

LUXE

— **m** —

you

L'EXCELLENCE EN OCCITANIE

DOSSIER

Déco, mobilier, maison...

L'éco-design impose son style

MADE IN OCCITANIE

Danielle Engel, la magicienne des étoffes

LIFESTYLE

Bulles occitanes

ESCAPADE

Aubrac, la montagne sur un plateau

luxenyou.fr

TOULOUSE Cité de l'espace

Business Events

DÉPASSEMENT DE SOI

INITIATIVE

ESPRIT D'ÉQUIPE

AMBITION

AUDACE

EXCELLENCE

INNOVATION

RÉUNIONS • SÉMINAIRES • ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE
PLUS QU'UN LIEU, UN ÉTAT D'ESPRIT

Tél. +33 (0)5 62 71 56 21 - seminaires@semecel.com

Sommaire

Made in Occitanie	6	Patrimoine	48
L'Apéro de Gabin, petits bracelets entre amis		La "Maison" de Moissac	
Lifestyle	30	Escapade	52
Ski et yoga, la "tout doux" liste de l'hiver		La Rochelle et Rochefort, citytrip océanique	
Moteurs	44	Arts	60
La Zoé s'habille écolo en Occitanie		Pierre-Marie Brisson, l'alchimiste des matières	

DOSSIER 20

L'éco-design
impose son style



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, Arthur Dias, Alexandra Foissac, Charline Poullain, Aurélie Rodrigo, Anne-Isabelle Six, Brice Torrecillas **Directeur artistique :** Louis Gambart **Graphisme :** Agence 221B **Chef de projet Web :** Fabien Pomiès **Service commercial :** 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 Pure Déco **Numéro de commission paritaire :** Dépôt légal en cours **Numéro 4 :** décembre 2019 - mai 2020 **Points de diffusion disponibles par mail :** luxenyoud@gmail.com **Magazine imprimé en Occitanie.**

Suivez-nous sur    



(D)éco

Circuits courts, choix raisonné des matières premières, souci de l'environnement... Ces termes sont volontiers employés à chaque fois que l'on évoque les nouvelles tendances alimentaires des Français. "Luxe'n You" a d'ailleurs pris un gourmand plaisir à en faire de même dans son dernier numéro. Mais ce désir d'authenticité, de retour aux sources, dépasse de loin le simple cadre gastronomique. Il se retrouve partout où nos sociétés modernes ont poussé jusqu'à l'excès la consommation de masse, le sacrifice de la qualité et le déni des questions écologiques.

Il en va ainsi dans l'univers de la déco, du design et de l'ameublement. Au pays du roi plastique, du prince mélaminé et de leurs teintures pas toujours planet-friendly, les matériaux naturels, recyclables et/ou recyclés ont le vent en poupe. Les fabricants de meubles l'ont bien compris. La plupart d'entre eux font évoluer leurs gammes et leurs procédés pour répondre à la demande et à la prise de conscience générale, tout en étant parfaitement lucides sur le fait qu'une philosophie responsable fait aussi figure d'excellent argument de vente. Pendant ce temps, des petits nouveaux, qui mettent en avant leur caractère artisanal, profitent de la tendance actuelle pour apporter leur contribution à cette mode de l'éco-design. Les points communs avec le monde de l'alimentation ne manquent décidément pas. Les deux secteurs doivent d'ailleurs affronter des enjeux similaires : se prémunir face aux manœuvres de green-washing, abaisser au maximum la barrière du prix, et continuer de démontrer qu'une démarche responsable n'empêche en rien l'excellence et le raffinement. Bien au contraire.

T.G.

MADE IN OCCITANIE

Bhallot, sacs écolos !

par Alexandra Foissac

La jeune marque toulousaine Bhallot, connue pour ses espadrilles, lance une gamme de sacs en lin huilé : robustes, respectueux de l'environnement et intemporels.

Bhallot, c'est une histoire de fibre. Celle du lin, dont la France est le premier producteur au monde. Celle du jute, venue d'Inde et du Bangladesh. C'est aussi la fibre écologique de Guillaume Prevost et Jean-Baptiste Astau, deux jeunes ingénieurs partis vivre et travailler au Bangladesh, et qui sont revenus avec quelques convictions bien ancrées et quelques idées à développer. Comme celle de remettre au goût du jour les fibres textiles traditionnelles, largement utilisées autrefois puis délaissées au profit du coton. Celui-ci est pourtant un mauvais élève en matière de développement durable, sur fond de dérive de la mondialisation, de consommation de masse et de culture très consommatrice d'eau, d'énergie ou encore de pesticides. Retour aux sources donc et à des fibres plus écologiques qui conjuguent solidité et rusticité ! Bhallot, dont le nom est un double clin d'œil au ballot de paille et au mot "bahallot" qui signifie "bien" ou "bonne qualité" en bengali, sera créé en 2017 à Toulouse.

Des espadrilles aux sacs en lin huilé

Surfant sur le retour en vogue des espadrilles traditionnelles, c'est d'abord avec des chaussures d'été en lin que Bhallot se fait connaître. La griffe commercialise aussi une gamme de sacs en jute ciré, fabriqués par des coopératives de commerce équitable, certifiées World Fair Trade Organization (WFTO) au Bangladesh et qui soutiennent notamment l'artisanat au féminin. Mais le soutien à l'agriculture française est important aussi : en 2019, Bhallot imagine un processus inédit pour mettre au point une nouvelle gamme de sacs en lin huilé à l'huile de lin pour gagner en robustesse, devenir imperméable et résister au frottement... et à des générations d'utilisateurs. Car c'est le credo de Guillaume Prevost et de Jean-Baptiste Astau, rejoints par Ishita Dhariwal et Estelle Eychenne : proposer des produits durables, made in France (l'atelier de huilage est à Toulouse et le lin vient de Normandie) et innovants. Sacoche, sac à dos, trousse ou tote-bag : le design est sobre, les couleurs se fondent dans la nature et les sacs défieront le temps, les modes et les éléments.

Margaux Cooper, l'éthique-chic de la femme contemporaine

par Thomas Gourdin

La toute jeune griffe toulousaine s'amuse des motifs, s'affranchit des standards d'allures, et mise sur des collections en édition limitée. Tout en prônant le made in France, le sur-mesure et une démarche responsable.

Margaux Calvet nourrit un rêve aussi ambitieux que révélateur de sa philosophie : « *Reprendre une ancienne usine pour y installer mon propre atelier de fabrication. Pourquoi pas à Pamiers, en Ariège, pour relancer cet ancien grand bassin textile ?* » Un projet qui sonnerait tel un aboutissement pour sa jeune marque de prêt-à-porter féminin Margaux Cooper, lancée en avril dernier. En quittant les grandes maisons parisiennes où elle a fait ses gammes, cette diplômée en arts appliqués et en stylisme a en effet choisi de créer une griffe à la fois élégante, éthique et made in France.

Une alchimie que la jeune créatrice a rapidement trouvée. Ses textiles, Margaux Calvet les choisit dans des manufactures hexagonales renommées comme Neuftex, Deveaux et Belinac, ou auprès d'un ancien acheteur de la maison Jean-Paul Gaultier. La soie et la viscose, elles, proviennent d'Italie. Et chaque vêtement est fabriqué par des couturières indépendantes. « *Seuls les t-shirts sont conçus au Portugal, faute de partenaires adéquats ici, mais brodés dans le Sud de la France* », précise Margaux Calvet. Une concession que la jeune femme affiche sans ambages sur son site Internet. Chez Margaux Cooper, l'éthique passe aussi par la transparence. Et même par l'utilisation optimale de la matière. « *Chaque vêtement est conçu à la commande, pour limiter les stocks et les pertes. Et même les chutes sont utilisées : je crée des chouchous ou des accessoires que j'offre en cadeau aux clientes à la livraison* », explique qui distribue essentiellement ses produits via sa e-boutique ou lors de ventes éphémères.

« Très curieuse »

Ces contraintes imposées ne brident en rien la créativité de Margaux Calvet. La jeune femme aime apporter « *une touche osée* » à ses vêtements, mêler les motifs, varier les coupes et les ajustements, tout en conservant simplicité et un certain classicisme. Ses inspirations, elle les puise notamment dans l'architecture, « *pour ses lignes, ses tonalités* », ou chez d'autres stylistes comme Jacquemus. « *Je suis surtout très curieuse* », confie-t-elle. Et désireuse d'habiller toutes les femmes, tout en garantissant à chacune d'elle un style unique. Voilà pourquoi les modèles Margaux Cooper sont réalisés sur-mesure, grandes tailles incluses, et conçus en édition limitée et numérotée.



L'Apéro de Gabin, petits bracelets entre amis

par Alexandra Foissac

En souvenir des jolis étés sur la plage et des barbecues en tribu, la jeune marque L'Apéro de Gabin propose une gamme de bracelets design et écolo inspirés de l'art de vivre méditerranéen et de la slow life à la catalane.

L'histoire de L'Apéro de Gabin est classique et atypique à la fois. Cette marque est née d'une rencontre, celle d'Adrien Lavail et Maxime Faisy, deux enfants devenus et restés amis, puis de ruptures simultanées, celle de ces deux amis avec leurs compagnes respectives. C'était en 2018, et l'épreuve sentimentale se transforme en projet créatif, sous la forme d'un bracelet à haute teneur symbolique. Un porte-bonheur, éthique, écologique et rendant hommage à leur Sud natal. Car l'histoire se passe au bord de la Méditerranée, à Perpignan et aux alentours, et célèbre le made in France et l'art de vivre méridional, au soleil, en famille ou entre amis.

Des bracelets symboliques et écologiques

Et un bracelet au poignet, qui laisse une marque de bronzage à la fin de l'été... Car les bracelets de Gabin sont faciles à vivre et s'accommodent tout autant des baignades que des soirées barbecue, des balades dans l'arrière-pays que des jeux de balles



©Apéro de Gabin

sur la plage, des vacances comme du quotidien citadin. Joliment dessinés sur les bracelets, l'ancre marine invite au cabotage sur les rives de la Méditerranée, le pissenlit rend hommage à la nature, le grand cerf s'est échappé des Pyrénées, comme autant de clins d'œil au Roussillon natal d'Adrien Lavail et de Maxime Faisy.

En bois de chêne (label PEFC) et en cordage (une quinzaine de couleurs : bleu-blanc-rouge ou catalan, vert anglais ou gris anthracite, bleu marine ou jaune moutarde, rose poudré ou jaune fluo...), les bracelets sont des pièces uniques, fabriqués à la main et livrés dans de jolis pochons ou des boîtes en bois. Et ils deviennent un signe de ralliement quand toute la tribu (le bracelet se décline en trois tailles) l'arbore au poignet. D'ailleurs, Gabin est le prénom du fils d'Adrien Lavail. Une histoire de famille et d'amitié. La boucle est bouclée et il paraît même que ces bracelets pourraient porter chance. Touchons du bois !



©Apéro de Gabin



©Apéro de Gabin



©Apéro de Gabin

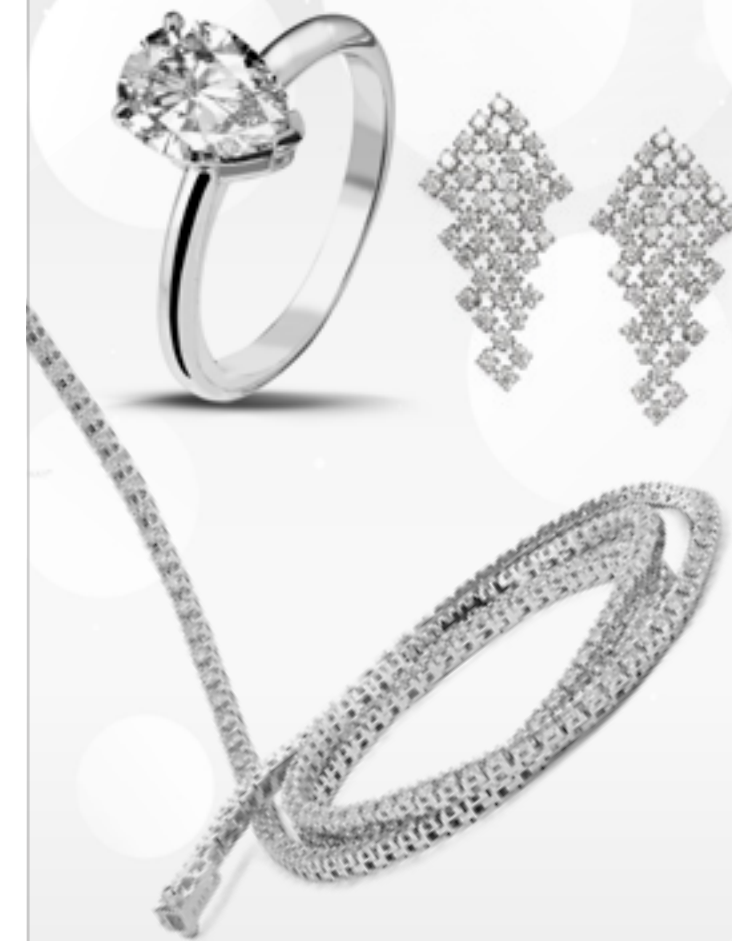
MOHEDANO
— BIJOUTERIE —

JOAILLIER - CRÉATEUR - DIAMANTAIRE



Depuis 1956

Spécialiste diamantaire
Notre expertise à votre service



46 rue des Tourneurs - 31000 Toulouse
05 61 23 04 82 - www.j-mohedano.com

Arthur Dupuy, senteurs montpelliéraines

par Alexandra Foissac

Née à Montpellier, la maison Arthur Dupuy raconte des histoires d’amour parfumées, en hommage à la Méditerranée. Et imagine des bougies et parfums d’intérieur comme autant de signatures olfactives et de souvenirs fleuris, épicés, iodés.

L’odeur d’un lieu, d’une ville, d’un paysage..., Forte, fugace, personnelle ou consensuelle : certains espaces ont une âme, d’autres une odeur. Ou les deux. Peu importe, l’heure est aux expériences multisensorielles, aux souvenirs réconfortants, aux signatures personnalisées. La maison Arthur Dupuy, fondée en 2015, s’est donnée la mission d’imaginer et de retranscrire en senteur l’identité olfactive d’un lieu. Et c’est à Montpellier, cité de médecins et d’apothicaires et capitale française du parfum au XVIII^e siècle (les Fargeon étaient parfumeurs officiels du Roi de France et de la cour), que le concept s’est concrétisé. Arthur Dupuy, passé par l’univers du luxe et de la gastronomie, s’est associé à Isabelle Parrot, docteur en pharmacie et docteur ès sciences en chimie médicinale, pour concevoir et produire des compositions olfactives sur-mesure. Ce duo complémentaire a déjà quelques jolis faits d’armes parfumés à son actif : l’immeuble L’Arbre Blanc de Montpellier, la ville d’Aix-les-Bains, des hôtels, des restaurants... Et, depuis peu, une gamme de bougies et de parfums d’intérieur destinés au grand public et rendant hommage à Montpellier, la Méditerranéenne.

Collections parfumées méditerranéennes

L’Eau de MontWpellier, collection privée, se décline en dix fragrances, qui chacune raconte un paysage, une histoire, un souvenir. Basilisca solaire et gourmand, Citrus Paradisi vivifiant, Nubes oriental, Alabaster entre fleurs blanches et poivre noir, Bellaria comme une Madeleine de Proust ou encore le délicat Rosarium entre rose et tonka...



Des parfums inspirés et inspirants, qui donnent envie d’été au bord de la Méditerranée

Des parfums inspirés et inspirants, qui donnent envie d’été au bord de la Méditerranée, de promenade dans le jardin à la fraîche, de sieste à l’ombre d’un cyprès, et de balades méridionales. Les bougies sont joliment lovées dans un verre bleu marine et les parfums sprays d’ambiance logés en tube inox esthétiques et pratiques. Une eau de Cologne de l’Écusson complète une gamme en devenir. Dans l’air du temps, Arthur Dupuy est bien sûr éco-responsable avec packaging biodégradables ou recyclables et matières premières et process contrôlés. Dans l’air du temps.



Daum
FRANCE 1878



BIJOUTERIE DU CAPITOLE

Grand choix de bijoux or et diamants. Cristallerie - Parfumerie
PLACE DU CAPITOLE - TOULOUSE
Sous les Arcades - Face Mairie
Tél. : 05 61 21 12 72



Belles bulles

par Alexandra Foissac

La magie des bulles est affaire de savoir-faire, de nature et de levures. Une savante alchimie, parfois capricieuse, qui confère aux vins effervescents leur prestige et leur côté festif. Retour aux sources du mousseux à Limoux, et détours par Gaillac ou Epernay pour quelques dégustations tout en bio et en bulles.

Au commencement est le raisin, chardonnay, chenin, mauzac, pinot & co. Puis le vin blanc dit "tranquille" ou "clair", qui peut être un "blanc de blancs" ou un "blanc de noirs", est obtenu par fermentation alcoolique, et parfois aussi malolactique. La production de bulles survient peu après, lors d'une phase plus ou moins longue qui varie selon les régions et les "méthodes". Ancestrale ou rurale, traditionnelle ou en cuve close, champenoise, dioise ou gaillacoise, la méthode dépend des AOC et laisse intervenir l'homme ou faire la nature, au rythme du sucre et des levures qui deviennent gaz carbonique... De l'art et de la manière de créer des bulles, en Champagne bien sûr mais aussi tout près d'ici, à Limoux ou à Gaillac.

Limoux, berceau du vin mousseux

C'est à Saint-Hilaire, entre Carcassonne et Limoux, et plus précisément dans les caves de l'abbaye bénédictine, que serait né, au Moyen-Âge, le premier vin effervescent au monde : un moine découvrit que des bulles se formaient dans des bouteilles de vin pourtant bouchées de liège, signe de nouvelle fermentation... La légende raconte aussi qu'un certain Dom Pérignon serait passé par là, emportant peut-être avec lui ce secret religieusement gardé. Quoi qu'il en soit, un manuscrit de 1544 mentionne déjà des « *flacons de Blanquette* » et les Anglais l'appréciaient dès le XVII^e siècle. En 1938, le Limouxin obtint la première AOC du Languedoc pour la Blanquette de Limoux et la Blanquette méthode an-

cestrale, dont la fermentation naturelle de pur mauzac se termine en bouteille, « *à la vieille lune de mars* » selon les anciens. En 1990, le Crémant de Limoux, à dominante chardonnay, obtient l'AOC, complétant la palette des vins effervescents audois, élaborés dans quatre zones de production, délimitées en 1919 : d'Autan en altitude, océanique à l'Ouest, méditerranéen à l'Est ou de la haute vallée. Des terroirs à l'image de ces mousseux conviviaux qu'il faut absolument (re)découvrir, tout comme cette belle Aude secrète, préservée et authentique.

Gaillac, rustique ou perlé ?

Le vignoble gaillacois serait un des plus anciens de France et bénéficie des influences climatiques océaniques et méditerranéennes et de terroirs diversifiés, de Cordes à Rabastens en passant par Gaillac. Comme souvent dans le Sud-Ouest, les cépages autochtones sont rois, tels le len de l'el (loin de l'œil car la grappe est éloignée du bourgeon), l'ondenc ou le typique mauzac, assemblés en méthode traditionnelle, élaborée comme un champagne. La méthode ancestrale (ou rurale ou gaillacoise) mise sur le seul mauzac et est parfois élégamment appelée "la roteuse", les levures résiduelles étant censées faciliter la digestion. Il n'y a pas si longtemps, les enfants étaient même autorisés à tremper leur boudoir dans ces vins assez faiblement alcoolisés ! À mi-chemin entre blanc sec et mousseux, le Gaillac perlé propose quelques bulles issues d'un début de fermentation malolactique rapidement arrêtée. Une originalité gaillacoise.



Bulles (bio) d'ici et d'ailleurs

À Limoux, Alain Cavaillès a racheté le Moulin d'Alon en 1999 et cultive dix hectares en bio depuis 2009. Sa blanquette "Les Bienveillantes", 100% mauzac et peu dosée en sucre, est très agréable, tout comme son crémant "Résilience" brut 2017, à base de chardonnay, chenin et pinot noir, vinifié en plein air.
alaincavaillès.fr

Dans le Gaillacois, le château de Rhodes se reconnaît à son manoir cossu aux tours pointues, racheté par Eric Lépine, ex-financier parisien qui l'a converti au bio. Sa méthode ancestrale est un pur mauzac, vif et droit, aux nez et arômes de pommes verte et mûre.
www.chateau-de-rhodes.com

En Vendée, tout près des Sables-d'Olonne, le facétieux Thierry Michon est un biodynamiste convaincu. Son "Be Pop" (blanc effervescent, parfois en rupture de stock) a une finale minérale tandis que le "Be Swing" (rosé) joue avec les codes et sur le fruit.
www.domainesaintrnicolas.com

Pionnière du bio et de la biodynamie en champagne, la maison Leclerc Briant a été sauvée de l'oubli par des Américains passionnés, qui ont aussi ouvert quelques chambres d'hôtes au 25 de l'avenue de Champagne d'Epernay. On y déguste le puissant et élégant "Blanc de Meuniers" 2015, un premier cru brut zéro, vinifié et élevé neuf mois en fût.
www.leclercbriant.fr

Champagne en fête : les Habits de lumière à Epernay

Hors des frontières occitanes, Epernay célèbre chaque année mi-décembre l'inimitable effervescence champenoise lors d'un week-end festif et convivial. Performances artistiques, feu d'artifice, vidéo-mapping et dégustations pétillantes dans les cours des maisons de champagne rythment les trois jours de festivités. 2019 a marqué la vingtième édition de ces Habits de lumière qui se doublent d'Habits de saveurs, avec chefs étoilés, ateliers de cuisine et concours pour pâtisseries en herbe. En février, la cité champenoise ouvrira le Musée du vin de Champagne et d'archéologie dans l'ancien hôtel particulier de Charles Perrier, fondateur de Perrier-Jouët.
habitsdelumiere.epernay.fr



© Maison Val d'Aubrac Bras - Vincent McLure

Aubrac, la montagne sur un plateau

par Alexandra Foissac

Loin des modes et des foules, l'Aubrac vit au rythme du vent et des grands espaces. Et invite à voir l'hiver et la montagne autrement, sur fond de villages authentiques, de traditions ancrées et de sports d'hiver décontractés. Loin, très loin, des pistes et des sentiers battus.

Aubrac. Le nom claque comme le vent d'Ouest qui souvent balaye ce plateau de granit et de basalte, hérité de volcans anciens rafraîchis par les ères glaciaires du quaternaire. Aux confins de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, quelques sommets, tels le Signal de Mailhebiau, le Puy d'Alteteste ou le Mountasset, y dépassent les 1400 mètres et y toisent landes, tourbières et forêts de hêtres qui, par endroits, plongent vers la vallée du Lot. En été, les pèlerins de la Via Podiensis y tracent leur chemin vers Saint-Jacques, entre burons de pierre et vaches rustiques aux cornes en forme de lyre, tandis qu'en hiver, le plateau se couvre de neige et de congères, propices aux raquettes au milieu de nulle part.

D'Aubrac à Laguiole, ski, nature et terroir

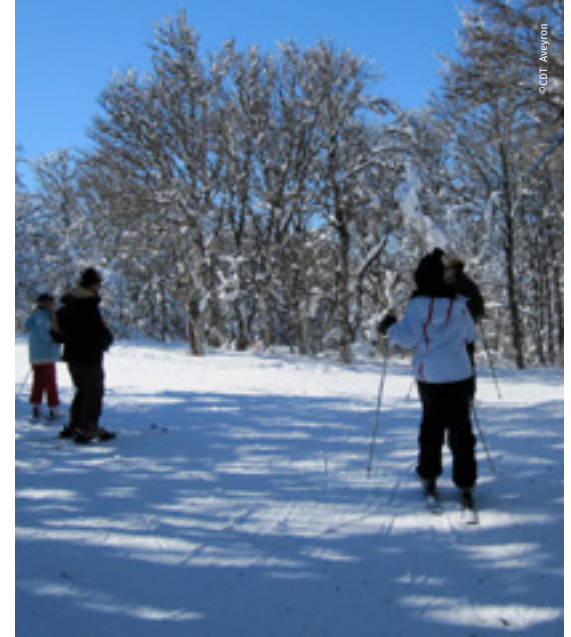
Dans ces paysages rudes et parfois lunaires, quelques villages authentiques invitent à goûter à l'art de vivre local, sur fond de déconnexion montagnarde, de grands espaces et de saveurs d'aligot. Le village d'Aubrac est né au XII^e siècle suite à la création d'un hôpital monastique, la Domerie d'Aubrac, puis devint, à la fin du XIX^e, une destination touristique en vogue où l'on venait faire des cures de petit-

lait. Le sanatorium deviendra un grand hôtel et la Saint-Urbain accueille désormais une très courue Fête de la transhumance, à l'heure du voyage retour aux sources et au terroir.

Un peu plus à l'Ouest, Laguiole est la capitale des réputés couteaux et fromages du même nom mais aussi le berceau de la saga Bras, Mémé Bras, puis Michel et Ginette, et maintenant Sébastien et Véronique, dont la cuisine puise ses racines dans les terres austères d'Aubrac. En hiver, le village aux maisons de basalte et aux toits de lauzes devient station de ski (alpin et de fond) sur les flancs du Puech du Roussillon (1407 mètres) et mise sur une autre vision des sports d'hiver. Authentique, familiale, rurale. La trente-quatrième édition des Traces du fromage de Laguiole et de l'aligot (8 mars 2020) incarne d'ailleurs cette alliance entre sportifs et paysans, loisirs et traditions rouergates : de Laguiole à Brameloup ou Nasbinals, les randonneurs à ski ou en raquettes redécouvrent la vie des buronniers, qui fabriquent dans ces robustes bâtisses de pierre le cantal d'estive. Cantal qui, dans sa version jeune, tomme donne l'aligot, cette purée très fromagée au goût de revenez-y. Comme une escapade en Aubrac.



© Maison Val d'Aubrac Bras - Vincent McLure



© CDT Aveyron

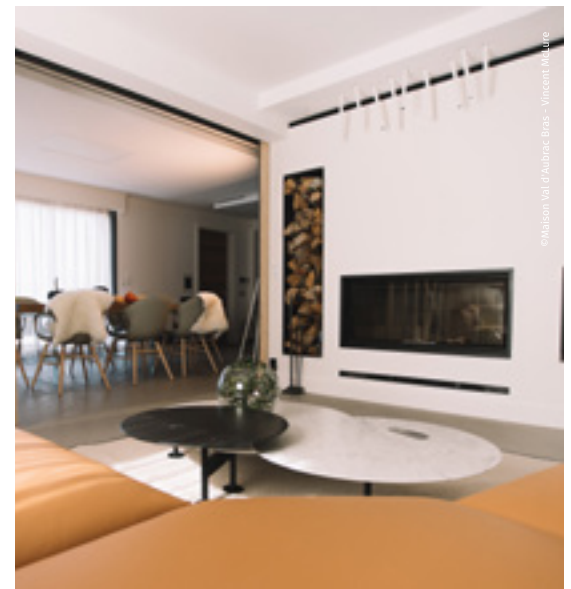


© Maison Val d'Aubrac Bras - Vincent McLure

Val d'Aubrac, le cocon chic des Bras

Premier hiver pour le Val d'Aubrac, la maison d'hôtes chic ouverte aux portes de Laguiole par la troisième génération Bras. Ce joli cocon de pierre accueille les tribus d'esthètes (jusqu'à six adultes et trois enfants) et offre piscine mi-intérieure, mi-extérieure, cheminée, décoration soignée et belle terrasse. Le paysage sauvage et le clocher du village s'invitent par les larges ouvertures et une grande table est prévue pour les gourmets qui pourront aussi, à la belle saison, s'offrir un voyage culinaire de haute volée au Suquet, le restaurant gastronomique désormais tenu par Sébastien Bras, fils de Michel. Pour vivre une expérience Aubrac à l'état pur.

www.aubrac-laguiole.com | www.bras.fr



© Maison Val d'Aubrac Bras - Vincent McLure

Citytrip océanique : La Rochelle et Rochefort

par Alexandra Foissac

Cap sur Rochefort et La Rochelle pour une escapade d'art (de vivre) et d'Histoire qui ouvre l'horizon comme au temps des grandes expéditions.

Tour de la Chaîne ou Corderie Royale ?

Grand Pavois ou Hermione ? Upcycling ou Musée des commerces d'autrefois ? Moins de cinquante kilomètres séparent La Rochelle et Rochefort, que l'Histoire et l'océan ont marqué de leurs empreintes mais qui offrent deux ambiances très différentes à (re)découvrir. Entre Loire et Gironde, l'Aunis fut une province puissante grâce au sel, à la vigne, à la pêche et à son littoral protégé par les îles de Ré, d'Oléron et d'Aix formant le Pertuis d'Antioche. La Rochelle, au Nord, cité millénaire, marchande et maritime, commerçait par delà l'océan. Ce qui fit sa richesse, comme en témoigne l'histoire tumultueuse de la ville, très tôt affranchie du féodalisme, haut-lieu du protestantisme, assiégée et détruite puis à nouveau florissante avec l'épopée des Amériques, le commerce du sucre, de l'indigo et la traite négrière. Plus tard, La Rochelle poursuit son déploiement grâce à l'arrivée du chemin de fer, à la création du port de la Pallice, puis en pionnière du développement durable. Quarante kilomètres plus au Sud, dans un méandre de la Charente, Rochefort est une "Ville nouvelle" du XVII^e siècle, incarnation de pierre du Grand Siècle et d'une volonté de Louis XIV : construire le plus bel arsenal maritime et militaire du royaume. Près de 550 navires de guerre ont été construits entre 1666 et 1927 dans ce "Versailles de la mer", dont la fameuse Hermione qui conduisit La Fayette vers l'Amérique en lutte pour son indépendance. De ce passé, les deux villes conservent un héritage chargé d'embruns.

Architecture, plages et designers à La Rochelle

À La Rochelle, ville universitaire et branchée, on se balade au fil des siècles et des quartiers : le photogénique Vieux-Port, protégé par la Tour de la Chaîne et la Tour Saint-Nicolas, et plus loin celle de la Lanterne, les rues à arcades typiques des villes commerçantes, les hôtels particuliers des riches armateurs entre préfecture et marché ou le charmant quartier Saint-Nicolas, où les modestes marins-pêcheurs ont cédé la place aux

bobos. L'architecture passe du gothique flamboyant au pur Renaissance, les maisons à colombages sont recouvertes d'ardoise pour se protéger des embruns, les gargouilles simulent des navires perchés. D'un coup de vélo Yelo, on atteint les quais du Gabut, aux faux airs de friche industrielle avec graffs et guinguettes, puis les anciens entrepôts du bassin des chalutiers qui abritent désormais autant de bateaux que de designers dans le vent. Dans cette ville résolument marine, la plage des Bains Marie-Thérèse – alors réservés à la haute société – et celle de la Concurrence s'invitent en ville. Le soir venu, on se dépayse au petit port du Plomb dans le village de l'Houmeau, pour déguster des "coquillages et crustacés" dans le restaurant éponyme.

Rochefort, de l'Arsenal au Pont Transbordeur

Coincée entre fleuve et anciens marais, Rochefort est une ville singulière que l'on découvre au cours d'une balade entre hôtels particuliers, jolies boutiques et marché. L'Arsenal est bien sûr un incontournable avec la magnifique Corderie Royale, 374 mètres de pierre de taille où se fabriquaient les cordages pour la Marine. Il fait aussi bon flâner en bord de Charente dans le Jardin des Retours, à moins que l'on ne préfère embarquer sur la réplique de L'Hermione ou tester l'accro-mâts dans la cale de radoub. Pour une bouffée de nature, on file en vélo vers la station de lagunage, écostation devenue observatoire d'oiseaux aquatiques, et on admire le spectaculaire (et dernier en France) Pont Transbordeur, inauguré en 1900 et qui reprendra du service en 2020 pour une traversée digne des "Demoiselles de Rochefort". Ville thermale réputée, Rochefort s'ouvre également vers l'océan par son histoire navale mais aussi par sa proximité avec Fort Boyard ou la petite Île Madame, site naturel classé que l'on atteint à marée basse par la Passe aux bœufs, en partant du bien nommé village Port-des-Barques. Rochefort réserve bien des surprises et est d'ailleurs nommée au concours "European Best Destinations" 2020.

La Rochelle, capitale de l'upcycling marin

Esprit Voiles : transats, coussins et objets déco frappés d'un 17 et élaborés à partir de voiles de bateaux recyclées www.espritvoiles.fr
Matlama : des sacs à mains en toile de spy ou bâche à bulles, en hommage à la mer et à la Charente www.matlama.com
Farol : le premier couteau fait par et pour des marins, en forme de baleine www.farol.fr



Carnet d'adresses

Dormir

À La Rochelle : La Fabrique, un hôtel contemporain et convivial installé dans une église devenue usine, ou Entre Hôtes, dans un très bel hôtel particulier à côté du parc Charruyer.
À Rochefort : L'Esprit du 8, une demeure d'hôtes qui rend hommage aux designers Perriand, Gray, Knoll, Eames ; La Villa des Demoiselles (clin d'œil au film de Jacques Demy) dans un ancien couvent avec jardin : ou encore le Mercure dans l'enceinte de la Corderie royale.

hotellafabrique.com - www.entre-hotes.com
www.lespritdu8.com - www.villadesdemoiselles.com

Manger

Chez Christopher Coutanceau, chef deux étoiles, digne héritier d'une famille de restaurateurs rochelais, cuisinier de la mer, défenseur de la pêche artisanale et de l'anti-gaspillage, et lauréat 2019 du Prix de la gastronomie durable décerné pour la première fois par le Guide Michelin. Trois options : à La Rochelle, le restaurant étoilé situé plage de la Concurrence ou le bistrot la Yole de Chris tout à côté, et à Rochefort, son nouveau restaurant Vivre(s) avec cuisine au charbon et vue sur la Charente.

www.coutanceaularochelle.com
www.layoledechris.com - vivres.net

Tenerife, les possibilités d’une île

par Alexandra Foissac

Sur fond d’océan et d’euphorbes géants, Tenerife s’offre de volcans en forêts, de villes historiques en villages perdus. De Santa Cruz au Teide, de Garachico à l’Anaga, cap sur le Nord d’une île aux multiples facettes.

Tel un caillou noir au milieu des nuages et de l’océan, l’île de Tenerife apparaît soudain dans un coin de hublot, au milieu de l’immensité bleue de la mer et du ciel. La plus grande des sept îles des Canaries, à l’Ouest de l’Afrique du Nord, est l’une des plus connues mais mérite d’être redécouverte loin des clichés et des sentiers battus du tourisme de masse. Tant il est vrai que l’île volcanique en forme de canard offre, du Sud au Nord et d’Est en Ouest, autant de possibles que le volatile se savourerait des palmes au bec : vacances balnéaires et festives dans les resorts du Sud désertique, randonnées et sports de plein air dans le Parc naturel national du Teide, visites patrimoniales et culturelles à La Laguna ou La Orotava, explorations botaniques, ornithologiques ou stellaires dans les réserves naturelles de l’Anaga ou du Teno, citytrip dans la capitale portuaire Santa Cruz... L’île du printemps éternel se vit sur quatre saisons, sous les vents alizés et sous de multiples facettes.

Un peu d’histoire : des volcans, des Guanches, les Conquistadors et le début du tourisme

Tout commence il y a plusieurs millions d’années avec l’éruption de quatre volcans. L’un culminera à 5500 mètres d’altitude puis s’effondrera, ses coulées de lave formant la vallée encaissée de La Oratava et sa caldera aux airs lunaires devenant le socle du "jeune volcan" Teide. Longtemps considéré comme la plus haute montagne sur Terre par les Européens, le Teide (3718 mètres) est le plus haut sommet d’Espagne et l’un des plus hauts volcans du monde. Quelques fumeroles à quatre-vingt-six degrés s’en échappent toujours, tandis que la lave du Trevejo a enseveli le puissant port de Garachico en 1706. Car malgré ses ressources naturelles quasi inexistantes – à part un

peu d’extraction de pierre ponce – Tenerife connut une ère prospère : sur la route des grandes expéditions, c’était la dernière escale avant la traversée vers les Amériques et l’île avait obtenu du roi d’Espagne la liberté de commercer avec le Nouveau Monde.

À la découverte du Nord de Tenerife

Un patrimoine riche, des paysages variés et étonnants, la mer et la montagne réunies, un climat doux toute l’année, le tout à quatre heures de vol de Toulouse : Tenerife a tout de la destination idéale et le Nord de l’île, plus préservé et authentique, se prête au jeu des vacances à géométrie variable. Les randonneurs y graviront l’emblématique Teide, un Graal accessible en partant au petit matin pour voir le soleil se lever au-dessus de la mer de nuages, ou plongeront dans la forêt primaire et fantasmagorique du massif de l’Anaga à la biodiversité unique au monde. Version roadtrip, une petite route vertigineuse descend en lacets vers Masca dans le massif de Teno, où cactus géants et pics de lave sculptent le décor. Au bout, les falaises Los Gigantos plongent à pic de 600 mètres dans l’océan. Un décor qui invite aussi à se baigner sur des plages de sable noir ou dans des piscines d’eau de mer creusées soit dans la lave, soit à partir à la rencontre des cétacés. Au fil du parcours, Tenerife se révèle aussi viticole, golfeuse, agricole (la banane de Tenerife est réputée), religieuse (comme lors de la Fête-Dieu de La Orotava). Côté architecture, on passe en quelques kilomètres de la cité historique aux demeures XV^e et XVI^e siècle de San Cristobal de La Laguna au magnifique auditorium signé Calatrava à Santa Cruz, dont le centre d’art contemporain a été imaginé par Herzog et de Meuron. Tenerife, île de contrastes.



© Turismo de Tenerife



© Turismo de Tenerife

Le Gran Hotel La Laguna

Un hôtel de charme dans une belle bâtisse de 1796. Lobby convivial, chambres contemporaines spacieuses et un magnifique rooftop avec vue panoramique sur la ville et piscine.

lalagunagranhotel.com

Parador de Las Cañadas del Teide

Le seul hôtel-restaurant situé dans le parc naturel du Teide, entre anciens cratères et cheminées et avec vue sur le sommet.

www.parador.es

Bodega Monje

Pause avec vue sur le Teide et l’océan pour apprendre les secrets des vins canariens et déguster un émincé de cochon noir fondant arrosé des vins maison.

bodegasmonje.com

Heritage Grand Mencey

Le mythique hôtel de Santa Cruz de Tenerife, avec son architecture canarienne typique, son patio à arcades, ses jardins, son spa de 4500 mètres carrés et ses piscines.

www.iberostar.com

Panzaburro

Une gastrotasca discrète mais réputée, tenue par des jardiniers-cuisiniers, avec délicieux menus à rallonge et déco de bric et de broc.

Calle Méndez Núñez, 20, 38003 Santa Cruz de Tenerife

