors d'un week-end festif en juin. De quoi donner envie de redécouvrir ce littoral aux multiples facettes.





L'Île de la Lagune

Cinq étoiles pour ce boutique-hôtel et spa et une pour le restaurant, à Saint-Cyprien, entre mer, port et lagune.

www.hotel-ile-lagune.com

Les Bulles de Mer

À Saint-Cyprien, décoration dans l'air du temps, restauration healthy et accès direct à la plage.

www.lesbullesdemer.com

Le 19.21

Une ancienne cave, une maison de maître, un couloir de nage au cœur de Leucate, un hotel quatre étoiles design et cocon.

www.hotel19-21.com

La Plage Art et Emotions

L'hôtel cinq étoiles de la Grande-Motte, architecture unique, restaurant bistrannique et bar de plage.

www.laplage-artetemotions.com

Le Plage Palace

La nouvelle adresse des frères Costes, pieds dans l'eau à Palavas-les-Flots.

www.plagepalace.com

Les Flamants Roses

Esprit thalasso et vue mer panoramique sur la plage de Canet.

www.hotel.les-flamants-roses.com



2019, l'année du Siècle Soulages à Rodez

par Alexandra Foissac

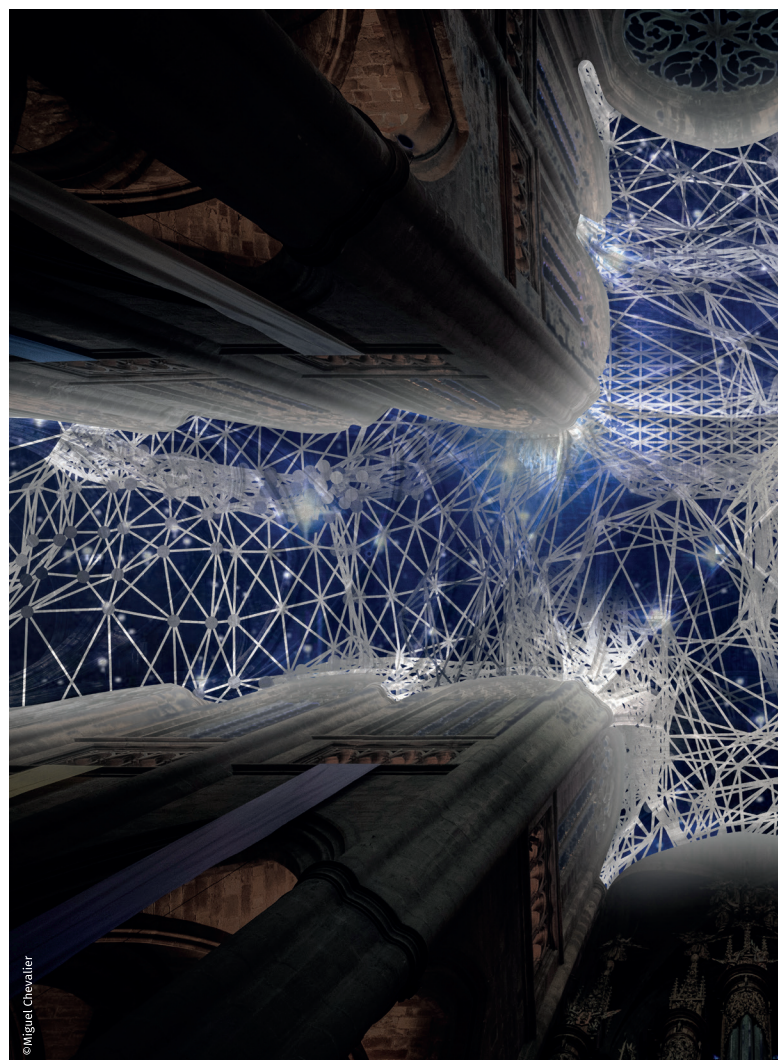
À l'occasion du centenaire de Pierre Soulages, Rodez propose une programmation culturelle exceptionnelle tout au long de 2019.

Il est né le 24 décembre 1919 et a tout d'un divin enfant du pays pour sa terre natale, Rodez et l'Aveyron. C'est là qu'il s'est très jeune intéressé à la peinture et à la préhistoire, et a commencé à peindre, loin des courants artistiques contemporains. Paris et le Louvre, Montpellier et le musée Fabre formeront ensuite le goût de Pierre Soulages, qui se fera remarquer dès l'après-guerre pour ses sombres peintures abstraites : son art se fonde sur la réflexion de la lumière par les états de surface du noir.

Présent dans plus de 110 musées dans le monde entier, le "peintre de l'outre-noir" n'a pas oublié ses racines : de 1987 à 1994, il réalise les 104 vitraux de l'abbatiale de Conques et, en 2005 puis 2012, il fait une donation de plus de 500 œuvres à sa ville natale qui inaugure en 2014 le musée qui lui est dédié. Dessiné par les Catalans RCR Architectes, lauréats du Pritzker en 2017, le Musée Soulages abrite sa plus grande collection d'œuvres dont des eaux-fortes, lithographies, sérigraphies, peintures sur toile et papier, brous de noix mais aussi photos, correspondances...

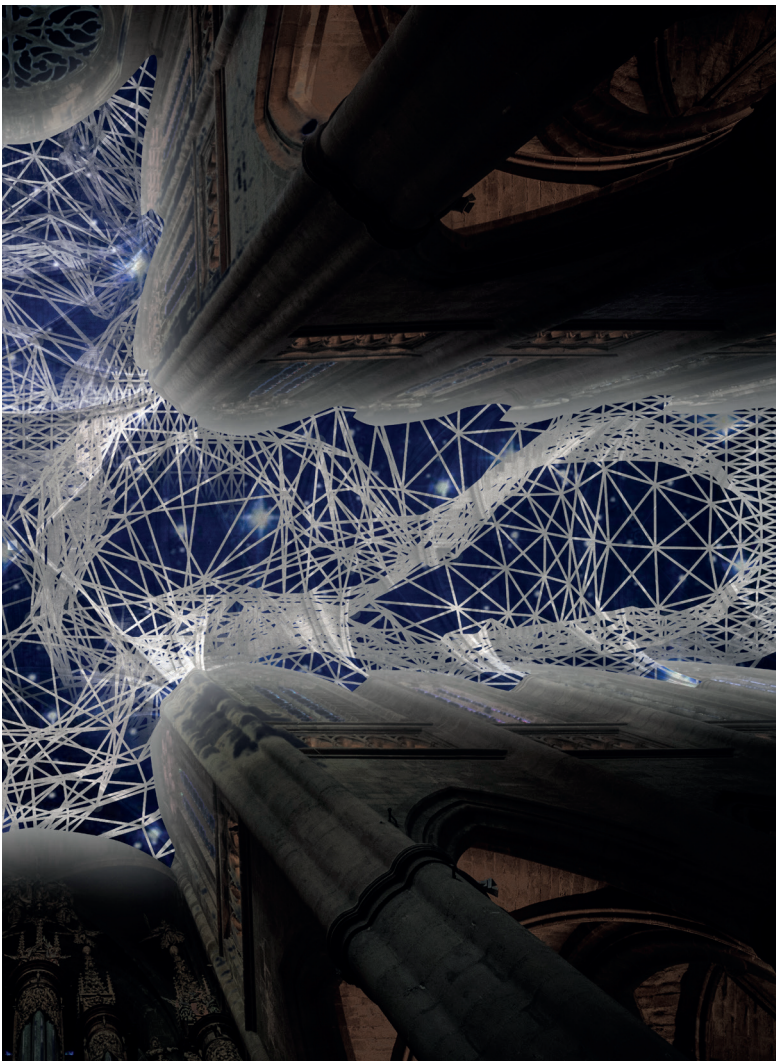
Une année pour célébrer le centenaire

Pour célébrer cette « *exception culturelle* », la ville de Rodez déploie tout au long de 2019 une programmation exceptionnelle autour de sept thématiques. "Remarquable !" décline les expositions des musées : le musée Fenaille témoigne de la passion de Pierre Soulages pour les arts préhistoriques et primitifs en créant son "Musée Imaginaire", tandis que le Musée Soulages, tout de corten cuivré, accueille, au royaume de l'outre-noir, l'artiste du bleu outremer Yves Klein pour une exposition de "Cris bleus", puis les femmes de l'avant-garde telles que Sonia Delaunay.



"Monumental !" propose un parcours d'art contemporain dans la ville avec les totems de bois de Christian Lapie sur la place du Foirail et une déambulation au fil des boutiques et de seize œuvres signées de onze artistes. Durant l'été, le Vieux-Rodez sera "Eblouissant !" avec l'installation de réalité virtuelle et interactive "Digital Supernova", de Hugues Chevalier, dans la cathédrale, mais aussi une nébuleuse de matières et lumières sur la verrière du musée Denys Puechs.

"Surprenant !" met en avant les métiers d'art du territoire en invitant les artisans locaux à créer une œuvre



autour de la lumière et "Spectaculaire !" mise sur le street art au travers de réalisations éphémères, rue Combarel, de mai à septembre. A l'automne, "Musical !" résonnera de concerts de jazz et de lectures sonores. Enfin, "Gourmand !" invite à savourer le terroir à la carte des restaurants autour d'un dessert, Siècle Soulages, signé par sept chefs étoilés locaux, dont les Bras père et fils que l'on retrouve à Laguiole ou au café du Musée Soulages. 2019 est donc résolument l'année pour (re)découvrir Rodez, son patrimoine artistique, architectural, culinaire et artisanal.

