



Chaleureuses et singulières demeures

Welcoming, remarkable places
to stay



**DÉCOUVERTES
& NATURE**
Discoveries
and nature



**GASTRONOMIE
& VINS**
Culinary arts
and wine

**CULTURE &
EXPOSITIONS**
Culture and
exhibitions



ESCAPADES
Adventures

EXPOSITION

RIVÂGES

20 000 ans d'évolution du paysage littoral

26 AVRIL
3 NOVEMBRE

MUSÉE DE L'ÉPHÈBE
04 67 94 69 60
museecapdagde.com



bl@agdestandbycommunication.06.65.15.36.14



Musée
de l'Éphèbe
et d'Archéologie
Sous-Marine
CAP D'AGDE



agde
Archipel de vie

Un arc-en-ciel de curiosités

Découvrir, s'émerveiller, se passionner, MAGSUD vous invite au coeur de villes et villages de caractère où raisonne l'histoire. Sur ses itinéraires, des montagnes Catalanes aux contreforts des Cévennes, passant par la Montagne Noire, puis en Pays Lodévois après une étape sur les rives de la lagune de Thau, le patrimoine est d'une immense richesse, où se mêlent avec enchantement les contes... aux légendes. Dans des contrées, des artisans d'art perpétuent les traditions et savoir-faire ancestraux à l'esthétique minutieux. Dans un musée devant une œuvre d'art, à la table d'un chef cuisinier qui magnifie de son imagination créative le produit du terroir, à la découverte subtile de la palette aromatique d'un vin, les émotions sont fortes et sincères. Les paysages marins, les forêts aux feuillages chatoyant suivant le rythme des saisons, les garrigues aux parfums de nature enchantent les sens. Sur ces parcours, de passionnés hébergeurs ouvrent leur maison d'hôtes ou château au décor singulier pour des séjours insolites et apaisants.

■ Bernard Fulcrand
Directeur de publication



Take a moment to wonder

Discover, marvel, be bold, MAGSUD invites you to visit a handful of surprising, one-of-a-kind towns and villages where history comes alive. Embark on a journey where the heritage is immensely rich, where legendary tales mingle with enchantment and local lore. Our route will take you from the Catalan mountains to the foothills of the Cévennes, passing through the Montagne Noire, and then on towards Lodève, after stopping off for a refreshing dip on the banks of Thau lagoon. Out in the regions, meet craftsmen who pass on generations of ancestral traditions and know-how. Take a moment to wonder while standing in front of a work of art in a museum, while seated at the table of a chef who celebrates local produce with his creative imagination, by slowly savouring the aromatic palette of a wine. Get ready to delight your senses in nature: sunny blue seascapes, forests with shimmering green foliage and aromatic scrublands. On these routes, welcoming hosts open their doors – whether they be to tiny guest houses or a château – and do all they can to ensure you have a most enjoyable stay.

SOMMAIRE / SUMMARY

DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

DES VILLAGES DE CARACTÈRE OÙ RÉSONNE L'HISTOIRE

HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY

- Anduze, l'authentique 8
Authentic charm abounds in Anduze
- Marseillan, dépaysement sur les rives de la lagune de Thau 10
Marseillan, humming delta city on the banks of Thau lagoon
- Lodève, l'art dans tous ses états 15
Lodève, art in all its forms



UN LIEU DE CHARME ENTRE GARRIGUE ET POÉSIE

HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY

- Le Jardin aux Sources, tout en émotions ! .. 20
Le Jardin aux Sources, a garden of earthly delights!

PATRIMOINE / PATRIMONY

INCROYABLES OUVRAGES

INCREDIBLE CONSTRUCTIONS

- Le Mas des Colombes, la parenthèse apaisante à Oms 28
Le Mas des Colombes, a soothing break in Oms



- Le Château Catherine de Montgolfier perpétue l'histoire familiale 30
Family history lives on at Château Catherine de Montgolfier
- Abbaye Chateau de Cassan, le rendez-vous avec l'histoire 33
Make a date with history at Cassan Château-Abbey
- Le Mas Rolland, parenthèse de douceurs à Compeyre 36
Le Mas Rolland, a sweet break in Compeyre

ARTISANS D'ART

ARTS AND CRAFTS

- Sylvie Pouytes, sculptrice céramiste à l'Atelier des Arts du Somail 40
Sylvie Pouytes, sculptor and ceramics artist at the Atelier des Arts du Somail
- Atelier Scordatura : le royaume des instruments à cordes frottées 42
Atelier Scordatura: the kingdom of bowed string instruments
- Le verre, fenêtre de l'âme de Lise Gonthier .. 44
Glass, window to the soul by Lise Gonthier

SAVEURS AU SUD

SOUTHERN FLAVORS

- « Chez Marguerite » l'éclair aux fraises, crème à la tagette et chantilly fait son show ! 48
Chez Marguerite's show-stopping strawberry éclair with lemon gem flower cream and whipped cream!
- Les beignets d'anchois frais, façon Pascal Borrell 50
Fresh anchovy fritters, Pascal Borrell's way



GASTRONOMIE & VINS CULINARY ARTS AND WINE

DÉGUSTATION / TASTING

- A Ginestas, le restaurant « Les Trois Petits Cochons » exalte les papilles... 54
In Ginestas, the restaurant «the Three Little Pigs» is a real treat for your taste buds...
- La cuisine «Slow Food» de La Table de Biar... 55
“Slow Food” rest stop advised at La Table de Biar



INITIATIVES ET VINS

WINE TASTING WORKSHOPS

- Les vins coup de cœur 56
Wine: love at first taste
- Terra Hominis : acteur précieux dans la préservation des terroirs 60
Terra Hominis: Dedicated to the preservation of vineyards
- Le Clos Padulis en Terre Audoise..... 61
Le Clos Padulis in Terre Audoise
- Le Domaine Virgile Joly, le champion du bio ! ..62
Domaine Virgile Joly, the organic champion!
- La Belle Languedocienne, une marque pour sublimer un fruit magique 63
La Belle Languedocienne brand makes the most of a magical fruit
- « Cœur Cristal », l'écrin vitalisant de Julie 64
Cœur Cristal: Julie Pascal's haven of well-being
- « Parc et Lumières », un parcours nocturne immersif en forêt ! 65
“Parc et Lumières”, an immersive forest wonderland after dark!

ESCAPADES / ADVENTURES

ESCAPADES EN PAYS CATALAN

ADVENTURES IN CATALONIA

- « Font-Romeu, la forme olympique » 66
Adventure awaits in the Catalan Pyrenees: “Font-Romeu, Olympic form”

ESCAPADES EN PAYS CATHARE

ADVENTURES IN CATHARE COUNTRY

- De Montolieu, village du livre à Saissac et son château 72
From the famous book village of Montolieu to the Château in Saissac



ESCAPADES EN PAYS GARDOIS

ADVENTURES IN GARD COUNTRY

- Nîmes 76
Nîmes

LOISIRS / LEISURE TIME

CULTURE - EXPOSITIONS / CULTURE - EXHIBITIONS

- RivÂges 82
RivÂges
- Jephhan de Villiers 83
Jephhan de Villiers
- SOL, SOLS 84
SOL, SOLS
- Psychoses 85
Psychoses
- Jean Lurçat : La Terre, le Feu, l'Eau, l'Air 86
Jean Lurçat: Earth, Fire, Water, Air



- « Supernature » dessins, sculptures, pastels .. 87
“Supernature” drawings, sculptures, pastels
- « A fleur de VERRE» 88
« A fleur de VERRE»
- Oppidum et Musée archéologique d'Ensérune 89
Oppidum et Musée archéologique d'Ensérune

CARTE / MAP





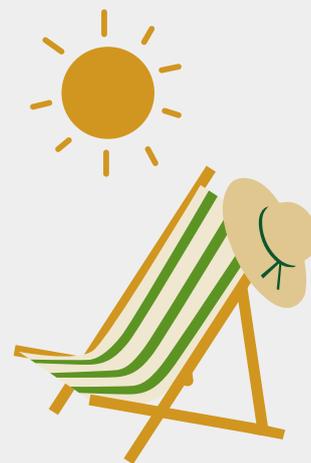
5%* DE REMISE

*SUR PRÉSENTATION DU MAGAZINE MAGSUD
OFFRE VALABLE DU 01/07 AU 31/08 2024
SUR LES VINS DE NOTRE PRODUCTION



CASTELBARRY Montpeyrroux SAINT MAURICE Montpeyrroux

EN VACANCES, JE BOIS LOCAL !



VENTE DIRECTE DU PRODUCTEUR

IGP CÈVENNES, IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT, AOP LANGUEDOC, AOP TERRASSES DU LARZAC, AOP MONTPEYROUX

Vilavigne
des hommes et des vins

1 ADRESSE DANS L'HÉRAULT :
MONTPEYROUX : 5 PLACE FRANCOIS VILLON 34150 MONTPEYROUX

2 ADRESSES DANS LE GARD :
MARUEJOLS : 2 ROUTE DE LÉDIGNAN 30350 MARUÉJOLS-LES-GARDON
BROUZET : ROUTE DE BARJAC 30580 BROUZET-LES-ALÈS

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

Anduze, l'authentique



Relles entrelacées, nombreux édifices classés comme la Tour de l'Horloge ou la Fontaine Pagode, et d'autres tels la Fontaine Pradier, l'église Saint-Étienne et ses trésors artistiques, le Temple avec sa façade de style néoclassique, la Fontaine du Bicentenaire où les colonnes illustrent les trois styles architecturaux ionique, dorique et corinthien, le parc des Cordeliers très apprécié pour son calme, sa fraîcheur et la beauté de ses espèces, ... restaurants, glaciers ou marchés nocturnes invitent aux beaux jours à la flânerie. Ici tout évoque l'esprit des vacances à la découverte de nombreux exposants et des produits du terroir.

Élégance et rigueur Cévenole

Mais Anduze est avant tout la Capitale du célèbre Vase d'Anduze. Perpétré encore aujourd'hui, ce savoir-faire local vieux de quatre siècles s'exporte dans le monde entier. La Route du Vase d'Anduze (www.vase-anduze.fr) met en lumière la passion de neuf fabricants garants d'un savoir-faire traditionnel local. En visitant plusieurs fabriques,

on perçoit les différentes sensibilités de création d'où jaillit la diversité du Vase d'Anduze dans le plus grand respect d'une tradition ancestrale. Certaines poteries ouvrent leurs ateliers et évoquent même quelques pistes de fabrication sans toutefois dévoiler tous les secrets. La légende raconte que le vase doit sa parure particulière, où se mêlent rigueur cévenole et exubérance florentine aux tonalités jaune miel, vert olive, et brun châtaigne, à un potier qui s'inspira d'un vase italien de style Médicis aux formes élégantes et décoré de guirlandes de fruits et de fleurs. Au temps de Louis XIV, le Vase d'Anduze fait son entrée dans la cour des riches demeures comme en atteste l'ornementation de l'Orangerie de Versailles.

À la « Maison Rouge », Musée des vallées cévenoles à Saint-Jean-du-Gard, c'est toute l'histoire du patrimoine cévenol qui est présentée grâce à de très riches collections ethnographiques, historiques, d'arts et traditions populaires sur la société rurale et traditionnelle des Cévennes du XVII^e au XX^e siècle.

A ce formidable patrimoine, ajoutez la possibilité de visiter la plus grande bambouseraie d'Europe ou de prendre le célèbre train à vapeur des Cévennes, Anduze s'affiche comme une destination majeure pour un séjour réussi en Cévennes.



Authentic charm abounds in Anduze

Anduze stands out on the map as a major destination when visiting the Cévennes. Its intertwined streets are home to a treasure trove of historically renowned buildings and monuments. Take time to visit the Clock Tower, the Pagoda Fountain, the Pradier Fountain and the Bicentenary Fountain, whose columns illustrate all three Ancient Greek architectural styles: Ionic, Doric and Corinthian. See the Saint-Étienne church and its lovely works of art, the Temple with its neoclassical style façade, and then take a rest break in the cool and calm Parc des Cordeliers. Visitors will find all kinds of restaurants, ice cream parlours and a night market featuring dozens of exhibitors touting local foods and crafts goods. Once immersed in such abundance, you certainly will never forget that you're on vacation here.

Cévennes elegance and rigour

Above all, Anduze's claim to fame is as the birthplace of the famous Anduze Vase four centuries ago. A handful of skilled craftsmen and women still carry on the tradition today, creating and exporting vases throughout the world. Meet them by following the Anduze Vase Route (www.vase-anduze.fr). The route features nine traditional potters with different creative styles yet who show the greatest respect for an ancestral tradition.

Some pottery makers offer public tours of their facilities and take the time to show tourists the production process, while never divulging their ancient trade secrets. Legend has it that the vase's unique embellishment was inspired by an elegant Italian Medici-style vase decorated with garlands of fruit and flowers. The pottery works, combining Cévennes dedication and Florentine exuberance, are produced in warm tones such as honey yellow, olive green and chestnut brown. During the days of Louis XIV, Andusian vases started making their way into the hands of wealthy collectors, as evidenced by their inclusion in the décor of the Orangerie at the Royal Palace of Versailles. Delve deeper into the history of the Cévennes by visiting the Maison Rouge Museum of the Cévennes Valleys in Saint-Jean-du-Gard. It contains rich ethnographic and historical collections of artworks and popular traditions celebrating the region's rural and traditional heritage from the 17th to the 20th Century. Then, if time permits, stop off to see the largest bamboo grove in Europe or take a ride on Cévennes famous steam train.

**Cévennes Tourisme - Office de Tourisme
Bureau d'Anduze
2, Plan de Brie
30140 Anduze
cevennes-tourisme.fr**

Marseillan, dépaysement sur les rives de la lagune de Thau

À la croisée de l'étang de Thau, du Canal du Midi et de la mer Méditerranée, Marseillan rayonne de tout son charme, tant il y fait « bon vivre ». Son patrimoine architectural, son petit port piétonnier, ses kilomètres de pistes cyclables, ses larges plages de sable fin qui bordent sa station en bordure de la « Grande Bleue », son éclectique programme d'animations attirent en continu de nombreux visiteurs, voisins, de l'hexagone, comme de toute l'Europe et bien plus encore ! Créée au IV^e siècle par des Phocéens massaliotes, la cité demeura longtemps un village de pêcheurs et viticulteurs.

Evasion avec vue à 360°

Un court séjour à Marseillan est déjà une bulle d'air pour un dépaysement. Le site majestueux de l'étang de Thau au bleu profond, la luminosité particulière du lieu incitent à la détente comme à la découverte. Partez donc sur la lagune en voilier pour quelques heures, à la journée,



voire d'avantage ! Une équipe de copains de l'« Amicale Naviguons Ensemble » dont Albert et Thierry respectivement chefs de bord des bateaux « Azur » et « Thicar » vous embarquent sur leur voilier en toute sécurité. Ils sont des « faiseurs d'aventures et de sorties en mer » en mode loisirs. Navigateurs passionnés par leur sport et ce site d'exception, ils vous font vivre leurs émotions, apprécier les techniques de navigation de façon ludique et surtout l'environnement marin avec tout son écosystème. Suivre les courants, réagir dans le vent, s'adapter aux circonstances de la météo... Prendre de la vitesse sur l'eau à la force du vent est une formidable expérience à vivre.

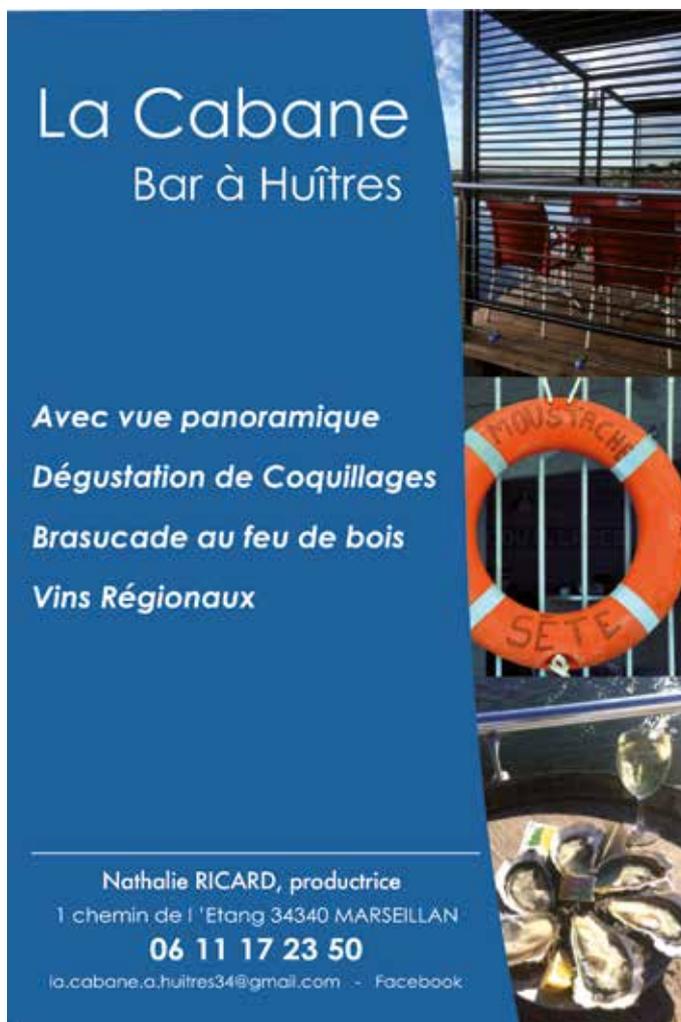
Marseillan, humming delta city on the banks of Thau lagoon

// The good life" is yours for the taking at the point where Thau lagoon, the Canal du Midi and the Mediterranean Sea converge. Marseillan's architectural heritage is accentuated by a small walkable scenic port and many miles of bicycle paths leading to wide sandy beaches along the shores of the "Big Blue". The local community sponsors an eclectic program of cultural activities designed to attract thousands of visitors from France, the rest of Europe and all around the world! Quite an achievement for a tiny village founded in the 4th Century by a wandering fisherman from Marseille, which remained little more than a haven for solitary fishermen and wine growers for generations.

An escape with a 360° view

A short stay in Marseillan offers visitors a breath of fresh air. The majestically deep blue Thau lagoon waters reflecting the bright sunlight gives rise to an urge to get out and move. One idea is to set sail over the waters of the lagoon for a few hours, a whole day, or even longer! Albert and Thierry, captains of the boats "Azur" and "Thicar", respectively, carry tourists on board their sailboats as part of their friendly "Amicale Naviguons Ensemble" sailing group. They promise to deliver "adventure makers and sea outings". Passionate about sailing and promoting the preservation of such an exceptional resource, they teach interested passengers about navigation and sailing techniques. In addition, they take pride in educating people about the marine environment and its delicate ecosystem. Follow the currents, fly with the wind, learn how to master changing weather conditions and more...

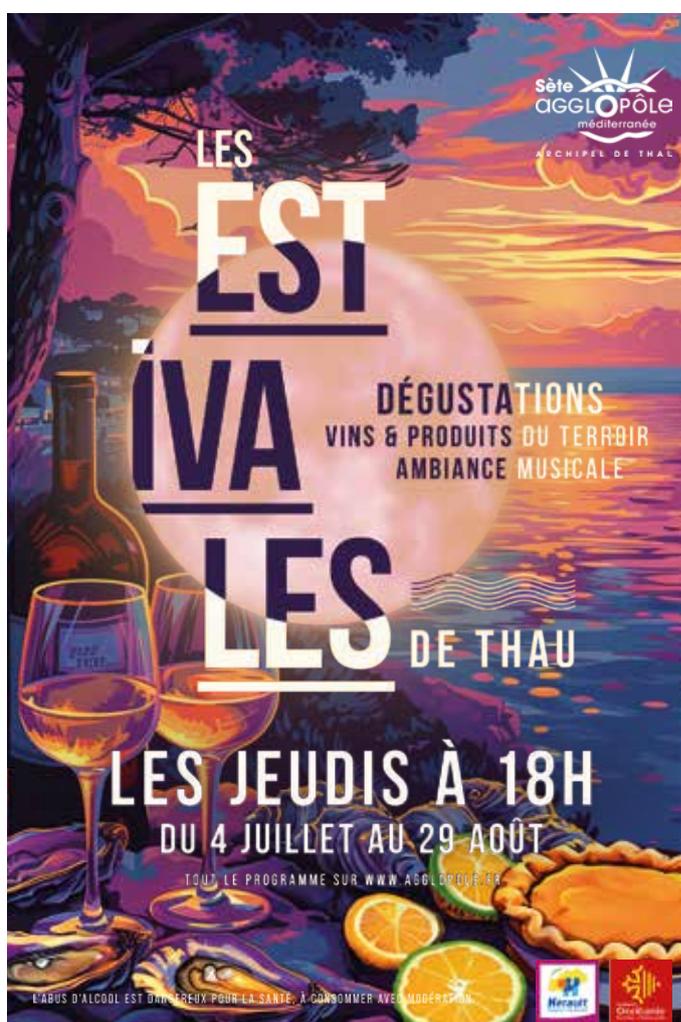
The faint of heart will find hopping aboard the "Diane 1" more to their liking. She's a 19-metre pas-senger excursion boat operated by the family-run Etoile de Thau IV enterprise. Expect smooth sailing whenever Claudia Azaïs Negri steers, accompanied by her colleague, Marlène Crespel, who narrates, pointing out landmarks and giving a bit of the history of Thau lagoon: a modern-day paradise for shellfish farmers, who serve as sentinels and overseers of this unique marine environment.



La Cabane
Bar à Huîtres

Avec vue panoramique
Dégustation de Coquillages
Brasucade au feu de bois
Vins Régionaux

Nathalie RICARD, productrice
1 chemin de l'Etang 34340 MARSEILLAN
06 11 17 23 50
la.cabane.a.huîtres34@gmail.com - Facebook



Sète AGGLOPÔLE méditerranée
ARCHIPEL DE THAU

LES
ESTIVAGES
LES DE THAU

DÉGUSTATIONS
VINS & PRODUITS DU TERRAIR
AMBIANCE MUSICALE

LES JEUDIS À 18H
DU 4 JUILLET AU 29 AOÛT

TOUT LE PROGRAMME SUR WWW.AGGLOPÔLE.FR

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

Mercant
CIRCO

DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

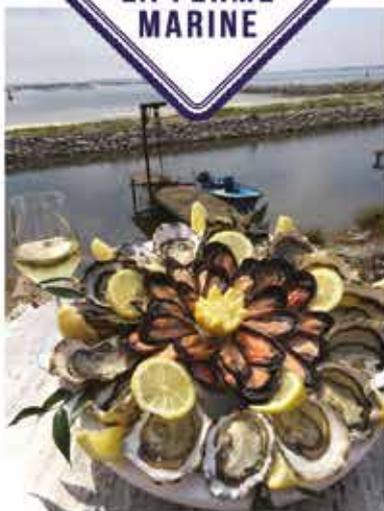
DES VILLAGES DE CARACTÈRE OÙ RÉSONNE L'HISTOIRE
HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY



En mode plus confortable entre amis ou en famille, embarquez avec la société familiale l'Etoile de Thau IV en prenant place sur «Diane 1» et appréciez autrement une balade sur l'eau. Aux commandes, Claudia pilote l'embarcation de 19 mètres de long et Marlène aux commentaires vous contera l'histoire de l'étang de Thau. Celle du métier des conchyliculteurs, véritables sentinelles de ce milieu marin où l'élevage des coquillages aux saveurs marines exaltent les papilles des palais les plus exigeants. Vue admirable à 360°, eaux claires, vous y verrez des bancs de poissons et peut-être quelques hippocampes, signe de la grande qualité des eaux. Romantiques ! Réservez au petit matin le «Breakfast» pour un petit déjeuner sur l'eau à bord du «Nino Evasion» ou en soirée «l'Authentique» pour admirer un coucher de soleil en dégustant quelques huîtres.



While enjoying a head-turning 360° view, look down through the lagoon's crystal clear waters to observe schools of fish and maybe even catch a glimpse of a seahorses or two – a rarity in the Mediterranean Sea. The thriving seahorse population attests to the lack of pollution and purity of the water. Dazzling! Book an early morning breakfast run aboard the "Nino Evasion" vessel or embark on "l'Authentique" dinner cruise to admire the sunset while sampling locally produced oysters.



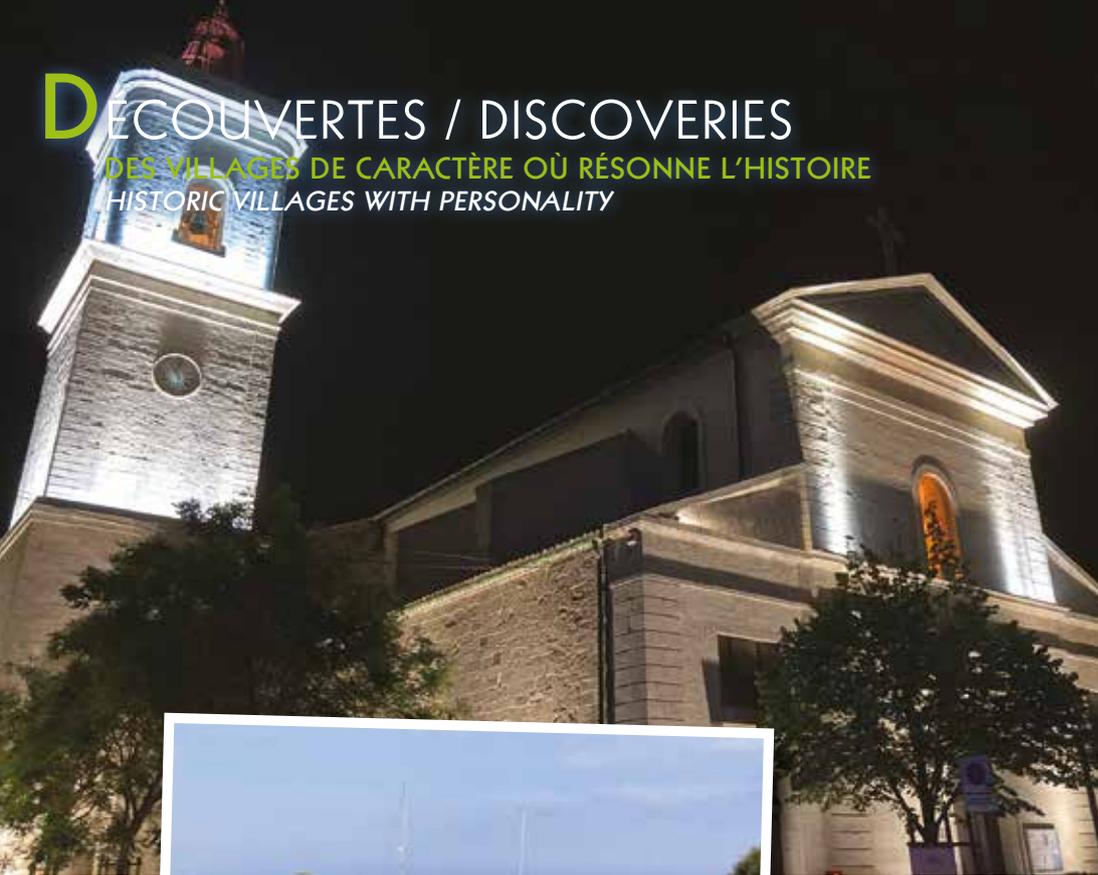
LA TABLÉE DE LA FERME MARINE
 Chemin des parcs
 34340 MARSEILLAN
 Tél. : 04 67 21 21 20

L'ASSIETTE DU PORT
 48, allée André Filliol
 34340 MARSEILLAN-PLAGE
 Tél. : 04 67 30 92 30

www.lafermemarine.fr

DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

DES VILLAGES DE CARACTÈRE OÙ RÉSONNE L'HISTOIRE
HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY



Pauses gourmandes et déambulation

De retour à quai, nombreux sont les restaurants, glaciers, à vous accueillir sur leurs terrasses colorées, comme les boutiques garnies d'idées «souvenir». De là, en quelques pas, votre balade vous mène au cœur de ville où l'église Saint Jean-Baptiste, les halles marchandes avec la médiathèque «La Fabrique» à l'étage, les anciennes halles en pierres de basalte d'Agde structurent le centre historique avec la place Carnot véritable cœur battant, animée de tous ses commerces et services.

Si vous prolongez votre étape dans la cité marine, de belles chambres d'hôtes se proposent comme lieu de villégiature où les professionnels de l'hébergement vous garantissent le meilleur accueil et suggérant des idées d'agréables balades.

Gourmet stopovers stroll

Once disembarked back on the docks, many restaurants and ice cream parlours stand ready to welcome you to their colourful terraces. The quay is also dotted with overflowing souvenir shops. Continue on your stroll into the city centre. See the Saint Jean-Baptiste Church, the market halls with the *La Fabrique* media library upstairs. The old marketplace is built from basalt stones retrieved from neighbouring Agde quarries. Place Carnot, the real beating heart of the town, is always bustling with its many shops and attractions. Rest assured there are numerous modern, full-service hotel rooms on offer to spend a night or two in this popular vacation spot.

Office de tourisme
Archipel de Thau
Av de la Méditerranée
Tèl : 04 67 21 82 43
marseillan-tourisme.com

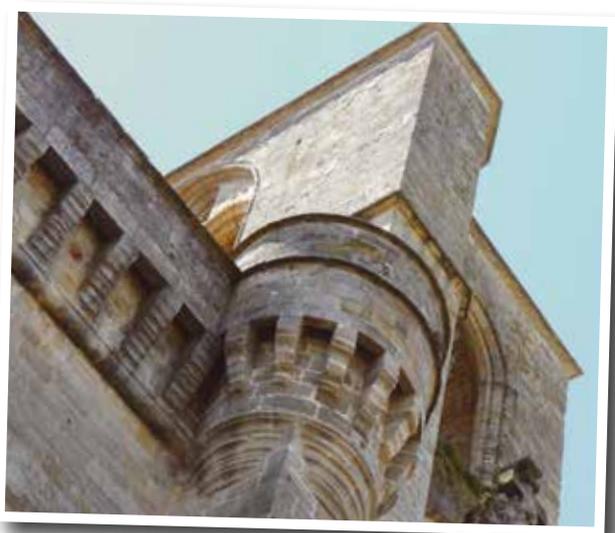
Lodève, l'art dans tous ses états



Éblouissante Lodève ! Nichée dans un écrin de collines boisées et rocheuses non loin du Lac du Salagou et des premiers contreforts du Larzac, cette ville d'Art et d'Histoire offre un superbe voyage dans le temps.

Ville étape sur le chemin de Compostelle, cette ancienne cité épiscopale influente jusqu'à la Révolution a conservé les témoignages architecturaux de son riche passé de capitale régionale. La magie s'opère dans son centre séculaire et son dédale de ruelles qui reflètent la prospérité de l'industrie textile au travers d'élégants hôtels particuliers. Dès 1726, le cardinal de Fleury, premier ministre du roi Louis XV assurait à sa ville natale le monopole de fabrication de drap de laine destiné aux uniformes de l'infanterie royale. Autres signes de prospérité d'alors, l'imposant palais épiscopal construit entre 1667 et 1779 et la cathédrale Saint-Fulcran édifiée au XII^e et XIV^e siècle. Véritable vaisseau fortifié de style gothique, elle est dotée d'une vaste nef, d'une remarquable abside polygonale et d'un puissant clocher orné d'un nombre de culots, chapiteaux et gargouilles sculptés. Un clocher qui vient de vivre une rénovation par des travaux

exceptionnels qualifiés de «chantier du siècle» . Une ville millénaire qui fût également un important centre textile comme en témoigne la Manufacture nationale de la Savonnerie qui perpétue depuis 1966 une technique de tissage vieille de quatre siècles. Sans oublier son formidable musée Fleury, appelé aujourd'hui Musée de Lodève, écrin pour les œuvres du sculpteur Paul Dardé, l'enfant du pays. Une ville-musée animée tout l'été par des festivals et visites théâtralisées qui prolongent cette touche poétique et artistique qui fait la signature lodévoise avec notamment le Festival Résurgence qui fête cette année ses dix ans au mois de juillet.





La Manufacture nationale de la Savonnerie, et l'histoire d'une implantation unique

En 1964, un atelier de tissage est créé à Lodève, placé sous la tutelle du ministère des armées afin de favoriser l'insertion de femmes d'origine nord-africaine ayant quitté l'Algérie après l'indépendance. Deux années durant, cet atelier produit des tapis à caractère artisanal. En mai 1966, sur proposition d'André Malraux, Ministre des Affaires culturelles, il passe sous la direction du Mobilier National. Les femmes sont alors formées à la technique du «point noué», perpétuée depuis près de quatre siècles par les licières et liciers de la Manufacture de la Savonnerie de Paris. Depuis 1989, l'atelier est installé dans des locaux plus fonctionnels et spacieux.

L'origine du nom Savonnerie

L'histoire du tapis en France débute avec la fondation par Henri IV de la manufacture de tapis « façon de Perse et Levant » établie dans les galeries du Louvre à Paris. Louis XIII développe la manufacture en installant les ateliers sur les bords de la Seine dans

les bâtiments d'une ancienne fabrique de savon, d'où le nom de Savonnerie, qui depuis désigne les tapis réalisés selon la technique du «point noué», dit «de Turquie».

Un conservatoire de techniques et de savoir-faire pour des tapis d'exception

La collection de tapis du Mobilier National est destinée aux Ambassades, aux Monuments Nationaux, à l'Élysée. Le tapis de Savonnerie est exécuté sur un métier vertical appelé métier de haute lice. La réalisation d'un seul ouvrage demande en moyenne deux à quatre ans de travail, pouvant atteindre jusqu'à dix ans pour la reproduction de tapis plus complexes, qu'il s'agisse de copies de tapis de style ou des interprétations d'œuvres contemporaines. La manufacture de la Savonnerie est un atelier de travail, les visites se font uniquement sur réservation à l'office de tourisme. Un guide agréé et passionné accueille les visiteurs pour une visite d'une heure.



Lodève, art in all its forms

Lodève holds the keys to many hidden treasures scattered amongst its forests and rocky hills. Well known by tourists as a city that celebrates art and history, it offers a fascinating journey through time – taking you all the way back to the Bronze Age.

A stopover town on the way to Compostela, Lodève is located near Salagou Lake and the first foothills of Larzac. This ancient episcopal city exuded a great influence as a regional capital up until the time of the French Revolution. Now it welcomes tourists who come to see its centuries-old city centre with an intriguing maze of streets lined by countless elegant mansions. The wealth of the former population is a direct reflection of the prosperity of the textile industry. Back in 1726, Cardinal de Fleury, prime minister of King Louis XV, stopped at nothing to ensure his hometown became the one-and-only source of a special woollen fabric used for Royal Infantry uniforms. His visionary oversight can still be seen today in the beauty of the city's well-preserved architecture. An imposing episcopal palace built between the years 1667 and 1779 and the Saint-Fulcran Cathedral built during the 12th and 14th centuries further reflect the city's past riches and glory. The gothic Saint-Fulcran Cathedral is a true fortified vessel. Take some time to appreciate its vast nave and remarkable polygonal apse. Its massive bell tower is decorated with a number of intricate sculpted bases, capitals and gargoyles. The bell tower has very recently undergone such exceptional renovation works that it was dubbed the "construction site of the century". Evidence

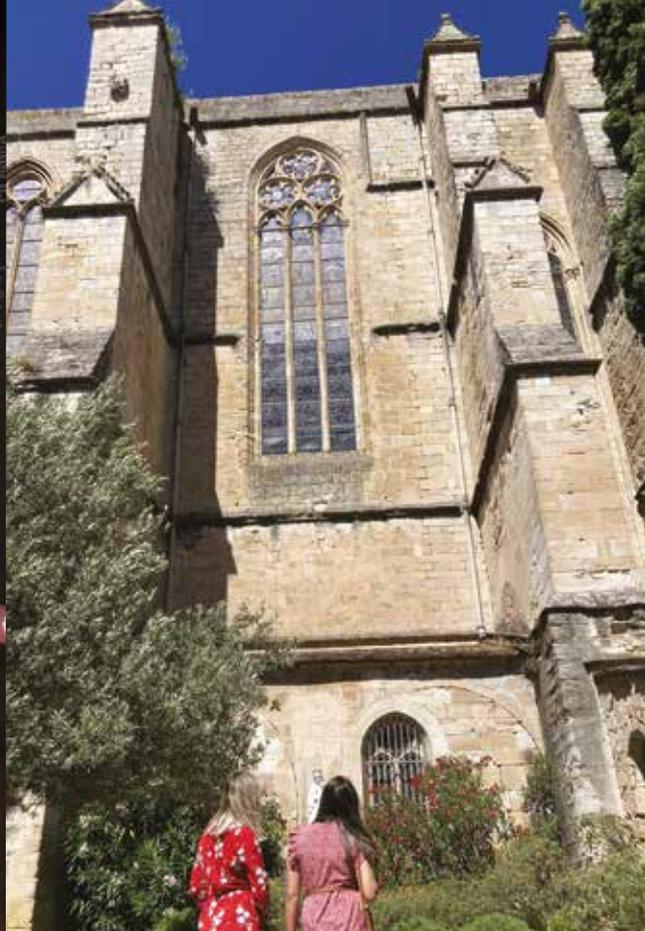
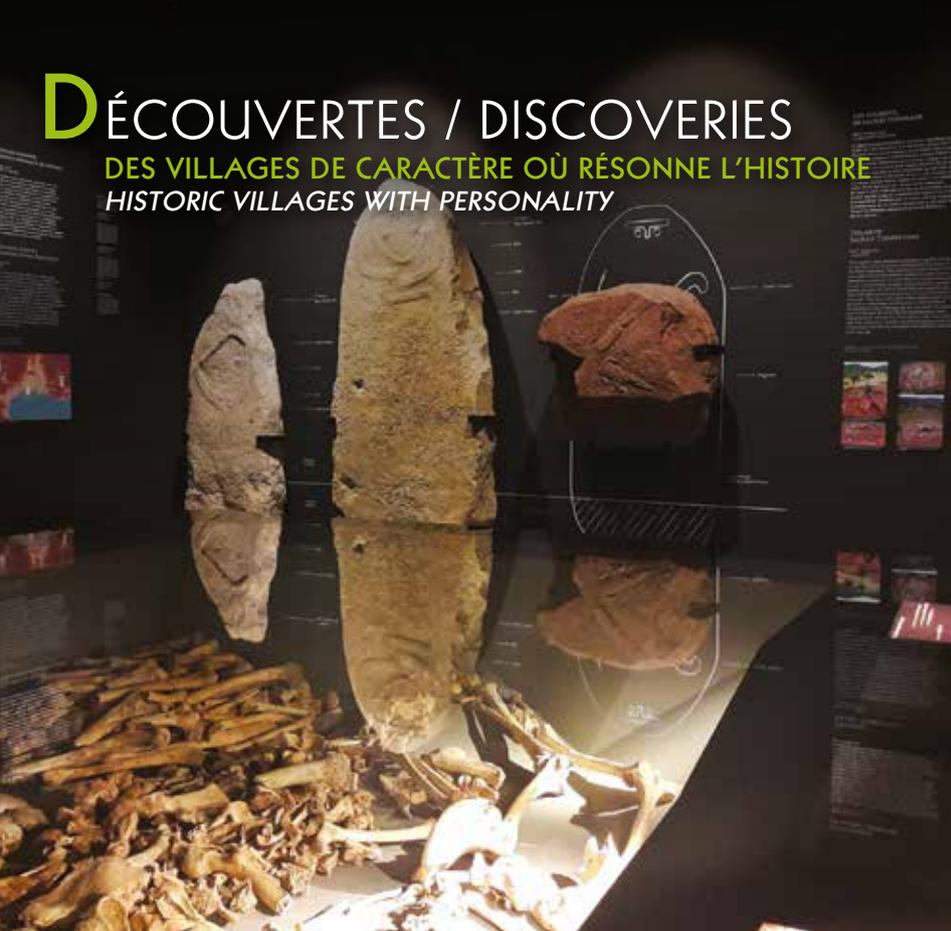
of the thousand-year-old city's importance as a textile centre can also be seen at the Manufacture Nationale de la Savonnerie, which has carried on a four-century-old tapestry weaving technique since it re-emerged there in the 1960s. And don't miss out on the Lodève Museum (formerly known as Fleury museum), which showcases the works of native sculptor Paul Dardé. Lodève and its museum will be buzzing all summer, especially in July. A long list of festivals and outdoor theatre events are scheduled to commemorate the 10th anniversary of the Résurgence Festival in July.

The Manufacture Nationale de la Savonnerie's unique history

Lodève created a weaving workshop in 1964 to help promote the cultural and economic integration of Algerian women who left the country after its long battle for independence from France. The project, which was placed under the supervision of the Ministry of the Armed Forces, produced artisanal rugs for two years. Then it came under the management of the French government's *Mobilier National* (National Furniture) service, charged with the mission of furnishing national monuments. The change took place in May 1966, at the bequest of André Malraux, French Minister of Cultural Affairs at the time. The women weavers were formally trained in the "knotted stitch" technique, which had been passed on for nearly four centuries by the tapestry-makers of the Manufacture de la Savonnerie de Paris. The weaving industry continues to operate today, having moved into its much more operational and spacious current premises in 1989.

DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

DES VILLAGES DE CARACTÈRE OÙ RÉSONNE L'HISTOIRE
HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY



Le musée de Lodève

Il accueille de grandes expositions pendant l'été, l'automne et l'hiver et propose trois collections permanentes qui plongent le visiteur dans l'immensité du temps grâce à une muséographie immersive et interactive avec de nombreux multimédias : «Traces du vivant», «Empreintes de l'Homme», «Mémoires de pierres». Des ateliers et animations sont proposés pendant les vacances scolaires.

Balades sur les hauteurs de Lodève

Le plateau calcaire du Grézac fait partie des avant-monts du Causse du Larzac. Il fut le lieu d'un habitat permanent à l'âge du bronze et le refuge des premiers lodévois qui y ont aménagé un oppidum pour se protéger. On y trouve de jolies capitelles, des calades et murets de pierres sèches. Des dinosaures y seraient même passés ! Au sommet, la vue est imprenable sur la vallée de la Lergue jusqu'au Salagou. Magnifique !

The origin of the name Savonnerie

The history of carpets in France begins with King Henri IV's founding of the "Persian and Levant style" carpet weaving mill. Its less-than-humble beginnings can be traced back to tapestry workers inside the galleries of the Louvre in Paris. King Louis XIII further developed the trade by creating tapestry workshops on the banks of the Seine River in Paris. Tapestry production was housed in the buildings of a former soap factory, hence the name Savonnerie, (French for soap). The word has since been universally adopted to refer to carpets made using the "knotted point" technique, also referred to as "Turkish".

Office de Tourisme Lodévois et Larzac
7 place Rialto
Tél : 04 67 88 86 44
34700 LODEVE
tourisme-lodevois-larzac.fr

A conservatory of techniques and know-how for exceptional works

Carpets produced by the Mobilier National are intended to become showpieces at French embassies, national monuments and even are found inside the walls of the Elysées Palace where the French president resides. Savonnerie carpets are made on a vertical loom called high-line loom. One single carpet requires an average of two to four years of work. Producing more complex patterns may necessitate 10 years of work, regardless of whether they are creating copies of previous designs or new interpretations of contemporary works. Visits and hourlong guided tours of the Manufacture Nationale de la Savonnerie are available by making prior reservations with the Lodévois and Larzac Tourist Office.

The Musée de Lodève

The museum hosts major temporary exhibitions during the summer, autumn and winter. Its three

permanent collections plunge the visitor into the enormity of time through an immersive and interactive exhibit that makes use of various multimedia platforms. They are entitled "Traces of the Living", "Footprints of Man" and "Memories of Stones". Workshops and special activities for children are offered during school holidays.

Walks on the heights of Lodève

The Grézac limestone plateau forms part of the foremounts of the Causse du Larzac plateau. Archaeological evidence reveals it was part of a permanent settlement during the Bronze Age. The plateau served as a safe refuge for the first Lodévois people who built an oppidum (large fortified Iron Age settlement or town) on the site for their own protection. The view from the top is breath-taking over the Lergue Valley to Salagou. Along the way, tourists can stop and admire interesting capitelles (handmade stone huts), with the name taken from the Occitan word "capitello". For all we know, dinosaurs may have even roamed these lands!

Promesses de terroirs

La gamme nature en Occitanie



Coffrets pour particuliers et entreprises

Vin rouge & vin rosé

Pur jus de grenade bio

Miel

Huile d'olive

Aigre-doux de grenade bio

Sirop & confit de thym

Gelée de safran

Documentation - Livraison : BernardCo 06 15 10 56 22
34340 MARSEILLAN - bernardcom@live.fr

DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

UN LIEU DE CHARME ENTRE GARRIGUE ET POÉSIE
HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY

Le Jardin aux Sources, tout en émotions !

Sur ce territoire rural du Sud des Cévennes, jadis reconnu pour la qualité de ses productions textiles notamment ses fils de soie, à Brissac «Le jardin aux Sources» est le restaurant gastronomique avec chambres d'hôtes du Chef Jérôme Billod-Morel. Cet ancien relais de poste dont les premiers plans cadastraux remontent au XVIII^{ème} siècle, est un lieu de villégiature des plus charmant tant il s'en dégage naturellement une douce atmosphère.

Dans cette contrée où parfois la rudesse de certains hivers exige une force de caractère, en toutes saisons l'ambiance de cette demeure de charme est d'un réconfort apaisant. Aux beaux jours, le jeu de lumière du temps qui passe est un spectacle chromatique sur un environnement naturel fait de forêts et garrigues. Les nuances des couleurs réconfortent et dynamisent les esprits et les corps.



Un apprentissage à l'échelle du globe

Très tôt le jeune Jérôme est attiré par la cuisine, il entre à 14 ans à l'école Hôtelière de Saint-Jean-du-Gard, puis poursuit sa formation en intégrant la prestigieuse Ecole Hôtelière de Lausanne. A l'issue de son parcours étudiant, pour parfaire ses connaissances il exerce en Suisse, en Ecosse, avant de partir comme cuisinier pour un tour du monde sur des paquebots de compagnies françaises et américaines. Toujours à la recherche de la perfection, son esprit créatif le mène au rang de chef de cuisine pour l'un des restaurants de la Baronne de Rothschild à Mégève.



Le Jardin aux Sources, a garden of earthly delights!

Everything here is 100% *Fait Maison* (made from scratch) – from the tapenade olive spread to the bread, to the ice cream and sweet sorbets. At Le Jardin aux Sources, Chef Jérôme Billod-Morel brings only the best of the Occitanie region to your table. Look for his fine dining restaurant and hotel in Brissac, a rural area at the foot of the Cévennes Mountains, which was once known far and wide for its fabulous silk clothing. The charming restaurant and hotel were built into a former post office relay point, indicated on the first cadastral maps dating back to the 18th century.

Winters in the region can tend to be a bit harsh so summer brings with it lots of good reasons to celebrate. On sunny days, the play of light as the long days linger on presents a chromatic spectacle in a wilderness comprised of dense forests and scrublands. The nuances of nature's colours invite visitors to relax and forget their workaday world.

An international education

Jérôme Billod-Morel was drawn to cooking from a very young age. When he was 14, he enrolled in the specialised *Ecole Hôtelière Saint-Jean-du-Gard*. Upon graduation, he furthered his education at the prestigious *Ecole Hôtelière* in Lausanne,

Switzerland. He began his career perfecting his skills in Switzerland and Scotland, before setting off on a chef's world tour on board American and French luxury cruise ships. Always in search of wider horizons, his creative spirit led him to work as a chef in one of the Baroness de Rothschild's restaurants in the French Alps ski resort village Mégevè.



DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

UN LIEU DE CHARME ENTRE GARRIGUE ET POÉSIE
HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY



Passion et reconnaissances

Passionné de cuisine, très expérimenté, animé par l'esprit de challenge, Jérôme Billod-Morel se pose alors en 1999 à Brissac son terroir natal, et devient l'heureux propriétaire de ce logis à l'esprit bienveillant. Chef cuisinier, les références et reconnaissances se succèdent. En 2014, il crée la délégation Languedoc – Méditerranée de l'International-Club Les Toques Blanches qu'il préside jusqu'en décembre 2023. En 2018, il est intronisé membre de l'Académie Culinaire de France et reçoit la Dotation pour les Jeunes Talents 2017 par le Gault & Millau. Membre de l'association des Maîtres Restaurateurs de France, il vient d'être depuis quelques mois nommé Ambassadeur de ce même label d'Etat pour la région Occitanie. Des titres et responsabilités qui ne lui font pas perdre la tête, bien au contraire. Il est des plus exigeant pour satisfaire ses visiteurs, bien souvent de fidèles épicuriens depuis de nombreuses années, devenus les ambassadeurs de ce lieu d'accueil et de saveurs.

Passion and recognition

Passionate about his work and driven by the spirit of a challenge, Jérôme returned to his hometown of Brissac in 1999, and opened his own restaurant. As soon as he was well established as a chef, the accolades began pouring in, one after another. In 2014, he created the Languedoc-Mediterranean delegation of the International-Club Les Toques Blanches (The White Chef Hats), which he chaired until December 2023. In 2017, he was selected for the Endowment for Young Talents from the Gault & Millau Guidebook. The following year, 2018, saw him inducted as a member of the French Culinary Academy. A few months ago, he was named Ambassador for the Occitanie Region by the Maîtres Restaurateurs of France (Master Restaurateurs) Association. Holding so many prestigious titles and responsibilities has made him even more determined to satisfy the everyday diners and guests at his establishment. Many of them are tried-and-true epicureans who have faithfully followed him for years in this tiny village, population 600.



Expériences culinaires hors du commun

Au cœur du village aux six cents âmes, le chef et son équipe s'exécutent pour servir une cuisine créative et inventive dans la salle aux voûtes de pierre ou sur la terrasse selon les saisons. Tout est « Fait maison », de la tapenade au sorbet en passant par le pain, les glaces...Une cuisine qui met en avant les produits issus principalement de la région Occitanie. L'oignon doux des Cévennes, la Pomme Reinette du Vigan, des mini-légumes ou légumes anciens sélectionnés chez les producteurs locaux sont sublimes par le chef et sa brigade signant de nouvelles recettes. Le menu « Surprise du Chef », est une originalité en 4, 5 ou 6 temps. Une sorte de « jeu » pour découvrir les saveurs en ne connaissant pas les détails des mets avant de les avoir dégustés et où le client choisi le nombre de services parmi les déclinaisons proposées ! En semaine le menu « Humeur du Midi » est lui, fonction du marché du matin. « Sélections-Accords Mets/Vins » se décline selon les terroirs et origines des vins. La carte est équilibrée, y sont couchés les noms des domaines et châteaux issus de belles découvertes mettant en avant le patrimoine viticole régional, complétée des cuvées d'autres terroirs de l'hexagone.

An out-of-the-ordinary dining experience

Jérôme and his team strive to serve creative and inventive cuisine to be enjoyed in either the restaurant's stone-vaulted dining room or out on the terrace when the weather permits. Some menu specialities include sweet Cévennes onions, Pippin apples grown in Vigan orchards and tasty tiny vegetables carefully hand-picked from local producers. If you're feeling bold and adventurous, order the "Chef's Surprise" menu, which can be served in either four, five or six course versions. Jérôme describes the mystery menu as "a sort of game". Diners will discover new and never-been-tasted-before flavours without being told the names or ingredients of the dishes beforehand. Of course, exceptions can always be made for anyone who insists on knowing what's to come. Diners are also asked to clearly communicate any specific food allergies or dietary restrictions. Throughout the week, look to the *Humeur du Midi* (Lunchtime Mood) menu based upon whatever fresh ingredients the chef finds most to his liking when making his early morning rounds at the daily food market. Selections-Food/Wine Pairings are available according to the terroirs and origins of the wines. The wine menu is balanced, with the names of neighbouring estates and châteaux supplemented by great vintages from other famous French terroirs.

DÉCOUVERTES / DISCOVERIES

UN LIEU DE CHARME ENTRE GARRIGUE ET POÉSIE
HISTORIC VILLAGES WITH PERSONALITY



Trois douces chambres aux tons naturels

Pour un week-end ou un séjour prolongé «Le Jardin aux Sources» propose trois chambres d'hôtes dans des décors et thèmes différents où la pierre garde en mémoire des histoires singulières dans le grand sablier du temps. «Matin épicé» dans un ambiance orangée au mobilier en fer forgé, et «Matin bambou», à l'ambiance claire avec son mobilier de bambou naturel, ont vue sur le jardin. «Matin boisé» au mobilier en bois et osier naturel avec mezzanine s'imprègne d'une ambiance de garrigue.

Un espace bien-être préservé

La piscine et ses abords invitent au repos et au lâcher-prise. L'espace Spa est un havre de bien-être où chaque élément a été soigneusement pensé pour une détente absolue. Bain à remous, spa de nage à contre-courant, cabine de sauna infrarouge, hammam, l'espace Spa est ouvert à la clientèle de l'établissement comme aux visiteurs de passage en garantissant une tranquillité dans ce cadre enchanteur.

Les nombreuses responsabilités professionnelles n'empêchent pas Jérôme Billod-Morel assisté de son fils Angélics de développer depuis 2022 une activité de conseils dans le secteur de la formation en restauration, hôtellerie et services numériques au sein de BMJA Stratégie. Derrière son «piano», en visite chez ses fournisseurs ou devant un tableau noir, le chef passionné assure son devoir de transmission, vertu cardinale, pour ce créateur d'émotions. Passionnant !

Three original guest rooms

Le Jardin aux Sources offers three guest rooms with different moods and themes to suit everyone's individual tastes. *Matin Epicé* (Spicy Morning) features a black wrought iron bed and furniture with tangy orange accents. *Matin Bambou* (Bamboo Morning) is bathed in light with natural bamboo furniture overlooking the garden. *Matin Boisé* (Forest Morning) is furnished with natural wooden and wicker pieces and also includes a mezzanine decorated to reflect the surrounding wild scrublands.

Swimming pool, spa and sauna

Take a refreshing dip in the swimming pool and spend a lazy afternoon in gorgeous surroundings. The spa area is a haven of well-being where each element has been carefully designed for total relaxation. The hot tub, counter-current swimming pool, infra-red sauna cabin and hammam are open to hotel guests as well as the public. It's a great place to restore your sense of serenity.

In 2022, Jérôme and his son Angélics branched out into consulting and training. Their company, named BMJA Stratégie, offers professional expertise in the sectors of catering, hospitality and digital services. Whether he is behind the stove, out visiting his suppliers or standing in front of a classroom, Jérôme shares his passion for good food wherever he goes. Inspiring!



Le Jardin Aux Sources
Restaurant gastronomique
Chambres d'hôtes
34190 Brissac
Tèl 04 67 73 31 16
lejardinauxsources.com

L'ÉTUDE

ESTIMATION - ACHAT - VENTE

Les trésors oubliés dans vos armoires, tiroirs et greniers, montres bracelets et à goussets même en mauvais état, tableaux, bronzes, pièces de monnaies, bijoux anciens, violons et instruments de musique...

Antiquaire de père en fils, collectionneur passionné M. Francis COMBES peut évaluer sans engagement et sans frais de votre part tous ces objets oubliés. Vous qui avez été un professionnel de l'horlogerie, vos fonds d'ateliers l'intéressent. Il se déplace dans toute la France pour acheter et faire des estimations gratuitement. Ensemble faisons revivre ces trésors et prolongeons leur histoire.



L'ÉTUDE
Estimation - Achat - Vente

Rue Jean Jaurès
34300 LE GRAU d'AGDE

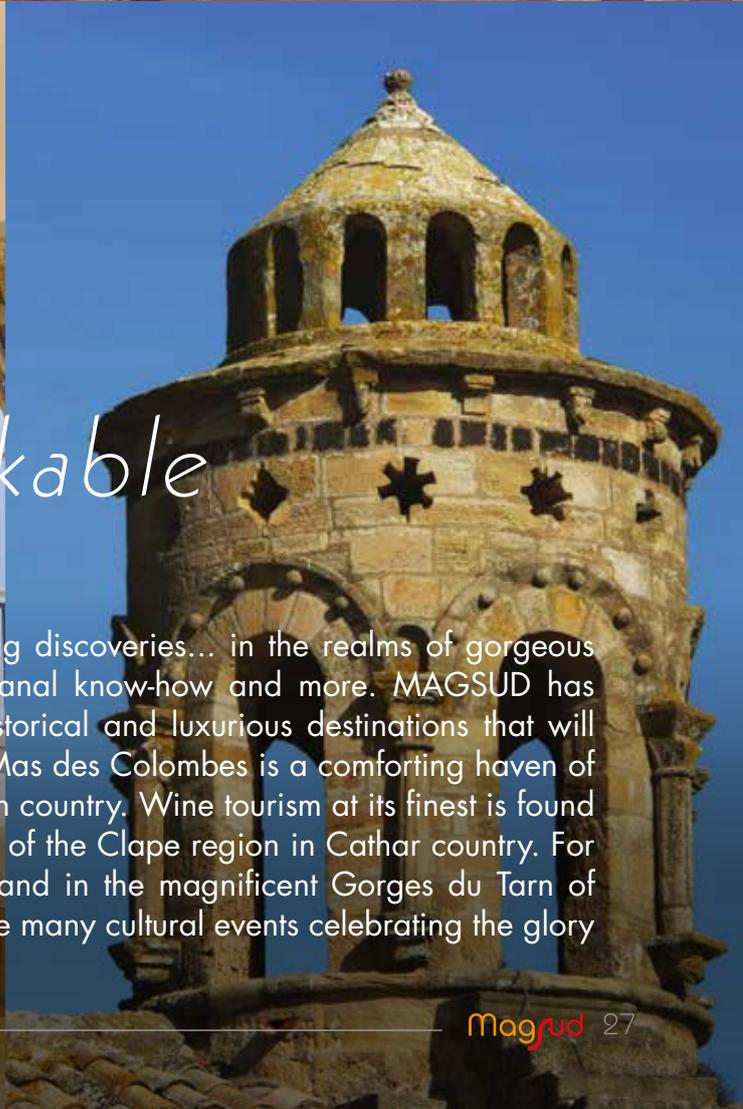
M. Francis Combes
Tél : 07 71 24 79 08
mindin1972@yahoo.fr





Chaleureuses et singulières demeures

Sillonner l'Occitanie, c'est aller à la rencontre de belles découvertes... des paysages, des terroirs, des savoir-faire. Sur les itinéraires de MAGSUD aux multiples curiosités, de singulières demeures ouvrent leur intimité pour des instants de détente, des moments apaisés. En terre Catalane, le Mas des Colombes est un havre de paix réconfortant, dynamisant. Sur les hauteurs du terroir de la Clape en pays Cathare, au Château Catherine de Montgolfier l'oénotourisme prend tout son sens. Dans les magnifiques Gorges du Tarn de l'Aveyron, le cadre intimiste du Mas Rolland est une parenthèse de délicatesse au cœur d'une nature verdoyante. La visite du Château Abbaye de Cassan au nord de Pézenas est un rendez-vous avec l'Histoire.



Welcoming, remarkable places to stay

Traveling through Occitania means making amazing discoveries... in the realms of gorgeous landscapes, distinctive wine terroirs, ancient artisanal know-how and more. MAGSUD has prepared an itinerary for you with a range of historical and luxurious destinations that will help you make the most of your summer vacation. The Mas des Colombes is a comforting haven of peace where you can recharge your batteries in Catalan country. Wine tourism at its finest is found at Château Catherine de Montgolfier, up on the heights of the Clape region in Cathar country. For a more private, intimate setting, head to the Mas Rolland in the magnificent Gorges du Tarn of Aveyron. Make a date with history and join in one of the many cultural events celebrating the glory of Cassan Château Abbey to the north of Pézenas.

Le Mas des Colombes, la parenthèse apaisante à Oms



Sur le territoire des Aspres, entre le sillon de la Têt au Nord, qui prend sa source au pied du pic Carlit et du Tech au Sud, dans le village de Oms proche de Céret en pays catalan, Nadège et Eric ont posé leur regard passionné sur une bâtisse agricole de la fin du XIX^e siècle, exploitée jadis comme bergerie.

Esthétisme et saveurs des terroirs

En 2017 un coup de cœur va marquer le couple pour une nouvelle étape de vie. Eric, catalan et ancien cadre de banque, Nadège praticienne en soins et bien-être, diplômée et formée au Shiatsu thérapeutique, deviennent les heureux propriétaires du lieu. Un domaine d'un hectare et demi de foncier verdoyant et de six cents mètres carrés de bâti.

Le couple entreprend alors une rénovation avec goût mêlant authenticité et note contemporaine. Aujourd'hui «Le Mas des Colombes» est un hébergement haut de gamme de cinq suites qui allient luxe, confort et caractère, dans un esprit nature, aux noms évocateurs d'authenticité, de nature, de culture.

Un hébergement chaleureux où après une journée de balade, d'activités sportives, il est bien agréable d'y apprécier la table d'hôtes et sa cuisine gourmande, essentiellement bio, à partir de produits locaux. Nadège et Eric, épicuriens avertis se transforment en «maître-queue» pour servir des recettes catalanes simples et authentiques au bon goût du terroir.



Un concept « bien-être » pensé pour lâcher-prise

La piscine de 20 mètres de long avec vue sur les montagnes, et sa terrasse en bois équipée de transats s'accordent aux tons des murs de pierres. Dans ces moments de lâcher-prise, le SPA à débordement dans une version intégrant un procédé d'aromathérapie est une douce découverte. Et pour retrouver une belle énergie, le soir venu, l'expérience de la Chromothérapie est régénérante. Quand la lumière entre en scène, des tons chauds aux tons froids, des nuances apaisantes ou dynamisantes agissent sur les émotions et le mental. A moins qu'une séance en cabine relaxante infrarouge à basse température soit une préférence, tout comme des soins du corps. En matinée, plus tonique, un tapis de marche ou de course comme un rameur à eau aident à garder la forme. Et pour les adeptes du golf, un Putting Green permet de préserver son niveau de référence ou s'initier à la discipline, sans oublier la location d'un VTT, de se lancer dans une partie de billard ou de pétanque ! Le Mas des Colombes est la destination apaisante et régénérante au cœur des Pyrénées Orientales.

Le Mas des Colombes, a soothing break in Oms

Nadège Lenhardt and Eric Colomb ambitiously looked down upon a 19th Century sheepfold and saw a beautiful future for themselves... deep in the territory of Aspres, between the furrow of the Têt River in the north, which flows down from its source at the foot of Carlit Peak, and Tech in the south. This is precisely where they decided to build their dream in the Catalan country village of Oms near Céret.

Beautiful landscapes and local flavours

The couple recalls when they saw the land it was love at first sight. Nadège, a qualified Shiatsu practitioner and well-being specialist, and Eric, a Catalan native and former bank executive, purchased the property in 2017. The estate included one-and-a-half hectares of farmland and 600 square metres of agricultural buildings. The couple then undertook an extraordinary renovation project seeking to combine authenticity with contemporary comfort. Today, Le Mas des Colombes is a high-end hotel with five luxurious suites featuring names evocative of authenticity, the wilderness and culture. Guests enjoy staying closely in touch with nature, while knowing a warm accommodation awaits them after a day out hiking or playing sports.

The restaurant is excellent, largely serving locally-grown and produced organic products. Nadège and Eric, knowledgeable epicureans, transform themselves into master chefs who serve simple and authentic Catalan recipes.

A total well-being concept

Catch a glimpse of the mountains while swimming in the 20-metre-long pool or while lounging on the wooden terrace's abundant deck chairs lacquered to match the earthy stone walls. Leaving your worries behind is even easier while seated in the overflow spa that includes aromatherapy sessions. The hotel also offers regenerating warm and cold Chromotherapy light treatments. Other relaxation options include a session in a low-temperature infra-red cabin or any of a wide variety of body pampering treatments. Get the day off to a great start in the gym, jogging on the treadmill or tucking in at the rowing machine. Golfers will enjoy hitting a few balls on the putting green. Guests are free to go off exploring on a mountain bike, while those wishing to stay closer to base camp may join a friendly game of billiards or pétanque. Le Mas des Colombes stands out as a relaxing place to recharge your batteries in the breath-taking scenery of the Eastern Pyrenees mountains.

Le Mas des Colombes
Chambres d'hôtes
Tél 06 17 42 87 14
17 chemin de reynes, 66400 OMS
mas-des-colombes.com

Le Château Catherine de Montgolfier perpétue l'histoire familiale



C'est entre terre et mer dans le Massif de la Clape au riche patrimoine botanique, célèbre pour ces beaux paysages et ses vins en AOP La Clape, que le Château Catherine de Montgolfier perpétue sur les hauteurs du village d'Armissan, au cœur du Parc national de la Narbonnaise en Méditerranée, son aventure familiale entrepreneuriale et plus particulièrement viticole.

Le goût de l'initiative, un esprit de famille

Aujourd'hui la nouvelle génération Chamouleau de Montgolfier avec à sa tête Christophe l'aîné de la fratrie, entouré de ses frères Mathieu et Thomas, écrit les nouveaux chapitres de l'aventure familiale du livre ouvert il y a près de cinq siècles par leurs

ancêtres inventeurs et fabricants de papier, comme de la montgolfière au XVII^e siècle !

Château Catherine de Montgolfier est avant tout une histoire de famille. Celles des campagnes bien ancrées dans leur terroir des Charentes pour la famille Chamouleau où l'arrière grand-père était boulanger vigneron. Et de l'Ardèche pour la famille de Montgolfier qui produisait notamment des vins à Tain l'Hermitage. Aujourd'hui le parcours universitaire et professionnel de Christophe témoigne de l'intérêt profond pour les terroirs et le vin. Après son cursus à l'EDHEC, un master au BSB de Dijon, il passe cinq années comme ouvrier agricole pour mieux appréhender le monde viticole dans tous ses aspects.



Un terroir d'exception pour de grands vins

Fort des acquis du jeune dirigeant, en juin 2022 la famille acquiert ce domaine de près de 14 hectares. Les vignes sont conduites en agriculture biologique, la vendange est manuelle, une équipe de techniciens au savoir-faire reconnu est recrutée, de lourds investissements en haute technologie notamment sur des œufs de Beaume® (cuves béton ovoïdes) sont réalisés. Tout est programmé pour produire des vins fins, élégants et expressifs du terroir de la Clape. L'objectif est de hisser le domaine parmi ceux des grands vins du Languedoc.

Family history lives on at Château Catherine de Montgolfier

The Massif de la Clape is well known for its rich botanical heritage, the Narbonnaise National Park and its beautiful landscapes abutting the Mediterranean Sea. The land serves as the noble terroir for AOP La Clape wines, where, perched atop the village of Armissan, Château Catherine de Montgolfier is not to be missed.

An entrepreneurial family spirit

The winery and hotel are headed by Christophe Chamouleau de Montgolfier, the eldest of the siblings, and his brothers Mathieu Chamouleau de Montgolfier and Thomas Chamouleau de Montgolfier. The trio are writing a new chapter in the family history, tracing their ancestry back nearly five centuries to the inventors and paper manufacturers who designed the paper montgolfière (French word for hot air balloons) first launched in the 18th Century!

Above all, Château Catherine de Montgolfier tells the story of the union of two families in the countryside. The Chamouleau family heralds from the Charentes region, where their great-grandfather was a baker and winemaker. The Montgolfier family tree traces its roots to the Ardèche region, where their forefathers produced Tain l'Hermitage wines.

Christophe graduated from the highly acclaimed French business school EDHEC and went on to earn a master's degree from BSB in Dijon. After completing his studies, Christophe returned to his first love, the land. He spent five years toiling as an agricultural worker to gain a first-hand understanding of all aspects involved in winemaking.

An exceptional terroir for great wines

In June 2022, the family acquired their nearly 14-hectare estate and immediately decided to endorse organic farming practices with no pesticides or herbicides, as well as to painstakingly harvest the grapes manually. The brothers have invested in the latest technology, particularly Beaume eggs – ovoid concrete vats that look like giant eggs – where the wine is aged. By producing elegant and expressive wines from the Clape terroir year after year, the brothers aim to make a name for Château Catherine de Montgolfier among the great wines of Languedoc.



Une palette d'expériences œnotouristiques

Un bâti de 1100 mètres carrés, rénové en hébergement de standing référencé 4 épis « Gîtes de France » complète la propriété. Le Château est aujourd'hui un lieu œnotouristique aux thématiques variées. Cinq chambres d'hôtes et trois gîtes, dont quatre d'entre elles sont des suites à l'ambiance chaleureuse et rurale avec tout le confort moderne. A l'extérieur, la piscine est l'espace de jeux et de détente, sur un transat on se plonge dans la lecture du roman de l'été en y appréciant la fraîcheur d'un verre de vin. La salle du petit-déjeuner est lumineuse. Des ateliers œnologiques sont proposés pour découvrir la finesse des vins, les méthodes de vinification, la palette aromatique des cuvées.

Vin et culture restent indissociables, la salle de séminaires se transforme durant les mois d'été en Centre d'Art contemporain. Chaque semaine le domaine propose dans son parc des soirées théâtrales. Dans cette ambiance authentique et conviviale, il y est très agréable de partager la passion du beau et du bon.



A range of wine tourism experiences awaits

The property's large 1,100 square metre luxury accommodation garnered four out of five wheat ear symbols from the "Gîtes de France" tourism guide. The Château features five guest rooms and three independent cabins. Of that number, four are luxurious suites. All offer a warm taste of country living with all modern conveniences at hand. Relax on a deck chair at the outdoor swimming pool. Dive into the summer's bestseller while sipping on a chilled glass of wine. The breakfast room is bright and energising. The Château hosts regular wine tastings where visitors can savour the aromatic palette of the various vintages, as well as winemaking workshops. During the summer months, the conference room is transformed into a Contemporary Art Centre and outdoor theatre performances are scheduled every week on the grounds. The family warmly welcomes you into their authentic and friendly atmosphere where wine and culture remain inseparable.

Château Catherine de Montgolfier
Lieu-dit Les Murailles
route de Narbonne-plage – D 168
11100 Armissan
Tel 04 68 41 31 15
catherinedemontgolfier.com



Abbaye Chateau de Cassan, le rendez-vous avec l'histoire

Au Château- Abbaye de Cassan sur le village de Roujan, se côtoient une église romane du XII^e siècle, majestueux édifice roman plein cintre, dernier vestige du Prieuré, et un palais conventuel conçu selon les canons de l'esthétisme du XVIII^e siècle qui lui valu le nom de petit «Versailles en Languedoc».

Plus de 1000 ans d'histoire

Les Alquier de Corneilhan, prestigieux lignage aristocratique du Biterrois, fondent le Prieuré de Cassan le 12 mars 1080 pour six chanoines ayant quitté le Chapitre cathédral Saint-Nazaire de Béziers, alors décadent.

Le second prieur, Saint Guiraud (prieur de 1106 à 1121), fait édifier un nouveau monastère et une nouvelle prieurale, solennellement consacrée le 6 octobre 1115, et bâtir en 1118 un hôpital-hôtellerie pour les nombreux pèlerins de passage, les pauvres et les malades. Le prieuré devient l'un des phares de la spiritualité en Bas-Languedoc.

Nécropole illustre, Sainte-Marie de Cassan abrite les sépultures de célèbres prélats, de seigneurs et des

Trencavel, vicomtes de Béziers. Au plan religieux, le pape Innocent III lui confère l'exemption directe du Siège apostolique. Au plan temporel, le prieuré entre dans la vassalité du roi de France Louis IX dès 1268, et en 1335 le roi Philippe VI de Valois lui accorde privilège de protection et sauvegarde royales. Il est rattaché en 1364 par le Pape Urbain V à l'ordre des chanoines de Saint-Ruf d'Avignon, puis de Valence, enfin en 1670 à la Congrégation de France dirigée par la puissante abbaye Sainte- Geneviève de Paris. Durant la Révolution les derniers chanoines seront chassés et le château vendu en Bien National avec son domaine en 1791 à Marc Antoine Thomas Mériageux, avocat piscénois et député qui oeuvre pour le Prince de Conti, prend dès lors l'appellation laïque de «Château de Cassan» .

Aux XIX^e et XX^e siècles, plusieurs familles de châtelains se succèdent avant que le château ne soit acheté par l'Etat pour y héberger des centres de formation administrés par le ministère de l'Education nationale puis par celui des Dom-Tom. A partir de 1995, il repasse dans le domaine privé.

L'édifice fut inscrit partiellement à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques dès 1953 et son église classée au titre des Monuments Historiques. C'est en 1998 qu'une grande partie fut classée.



Le vignoble de Cassan, un élément patrimonial à part entière

Le vignoble concentre plusieurs situations géologiques notamment basaltique, topographiques et d'exposition au soleil qui lui confère un terroir de qualité. Les parcelles essentiellement autour de l'enceinte de Cassan s'intègrent aux éléments naturels du paysage sur les collines de Ste Marthe et de St Hilaire.

Make a date with history at Cassan Château-Abbey

Stroll through a 12th century Romanesque church, a majestic semi-circular Romanesque building (the last vestiges of the Priory) and a palatial convent designed according to the aesthetic canons of 18th century architecture. See for yourself why the Château-Abbaye de Cassan in Roujan village earned the name the little "Versailles in Languedoc".

More than 1,000 years of history

The aristocratic Alquier de Corneilhan family from Biterrois founded the Priory of Cassan on 12 March 1080 for six canons who had moved out of the deteriorating Saint-Nazaire Cathedral Chapter of Béziers.

The second prior, Saint Guiraud (prior from 1106 to 1121), is named in the history books for ambitiously undertaking the construction of a new monastery and priory. He witnessed the site being solemnly consecrated on 6 October 1115 and went on to achieve even more. In the year 1118, construction was finished on a welcoming roadside hospital and

home for the countless poor, ill and disease-stricken pilgrims who continued faithfully passing through on their pilgrimages. Today, the priory shines on as one of the brightest beacons of spirituality in Bas-Languedoc.

An illustrious necropolis – an extensive and elaborate burial place of an ancient city – Sainte-Marie de Cassan houses the elaborate tombs and monuments built for famous prelates, lords and the Trencavel, viscounts of Béziers. Religious history tells how Pope Innocent III granted him direct exemption from the Apostolic See. The priory entered into the vassalage of the King of France Louis IX from 1268, and in 1335 King Philippe VI of Valois granted it the privilege of royal protection and safeguarding. In the year 1364, Pope Urban V attached the priory to the order of canons of Saint-Ruf d'Avignon, then of Valence. Lastly, in 1670, the priory was given to the Congregation of France, led at the time by the powerful Sainte-Geneviève Abbey of Paris. The Château-Abbey withstood the ravages of the French Revolution with the last canons being removed. The buildings and estate were sold as a National Property in 1791 to Marc Antoine Thomas Mérieux, a lawyer from Pézenas and deputy who worked for the Prince of Conti, therefore the name of the site was changed to the secular Château de Cassan.

The château's ownership was transferred throughout the 19th and 20th centuries amongst several families of lords who succeeded one another until the French government purchased it to house training centres administered by the Ministry of National Education and then by those of the French Overseas Territories. In 1995, the property returned to private ownership.

The building was partially listed in the Supplementary Inventory of Historic Monuments in 1953 and its church was deemed a Historic Monument. More recently, in 1998, nearly the entirety of the Château-Abbey was recognised and classified as a national heritage site worthy of protection.



Une riche programmation culturelle jusqu'en octobre

Du 7 juillet au 6 octobre se succéderont les visites guidées de Ronan Jahény, conférencier sur le patrimoine et l'histoire de Cassan. Concerts de musique classique autour du violon d'Aïsha Orazbayeva, du piano avec Sélim Mazari, la famille Kircher qui compose le Haydn Trio de Wien interprétera des oeuvres d'Haydn, les frères Ramic puis Natalia Morozova et Eunsley Park (piano et violon), Joanna Goodale revient à Cassan jouer un nouveau programme de musiques d'Europe et d'Orient sur le thème des oiseaux, sur la musique baroque de Jean-Philippe Rameau. Memento spectacle historique immersif revient à Cassan chaque mardi soir dès le 9 juillet. Les journées du Patrimoine seront célébrées à Cassan !

Château Abbaye de Cassan
Monument culturel
D 13
Tél 04 67 24 52 45
34320 ROUJAN
chateau-cassan.com



The Cassan vineyard, a piece of history in its own right

The vineyard brings together a variety of geological elements, notably basalt soil and full exposure to the sun, which allows it to produce high-quality wines. The plots of grapes growing around Cassan seamlessly blend into the natural elements of the landscape on the rolling hills of Saint Marthe and Saint Hilaire.

A rich cultural program through October

Ronan Jahény, a local expert on Cassan's history and heritage, offers tourists guided tours of the estate from 7 July to 6 October. Visitors can soak up the ambience while listening to classical music concerts. At the top of the bill this summer: Aïsha Orazbayeva playing the violin, Sélim Mazari on the piano, the Kircher family (who makes up the Haydn Trio of Wien) performing works by Haydn, the Ramic brothers and Natalia Morozova on the piano joined by Eunsley Park on the violin. Joanna Goodale is slated to return to Cassan to play a new programme of music on the theme of birds (European and Asian musical styles) while Jean-Philippe Rameau is scheduled to play a baroque music concert. The Memento interactive historical show returns to Cassan every Tuesday evening from 9 July. In September, the French national Journées du Patrimoine (Heritage Days weekend) will be celebrated with special opening hours and a host of events at the château!



Le Mas Rolland, parenthèse de douceurs à Compeyre



Le Mas Rolland, a sweet break in Compeyre



En Aveyron à l'entrée des Gorges du Tarn, sur la localité de Compeyre dans le hameau de Pailhas tout proche de Millau et de son admirable viaduc, le Mas Rolland est un ravissant hébergement classé Label Qualité Tourisme Occitanie et 5 épis Gîtes de France.

Plan a stopover at this 200-year-old residence converted into a hotel with views of the Causse Noir (black limestone plateau) in Aveyron. It sits at the entrance to the Gorges du Tarn – very close to Millau and its landmark viaduct – in the Compeyre hamlet of Pailhas. Le Mas Rolland has earned the Occitanie Tourism Quality Label and received a “5 out of 5” wheat ears ranking by the Gîtes de France travel and camping guide.



Une demeure de caractère bicentenaire avec vue sur le Causse Noir, véritable havre de paix où se mêlent authenticité, modernité et bien-être, structurée en cinq chambres d'hôtes. Un lieu empreint de douceur et de sérénité. Béatrice et Yannick sont les propriétaires, heureux de proposer toute l'année leur écrin pour des séjours de vacances, week-end, séminaires, comme des soirées étapes sur des trajets professionnels. Dans ces vieilles pierres où raisonne l'histoire, les cinq élégantes chambres d'hôtes attendent chacune les visiteurs dans des ambiances chaleureuses. De 25m² à 40m², toutes profitent d'une belle luminosité. Du décor chatoyant et artistique de la chambre «Hibiscus», à la chambre «Carrare» nichée sous les toits avec ses poutres apparentes, ou la double chambre communicante «Sylvestre» idéale en famille. Elles offrent tout le confort moderne et d'agréables vues sur les espaces naturels et les jardins d'ornements du lieu. Tout est pensé et conçu pour un lâcher-prise. La piscine chauffée de mai à septembre avec cascade et jet hydro-massant, le jacuzzi et le sauna confèrent un confort mérité après de belles balades à la découverte du patrimoine des villages pittoresques, de la faune et de la flore, ou une sortie à vélo dans une nature sauvage.

Sincérité et authenticité, bienvenue en Aveyron.

Béatrice et Yannick ROLLAND
Le MAS ROLLAND
Maison d'hôtes
Pailhas – 12520 COMPEYRE
contact@le-mas-rolland.com
+33 (0)6 82 10 16 74
www.le-mas-rolland.com

It is a true haven of peace where authenticity, modernity and well-being combine. Count on the owners Béatrice and Yannick Aubrey to extend a warm welcome to guests, whether they are vacationers or business clients holding a corporate retreat. The building's old stones tell a story. Within, five elegant guest rooms ranging in size from 25 square metres to 40 square metres all bring the lovely light of the countryside indoors. At the top of the list is the artistic, shimmering decor of the "Hibiscus" room. The "Carrare" room sits directly under the roof with its exposed wood beams. Families will find the double connecting "Sylvestre" room ideal. Le Mas Rolland promises its guests all the modern comforts along with gorgeous views of the natural parks and ornamental gardens just outside the door. The sunny swimming pool is heated from May to September and features a scenic waterfall and reinvigorating hydro-massage jets. Come back to sit in the hot tub or the sauna after a long hike through the neighbouring picturesque villages or a day out observing the local flora and fauna on nearby nature walking trails and bike trails.

Sincerity and authenticity let you know you're in Aveyron.





À la rencontre d'artisans d'art créateurs d'émotion

Bien souvent, c'est dès son plus jeune âge que l'adulte d'aujourd'hui a ressenti au fond de lui-même une vocation pour se réaliser, s'accomplir dans une activité, un métier, une mission. L'environnement familial, la connaissance par l'école, une rencontre ... favorisent des sensibilités. Sur cet itinéraire du patrimoine et des savoir-faire, MAGSUD vous emmène dans des ateliers de création à la rencontre d'artisans d'art passionnés qui subliment par leurs gestes la matière, procurant au contemporain admiratif un luxe émotionnel. Suivez-nous !





Rub shoulders with passionate artists and creators

Some lucky folks find their calling very early in life. Others, as adults, feel deep within themselves a vocation that must be fulfilled, either through a chosen activity, a profession or a mission. Your own family environment, an old school acquaintance, a chance meeting... there are many routes that lead to one's destiny. This summer MAGSUD takes you on a journey to find ancestral heritage and know-how and to visit vibrant workshops where you will meet passionate craftsmen and women who truly work magic with wood, leather, wool, canvas, paper and ink. Come along with us!

Sylvie Pouytes, sculptrice céramiste à l'Atelier des Arts du Somail



Très tôt, à l'âge de sept ans, Sylvie fait connaissance avec la matière «Terre». Période où sa famille s'installe en zone rurale proche de Toulouse dans une maison avec jardin. Un environnement nouveau pour la jeune Sylvie. Comme les adultes elle participe à l'agencement du jardin où elle découvre les diverses fleurs, plantes sauvages...

Eveillée par les couleurs et les matières, c'est la terre qui l'interpelle. La texture argileuse et la malléabilité l'amuse, l'intrigue, en fait l'attire. C'est alors qu'avec ses mains d'enfant, et à l'aide d'un tamis de plage, elle crée toutes sortes d'ustensiles pour constituer la plus fabuleuse «dINETTE». Séchés par le soleil, les éléments sont alors peints et vernis. Depuis, la terre fait partie de sa vie.

Sylvie Pouytes, sculptor and ceramics artist at the Atelier des Arts du Somail

Right from the time her family moved away from an urban environment into a house with a yard, 7-year-old Sylvie Pouytes took to experimenting with the "Earth" as an artistic medium. The girl enjoyed exploring the great outdoors in the suburbs of Toulouse. Little Sylvie tagged along whenever her parents were out working in the garden.

Not only did she learn about gardening but also took an interest in the different types of flowers and plants growing there. Awakened by the array of colours and textures, she took to playing with the soil. Its claylike texture and malleability amused her, intrigued her and called out to her. It was then that her child's hands made good use of her toy beach sand sifter and she began to create all kinds of utensils to comprise a fantastic dinner set. She painstakingly painted and varnished each piece as soon as it was completely dried by the summer sun. Clay has played a large role in her life ever since. Years later, while attending boarding school in Bagnères-de-Bigorre, she began to study the art of sculpting figures out of clay... Inspired by the material, she picked up tips and techniques from other artists so she could craft far more intricate objects in various types of clay.

Les années passent, désormais en internat, au cours d'un stage à Bagnères-de-Bigorre, elle découvre le travail de la terre et l'art de sculpter des personnages dans de l'argile... Passionnée par la matière elle apprend au fil de ses rencontres les techniques et astuces pour commencer à modeler des objets plus aboutis dans une argile épurée.

Après de multiples et diverses expériences professionnelles, à 38 ans elle passe son baccalauréat «littéraire» en candidate libre et l'obtient avec mention. La culture et l'art ne sont jamais trop loin ! Forte de ses acquis, motivée et libre, c'est en autodidacte que Sylvie officialise son activité en «sculpture et modelage». En 2003, elle crée l'association «Atelier Solaire» qui sera le fer de lance de son développement tant personnel que professionnel, dans le Hameau du Somail sur la commune de Saint-Nazaire-d'Aude, au bord du canal du Midi. Association qui désormais loue deux locaux dénommés «Ocre d'Or» et « L'Atelier des Arts ».

Aujourd'hui Sylvie Pouytes est une artiste sculptrice et céramiste installée dans un nouvel écrin « L'Atelier des Arts » où elle développe sa passion pour la création artistique et répond à des commandes privées et publiques. Elle y dispense des cours de poterie, modelage et sculpture aux adultes. L'artiste propose des ateliers «découverte» où en deux heures chacun peut réaliser sa tasse de thé ou de café et emporter chez soi sa création. Ludique et original ! Sylvie se charge du séchage et des finitions. Un décor qui éveille sa sensibilité, donnant vie à des créations esthétiques, des pièces uniques aux dimensions diverses. Des œuvres originales qui ornent intérieurs d'habitats, parcs et jardins, ou bureaux professionnels. Pratiquer un art est une passion, le développer est une mission personnelle comme collective. Dans ce bouillon de culture, Sylvie partage régulièrement son espace avec Elisabeth Laure, mosaïste, Michel Semat artiste peintre aquarelliste et Rachid Danoun, potier. Un écrin ouvert, source d'émulation pour un bonheur partagé.



She worked at a variety of jobs and then returned to school to complete her "literary" baccalaureate with honours at the age of 38. Yet she never strayed very far from the realm of art and culture! As a self-taught artist, she let her creativity roam free.

In 2003, she made things formal: she declared her activity in "sculpture and modelling" and subsequently, channelled her energy into creating the Atelier Solaire Association in the Somail hamlet of Saint-Nazaire-d'Aude, on the banks of the Canal du Midi. Today, Atelier Solaire holds leases on two studios named Ocre d'Or (Golden Ocher) and L'Atelier des Arts (The Arts Workshop).

Sculptor and ceramics artist Sylvie spends her days at the new L'Atelier des Arts, driven by a passion to create and an order book full of individual and public commissions. She also teaches pottery, modelling and sculpture classes for adults. The artist offers "discovery" workshops where, in the space of two hours, anyone can make their own teacup or coffee mug and take their creation home with them. A fun and original idea! Sylvie takes care of drying and finishing her students' works. The Atelier's decor awakens one's senses and gives life to aesthetic creations, unique pieces of varying sizes. Her original works are showcased inside private homes, public parks and gardens and business offices. Sylvie believes that while creating art is a passion, developing it becomes an individual and collective mission. She has built a cultural hub, sharing her space with Elisabeth Laure, mosaic artist, watercolour painter Michel Semat and Rachid Danoun, potter. Their cheerful open studio serves as the perfect backdrop for sharing ideas and inspiration.



L'Atelier des Arts du Somail
3, rue du musée
Hameau Le Somail
Site de l'ancienne Chapellerie
1120 Saint-Nazaire- d'Aude
06 77 00 70 26
atelierdesartsdusomail.com

Atelier Scordatura : le royaume des instruments à cordes frottées



Dans son atelier montpelliérain, Olivier Calmeille convie à un voyage dans le temps pour découvrir la richesse des lutheries classique et historique, de la restauration à la fabrication d'instruments à cordes frottées (des violons aux contrebasses en passant par les violes de gambe).

La passion de la musique, du travail du bois et du beau tout simplement, l'a amené à abandonner des études de génie civil pour se lancer dans la lutherie historique et l'archèterie. Après une formation à l'ébénisterie à Toulouse, un tour de l'Europe initiatique va l'amener dans une prestigieuse école de lutherie en Angleterre, puis à Paris, Berlin et en Hollande chez des maîtres luthiers. Après s'être établi à Montpellier en 2006, il reprend en 2021 un atelier existant et crée «Scordatura», spécialisé dans la fabrication et le montage des instruments historiques, inspirés des grands maîtres, à partir de leurs relevés dans les musées.

Si la façade de l'hôtel particulier du XIX^e siècle, à deux pas de la place de la Comédie, ne paye pas de mine, un majestueux escalier de marbre conduit

dans un univers merveilleux peuplé d'une multitude d'instruments à cordes et d'archers, suspendus aux plafonds ouvragés, dressés fièrement sur le sol, posés sur des tables, enfermés dans des vitrines... Dans l'appartement, une pièce est dédiée à l'essai des instruments ; dans d'autres, à l'arrière, règne le calme propice au travail artisanal : restauration, reméchage des archets et fabrication des instruments. Ici, les artistes professionnels, les amateurs éclairés, les collectionneurs ou les simples amoureux du bel ouvrage y trouvent leur bonheur, que ce soit pour une expertise, l'achat d'un instrument de qualité ou la remise à neuf d'une pièce qui a subi les outrages du temps.

Du plus ancien qu'il ait tenu, un violon italien de 1680 à ses créations actuelles, Olivier Calmeille transmet son amour des instruments à cordes frottées (ici pas de cordes grattées, hormis une mandoline abandonnée par un client) à ses visiteurs. A partir de bois sélectionnés uniquement dans des forêts alpines d'Europe centrale, les instruments prennent vie après assemblage de 80 pièces et près de 200 heures de travail pour un violon et 400 heures pour un violoncelle. Ainsi, il est possible de commander un instrument fabriqué sur mesure, dans les règles de l'art, en fonction des envies (décorations, sculptures...). D'autres, amenés par des musiciens, indispensables à l'exercice de leur art ou par des particuliers attachés à des souvenirs de famille, retrouvent leur jeunesse et leur sonorité, grâce à Olivier et son équipe, après réparation, rénovation ou restauration complète. • Alain MARTINEZ



Atelier Scordatura: the kingdom of bowed string instruments

In his Montpellier workshop, Olivier Calmeille takes you on a journey through time to discover the lost art of hand crafting classical and historical violins, from undertaking full restorations for clients to the production of brand new bowed string instruments (from violins to double basses to viols da gamba) for sale.

Olivier's passion for music, woodworking and quite simply, beautiful things that make beautiful sounds, led him to abandon his studies in civil engineering to pursue historical violin making and bow making. After completing his training in cabinetmaking in Toulouse, he set off on an introductory tour of Europe that led him to a prestigious violin-making school in England, then on to Paris, Berlin and Holland to work with master violin makers. Olivier returned to France and established himself in Montpellier in 2006. In 2021, he took over a retiring master's existing workshop. Thus was created Atelier Scordatura, specialising in the manufacture and assembly of historical instruments – inspired by the great masters – based on examples found in museums.

Despite the fact that the facade of his 19th century mansion, a stone's throw from the Place de la Comédie, does not look like much, one enters to find a majestic marble staircase leading up to a marvellous universe populated by a multitude of stringed instruments and bows. They are suspended from ornate ceilings, proudly standing on the floor, placed on tables and other locked away in display



cases... One room of the workshop is dedicated to testing stringed instruments; in other areas, more toward the back of the shop, calm reigns supreme, conducive to artisanal work, restoration, the rewicking of bows and production of instruments. Professional musicians, advanced players, collectors or mere admirers of beautiful handiwork are sure to find what they are looking for. Visitors arrive seeking an appraisal, to purchase a top-quality instrument or to restore a beloved string instrument that has suffered the ravages of time.

From the oldest violin he has held – an Italian masterpiece dating back to 1680 to his current creations – Olivier transmits his love of bowed string instruments to visitors. They will not find any strummed string instruments on site, apart from a mandolin abandoned by a customer. Using wood selected only from Central European Alpine forests, the instruments slowly come to life. Assembly requires crafting and fitting as many as 80 different pieces. A violin requires nearly 200 hours of work while a cello is even more intense, calling for 400 man hours from start to finish. Olivier enjoys catering to his clients' specific needs. People can order a tailor-made instrument, strictly following the rules of the art and according to each individual's desires as far as decorations and carvings are concerned. Musicians bring in instruments on which they depend to earn their living. Collectors and inheritors of family heirlooms hope to restore cherished treasures by allowing Olivier and his team to work their magic. It is a labour of love to fully bring back their original beauty and sound, through elaborate repairs, renovations or even a complete restoration.

Atelier Scordatura
Hôtel Faulquier, 1er étage,
6 rue Boussairolles,
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 58 79 19
www.scordatura.fr

Le verre, fenêtre de l'âme de Lise Gonthier

Par une technicité des plus minutieuses, Lise Gonthier, créatrice verrière, est à l'apogée de son art. Cette jeune artiste apprend la maîtrise du verre dès son plus jeune âge, pendant une visite de la verrerie La Rochère, et en observant, les artisans à l'œuvre. Laissant de côté les Beaux-Arts c'est un véritable déclic pour Lise Gonthier qui désire vouloir vivre de ce savoir-faire ancestral. Cette matière malléable est une source d'inspiration infinie que l'artiste tente d'ajouter à sa première discipline, la peinture.



Glass, window to the soul by Lise Gonthier

With the most meticulous technicality, Lise Gonthier, glass designer, is at the peak of her art. This young artist learns the mastery of glass from an early age, during a visit to the glass factory «La Rochère», and by observing the craftsmen at work. Leaving aside the Beaux-Arts, it was a real click for Lise Gonthier who wanted to live from this ancestral know-how. This malleable material is an infinite source of inspiration that the artist tries to add to her first discipline, painting.

Endowed with an avant-garde ability, she proceeds in such a way as to preserve a mass of purity in her works. By apprehending a blown technique whose dynamism gives life to her pieces, she lets herself be carried away by the vagaries of creation, which are part of her authenticity. A special relationship that Lise Gonthier maintains with her art, both intimate and unstable, which is reflected in her compositions. A process of creation defines by stages while passing by the penciling and the sketch which make it possible to build the aerial lines. Translation of the freedom found by the artist who allows himself an imagination that is both poetic and sensual. The use of black, white and transparency is for Lise Gonthier the very essence of the exaltation of emotions. They allow you to focus more on the patterns, the shadow and the light or even the dynamism of the work.

Dotée d'une habilité avant-gardiste, elle procède de manière à conserver un amas de pureté dans ses œuvres. En appréhendant une technique soufflée et dont le dynamisme permet de donner vie à ses pièces, elle se laisse porter par les aléas de création, qui font partie de son authenticité. Une relation particulière que Lise Gonthier entretient avec son art, à la fois intime et instable, qui se répercute dans ses compositions. Un procédé de création définit par étapes en passant par le crayonnage et l'esquisse qui permettent de construire les lignes aériennes. Traduction de la liberté retrouvée par l'artiste qui se permet une imagination à la fois poétique et sensuelle. L'utilisation du noir, du blanc et de la transparence est pour Lise Gonthier l'essence même de l'exaltation des émotions. Ils permettent de se concentrer davantage sur les motifs, l'ombre et la lumière ou encore le dynamisme de l'œuvre.

De son expérience au CERFAV, elle se forme à la création de tableaux de lumière qui sont l'expression d'une matière changeante, à la fois « chaude, froide, dure et cassante », comme elle aime à le caractériser. En alliant soufflage et fusing (collage du verre à froid), les tableaux de lumière prennent vie entre les rayons du soleil, dont Lise accorde une attention toute particulière. Ainsi née de la fusion le verre prend une toute nouvelle dimension pour Lise, qui en fait un support à la fois de développement personnel et artistique. Véritable maîtresse dans l'art de la matière dansante et aérienne, elle traduit sa personne et tout ce qui l'inspire.

Forte de sa sensibilité artistique reconnue, elle est une créatrice aux multiples prix et réalisations. De son passage comme prix régional et coup de cœur des Ateliers d'Art de France en 2011 et 2013, elle est la réalisatrice des trophées de ce même concours l'année suivante. Autant de reconnaissance qui la propulse au sommet de son art et comme protagoniste d'une histoire étonnante d'héritage culturel.

Lise Gonthier
Créateur Verrier
7, rue des Bijoutiers 30300 Beaucaire
Ouvert uniquement sur rendez-vous
06 77 80 43 25



From her experience at CERFAV, she trained in the creation of paintings of light which are the expression of a changing material, at the same time «hot, cold, hard and brittle», as she likes to characterize it. By combining blowing and fusing (cold glass bonding), the paintings of light come to life between the rays of the sun, to which Lise pays particular attention. Thus born from the fusion, glass takes a new dimension for Lise, which makes it a support for both personal and artistic development. A true master in the art of dancing and aerial material, she translates her person and everything that inspires her.

With her recognized artistic sensibility, she is a creator with multiple awards and achievements. From her time as regional prize and favorite of the Ateliers d'Art de France in 2011 and 2013, she is the director of the trophies of this same competition the following year. So much recognition that propels her to the peak of her art and as the protagonist of an astonishing story of cultural heritage.



Terroir : une histoire d'équilibre

L'art culinaire ne se fait pas sans mesure. Balance, verre doseur, cuillère... Tout, en cuisine, est une question de proportions, de dosage plus ou moins précis, selon l'expérience ou l'intuition naturelle du chef. Un plat séduit par un certain équilibre, souvent fragile, entre les saveurs qui le composent. Il en est de même pour les produits brut utilisés pour concocter ce met. Un fruit estival se doit d'être ferme et fondant, un poisson goûteux tout

en restant discret, un fromage généreux avec juste ce qu'il faut de caractère. Ne pressons pas les choses. Il est essentiel de laisser le temps nécessaire de sorte que chaque produit ait atteint le juste équilibre pour être récolté, cueilli, pêché... Raison de plus pour respecter le terroir en protégeant la qualité de l'eau, de la terre et de l'air. Une question d'équilibre... Et de délicatesse.

Saveurs au Sud



Terroir: A story for good measure

The culinary arts cannot flourish without good measure. Scales, measuring cups, spoons ... Everything that comes from the kitchen starts from a question of proportions, measurements that are more or less exact, according to the chef's level of experience or his own innate intuition. A dish must be made according to a precise – often fragile – balance between the flavours that compose it. The same applies to raw produce and seafood. Summer fruits must be firm yet melt after that first bite,

fish should keep its flavour while remaining discreet, cheese should be generous with just the right amount of character. It never works to rush things. Chefs must allow the time necessary for each ingredient to reach its peak condition when it is harvested, picked or caught. All the more reason to respect the land by protecting the quality of the water, soil and air. It's a question of balance ... And taking good care.

« Chez Marguerite » l'éclair aux fraises, crème à la tagette et chantilly fait son show !



Gaëlle et Sébastien régaler le palais des gastronomes depuis 15 ans. L'un au «piano», l'autre en salle, le couple a débuté son parcours entrepreneurial au restaurant Le Terminus à Cruzy, au cœur de l'appellation des vins de l'AOP Saint-Chinian. Chef talentueux reconnu par ses pairs, dès 2012 Sébastien Caille couche sur sa carte de visite le «BiB Gourmand» du prestigieux Guide Rouge. En 2019, avec son ami d'enfance Sébastien Malaterre, ils créent avec succès la liqueur «Coq O Rico». Aujourd'hui Gaëlle et Sébastien sont engagés dans un nouveau challenge... «Chez Marguerite» un restaurant autour de la viande maturée pour signature, avec cave à vins et épicerie fine.

C'est donc à Capestang, cité traversée par le canal du Midi que le couple accueille dans leur «vigneronne» aux tons naturels, les amoureux de la bonne cuisine. Celle où tout le terroir se retrouve dans l'assiette. Sélectionner et travailler le bon produit pour servir le bon plat de caractère, c'est ce que réalise Sébastien Caille depuis qu'il s'est engagé au service de la gastronomie et du terroir. Son imagination l'emmène sur des créations aux saveurs salées comme sucrées. Gourmand assumé, c'est avec le mille-feuille qu'il découvre dès son plus jeune âge sa vocation et son amour pour la pâtisserie. Dans la «brigade» de Pierrot Augé au Pauvre Jacques à Béziers, il s'y perfectionnera durant 15 ans gravissant tous



les échelons, d'apprenti à celui de responsable exécutant. Adepte du respect des saisons, cet été le chef sélectionne les fraises de Caroline Cabrol agricultrice aux «Serres de Capestang». A la carte, avec une douce élégance, l'éclair aux fraises avec sa crème pâtissière parfumée à la tagette et chantilly fait son show. Un savoureux dessert imaginé et préparé avec passion pour séduire le palais des plus fins gourmets.



Chez Marguerite's show-stopping strawberry éclair with lemon gem flower cream and whipped cream!

Gaëlle and Sébastien Caille have been delighting the tastebuds of discerning diners for 15 years. The couple began their entrepreneurial journey with Sébastien holding down the fort in the kitchen and Gaëlle overseeing the business end in the dining room at Le Terminus in Cruzy, in the heart of the AOP Saint-Chinian wine appellation. Sébastien is an incredibly talented chef who has been widely honoured by his peers as well as the prestigious Michelin Guide. In 2012, the famous red book gave him the right to engrave the words "BiB Gourmand" on his business card. In 2019, Sébastien teamed up with his childhood friend Sébastien Malaterre and they successfully created the "Coq O Rico" liqueur brand. This summer, Sébastien and his wife are undertaking a new challenge with their Chez Marguerite restaurant in Capestang. The establishment has already made a name for itself with its signature matured meat dishes, vast wine cellar and adjoining gourmet food boutique.

Capestang is a small town intersected by the Canal du Midi. In this lovely natural setting, the couple chose to reflect the outdoors through the restaurant's rustic, earthy-toned décor and by daily selecting the freshest seasonal products for its menu. Sébastien has been truly dedicated to tracking down and working

with the best available locally grown ingredients ever since he became interested in gastronomy.

His imagination helped him to create original dishes with both savoury and sweet flavours. It was his love of pastry – in particular the mille-feuille (French name for delicate thousand-layer puff pastry) – that led him to discover his true calling at a very young age. He toiled "in the brigade" under famous Chef Pierrot Augé at the Pauvre Jacques restaurant in Béziers. It took him 15 years to perfect his skills and ascend through the ranks from apprentice to executive manager. In line with his flair for seasonal cuisine, this summer Sébastien is giving centre stage to exquisite strawberries produced by Caroline Cabrol, a farmer at Serres de Capestang. Don't miss out on their out-of-this-world strawberry éclair prepared with lemon gem flower cream and whipped cream. The irresistible dessert promises to leave a smile on your face.

Chez Marguerite
15 Bd la Fayette
34310 Capestang
Tél 04 48 21 60 60
www.restaurantchezmarguerite.com

Les beignets d'anchois frais, façon Pascal Borrell



Dégusté frais, en saumure, mariné ou à l'huile, l'anchois est un incontournable des recettes d'été. En plus de ses saveurs uniques, ce petit poisson bleu est un allié pour notre santé puisqu'il constitue une grande source de protéines, d'oméga 3, de vitamines ou d'oligo-éléments ! S'il se fait rare au large de nos côtes, dans les Pyrénées-Orientales, quelques pêcheurs tels que Louis Bertier, dénichent la perle rare le long de la Côte Rochoise, entre Port-Vendres et Banyuls-sur-mer.

Le Banyulenc, fidèle à la tradition, œuvre la nuit au lamparo pour attraper le poisson, avant d'être cuisiné, quelques heures plus tard par le chef Pascal Borrell, du restaurant Le Fanal à Banyuls-sur-mer. Ce fidèle du pêcheur, met à l'honneur tout le terroir dans des recettes qui exultent le goût et la naturalité des produits de saison. Perpignanais d'origine, Pascal Borrell a débuté sa brillante carrière au Chapon Fin à Perpignan où il décroche une première étoile au Michelin, avant d'officier auprès de prestigieuses adresses telles que Ledoyen (2 étoiles), Alain Passard (l'Arpège,

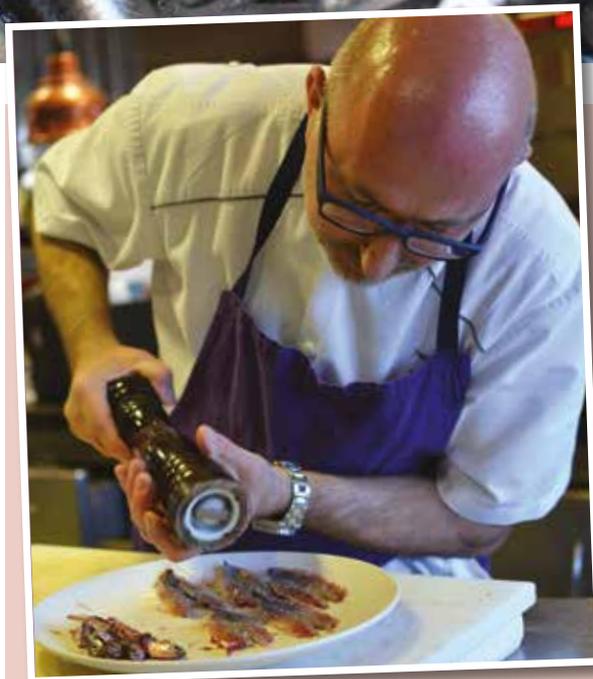
3 étoiles) à Paris, et de rejoindre plus tard le Fanal. Pour Mag Sud, il livre sa recette originale de beignets d'anchois frais et moutarde d'herbes, une recette qui met à l'honneur tout le côté naturel, iodé et délicat de l'anchois. Après avoir levé les filets en pinçant la tête du poisson, le chef dépose l'anchois dans une marinade de sel, poivre et fleur de thym pendant cinq minutes, avant de l'enrober dans une pâte à beignet très légère, composée de farine, sel et bière émulsionnés, et de le plonger dans une huile à 170°. Servi à l'apéritif ou en entrée, ce beignet peut être dégusté nature ou agrémenté d'un condiment de moutarde aux herbes (aneth, estragon et moutarde), d'un tartare de légumes ou d'une salade de mesclun. En accord, le chef conseille le Collioure blanc « Expression » du Domaine Clos CASTELL.



Fresh anchovy fritters, Pascal Borrell's way

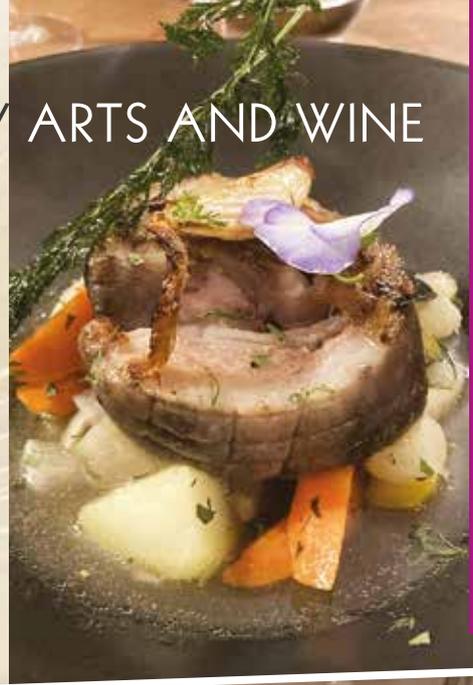
Fresh chilled anchovies are a «must-have» dish for summer, whether served in brine, marinated or in oil. On top of their unique flavour, these little blue fish are good for our health since they are a great source of protein, omega-3 fatty acids, vitamins and minerals! Although anchovies are uncommon along our coasts in the Pyrénées-Orientales, some fishermen such as Louis Bertier find the rare pearl along the Rocky Coast, between Port-Vendres and Banyuls-sur-mer.

The Banyulenc, true to tradition, goes light-fishing at night. The catch is cooked just a few hours later by the chef Pascal Borrell of the Le Fanal restaurant in Banyuls-sur-mer. This seafood devotee always gives priority to local products in recipes that exult the taste and purity of seasonal products. Originally from Perpignan, Borrell began his brilliant career at Chapon Fin in Perpignan, where he earned his first Michelin star, before running the show at prestigious addresses such as Ledoyen (2 stars) and Alain Passard (l'Arpège, 3 stars) in Paris. He later joined Le Fanal. For Mag Sud readers, he shares his original recipe for fresh anchovy fritters in herb mustard, which brings out their natural, salty and delicate taste. After raising the nets and pinching the head of the fish, the chef places the anchovies in a simple



salt, pepper and thyme flower marinade for five minutes. He then coats them in a very light fritter batter, made of flour, salt and beer, and tosses them in oil at 170°C. Served up with drinks at cocktail hour or as a pre-meal appetizer, these fritters may be enjoyed plain or accompanied by mustard with herbs (dill, tarragon and mustard), a vegetable tartare or mesclun salad greens. As a great compliment, the chef suggests a Chromatine Collioure blanc "Expression" from the Domaine Clos CASTELL.

Le Fanal , restaurant gastronomique
Avenue du Fontaulé
66650 Banyuls sur mer
Tél. 04 68 98 65 88
www.pascal-borrell.com



Gastronomie : d'ici et d'ailleurs

N'en déplaise à certains, il n'y a pas une, mais « des » gastronomies. Plurielles, multiples, riches de leurs diversités tout en étant portées par un terroir et une culture de la table qui leur sont propres. Ce qui ne devrait pas les enfermer dans un cadre rigide et définitivement figé. Car à l'heure de la mondialisation et de la multiculturalité, il n'est pas question de négliger les envies d'évasion des chefs comme des gourmets dont les goûts ne cessent d'évoluer.

À condition, bien sûr, que cette ouverture vers un ailleurs gastronome ne se fasse pas au détriment de produits qui pourraient y perdre leur saveur à force d'exotisme forcené. Il suffit de manier avec parcimonie des ingrédients venus de loin, de ceux qui parcouraient jadis la route des épices, pour redécouvrir de nouvelles harmonies gourmandes et intenses. Telle une surprise colorée qui délecte le palais autant qu'elle ravit le regard.

Gastronomie & Vins



Gastronomy: from near and far

With all due respect to those who claim otherwise, there is not just one, but «many» gastronomies. Plural, multiple, rich in their diversity brought to you by a specific French region with a culinary culture all their own. This fact should not confine them to a rigid and frozen category. Because in our era of globalisation and multicultural living, there's no question of overlooking these chefs' desires to escape

since they are gourmets whose tastes keep evolving. Provided, of course, that this openness to far-away flavours gourmet is not to the detriment of products that could lose their appeal through forced exoticism. It calls for sparingly handling ingredients that previously took long journeys on the spice routes, and rediscovering new and intense harmonies. It ends in a colourful surprise that delights the palate as much as it delights the eyes.



A Ginestas, le restaurant « Les Trois Petits Cochons » exalte les papilles...

Avant de vous rendre au Somail, hameau traversé par le canal du Midi, tout proche, n'hésitez pas à flâner à Ginestas, village qui devrait son nom, dit-on, aux genêts, un arbuste très répandu autrefois sur les collines et sur les terres. Cité rurale entourée de vignes et de vergers d'arbres fruitiers au bon goût du terroir.

Au détour de ses ruelles, découvrez son patrimoine dont l'église Saint-Luc édifiée en 1324 et son remarquable retable en bois de tilleul recouvert d'or. Et sur la petite place, à l'heure du déjeuner ou du dîner posez vous au restaurant «Les Trois Petits Cochons», une belle adresse gourmande et accueillante. Dans la continuité du convivial bar-restaurant existant, Alain et Laetitia Vaysselier, depuis quelques mois y réalisent leur rêve d'être propriétaire d'un restaurant, accompagné d'Alain Debroux très expérimenté «au piano». Dans un cadre «vintage», avec Cathy au service, ils servent une cuisine traditionnelle, revisitée, à base de produits frais, privilégiant les circuits courts où le goût du terroir de belles assiettes exalte les papilles des fins gourmets et autres amateurs de découvertes, à des prix abordables. Repas à thèmes en été, petite terrasse, service traiteur, complètent l'offre de cette nouvelle équipe. Il est toutefois conseillé de réserver !

In Ginestas, the restaurant « the Three Little Pigs » is a real treat for your taste buds...

Before setting out for the Somail, small town crossed by the « Canal du Midi », very close, do not hesitate to take a stroll through Ginestas. A town which owes its name from the broom bush (genêt in french), a shrub widespread through hills and lands in the past. A rural locality surrounded by vines and orchards of fruit trees, reminding the local terroir.

Around its narrow streets, discover its heritage, the Saint Luke church built in 1324 and its outstanding altarpiece in limewood covered with gold. And on its small square, by lunch and dinner time, take a rest, in « The Three Little Pigs » restaurant, a genuine gourmet and welcoming place. It's in the spirit of this friendly bar restaurant that, Alain and Laetitia Vaysselier, make their dream true of being landowners of a restaurant, attended by Alain Debroux, talented pianist. In a vintage setting, with Cathy waitressing, they present a traditional and brought up to date cuisine, based on fresh and local products. Their well garnished plates will exalt your taste buds for traditional food and tickle your sense of discovery, all at affordable prices. Themed meals in the summertime, small terrace, catering service, complete the offer provided by this new team. However, it is well recommended to make a reservation before.

Les Trois Petits Cochons
Restaurant
 1, place du marché
 Tél 04 68 44 94 30
 11120 Ginestas



La cuisine «Slow Food» de La Table de Biar



Tout proche de Montpellier à Lavérune, dans une Folies du XVIII^e siècle au cœur d'une nature préservée, La Table de Biar accueille tout au long de l'année, épicuriens et amateurs de découvertes. Un cadre féérique où la beauté de l'ancien s'harmonise avec le charme du contemporain. Dans ce lieu d'histoire, aujourd'hui aussi magnifique hôtel, une cuisine savoureuse aux saveurs méditerranéennes éveille les papilles des palais les plus délicats. Fidèle à sa philosophie d'une démarche écoresponsable, au rythme des saisons la cheffe Jodie Wadeh sublime les produits locaux, proposant une expérience gustative au plus proche de la nature. Des mets préparés à partir des légumes du potager «Les Jardins de Biar», comme des fruits issus du verger selon les saisons, où même les poules fournissent les œufs tous les matins. Des menus servis midi et soir dans un cadre raffiné. A l'intérieur la cheminée historique s'accorde à une décoration minérale et industrielle, où la culture illumine le lieu par des expositions temporaires d'art contemporain. Aux beaux jours, c'est à l'extérieur sur la terrasse devant la majestueuse demeure face au parc verdoyant, dans une ambiance champêtre et bohème que se dégustent les créations culinaires à l'occasion d'un repas professionnel, en famille ou entre amis dans un esprit de détente.

La Table de Biar
Chemin du Mas de Biar
34880 Lavérune
Tél 04 67 65 70 06
domainedebiar.com

“Slow Food” rest stop advised at La Table de Biar

La Table de Biar welcomes epicureans and culinary adventurers all year-round into its 18th Century Folies style building in Lavérune. The word aptly describes the near-lunacy of rich aristocrats' fanciful homes and is well suited to the magnificent hotel and restaurant. It stands out in a charming historical setting where the beauty of the old is uplifted by modern conveniences, all in a natural setting not far from the city of Montpellier. Chef Jodie Wadeh specialises in Mediterranean cuisine that promises to perk up the taste buds of the most delicate palates. Faithful to her eco-responsible philosophy of serving whatever is freshest at that particular season, the chef gives centre stage to local products, offering the shortest farm-to-table dining experience. Many dishes feature vegetables grown in her very own Les Jardins de Biar and with fruit coming from the domain's own orchards. La Table de Biar even keeps their own chickens to provide the freshest eggs dutifully gathered by hand every morning. The restaurant serves both lunch and dinner in a refined setting, with an ancient fireplace accentuating the rustic stonework and industrial decor. The dining room's walls showcase ever-changing works of contemporary art. During the summer months, diners can enjoy eating outside on a terrace surrounded by green lawns and trees. It's the perfect place to host a business meeting or else to wind down and spend quality time with family and friends.

VINS les coups de cœur

Le vin en Languedoc, une richesse de terroirs justement valorisée



Wine: love at
first taste

THE WINES OF THE
LANGUEDOC-ROUSSILLON:
AS VARIED AS THE LANDS



LES VIGNERONS
DE SÉRIGNAN

CAVE COOPÉRATIVE DEPUIS 1935

Vins d'exception
Cave historique
Œnotourisme
Caveau de vente directe

114 Avenue Roger Audoux - 34410 Sérignan
www.vignerons-serignan.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Domaine Vordy

CUVÉE « LOS GALS »

ROUSSANNE – GRENACHE BLANC (80/20)

BLANC 2023 – AOP MINERVOIS

Entre garrigues et Causses sur le terroir de la Cité de Minerve, Justine et Thibaut perpétuent la tradition familiale de vigneron. Le jeune couple assure aujourd'hui la destinée du domaine de 34 ha certifié en agriculture biologique depuis 2013. Un savoir-faire pour produire et élever une gamme de vins de caractère, fruités, épicés, chaleureux. Des vins à découvrir au caveau de vente dans le hameau de Mayranne, lors d'une dégustation commentée avec passion. « Los Gals » est un vin expressif et fruité aux notes boisées et florales, la réussite d'un assemblage minutieux de roussanne et grenache blanc, puis élevé 4 mois en fût de chêne. Une belle suggestion pour accompagner un risotto, des huîtres ou coquilles Saint-jacques, comme un fromage de chèvre.

Justine and Thibaut Vordy are dedicated to carrying on a family tradition of winegrowing on their Cité de Minerve terroir between scrublands and stark limestone plateaus. The young couple oversees a 34-hectare estate to produce a range of characterful, fruity, spicy and warm wines. They have been certified in organic farming since 2013. Try a few glasses at the sales cellar in the hamlet of Mayranne. "Los Gals" is an expressive and fruity wine with woody and floral notes. It is the result of a careful blend of Roussanne and White Grenache grapes, which is aged for four months in oak barrels. A great suggestion to accompany risotto, oysters or scallops, as well as goat cheese.



Domaine Vordy

Justine et Thibaut Vordy – vigneron
Hameau de Mayranne 34210 Minerve
Tél : 04 68 32 41 52 - 06 74 01 28 25
domainevordy.com



Mas de Jacquet
Vincent Solive – Vigneron
23, bld des Aresquiers
34110 Vic la Gardiole
Tèl : 04 67 78 43 03 – 06 19 54 96 20
masdejacquet.com

Mas de Jacquet

CUVÉE « HUGO »

GRENACHE - MOURVÈDRE - CINSAULT
(60/30/10)

ROUGE 2022 - IGP PAYS D'HÉRAULT

Sur un sol argilo-calcaire, dans le bois des Aresquiers entre mer et garrigues, isolées par des pins d'Alep proche de la Méditerranée, les vignes sont travaillées en agriculture biologique, sensibles aux embruns de la « grande bleue ». Les vendanges sont manuelles à maturité optimale des différents cépages. Cet assemblage est alors élevé 6 mois en cuve ovoïde. Arômes de fruits murs avec des pointes de réglisse, robe rouge rubis, attaque souple avec beaucoup de rondeur et des tanins fondus, notes de framboise, cerise et thym invitent à la gourmandise. Une cuvée de partage en accord avec des viandes rouges grillées ou préparées en sauce, petits gibiers et fromages à pâtes.

Mediterranean mists almost find their way to the Mas de Jacquet's organically farmed grapes in the Aresquiers woods. Dense Aleppo pines shelter the vines growing in clay-limestone soils. The harvest is done manually at optimal maturity for each of the different grape varieties. The blend is then aged in ovoid vats for six months to bring out ripe fruit aromas with hints of licorice. Gourmet notes of raspberry, cherry and thyme emerge from the blend's ruby red colour, finishing with a soft touch, elegant roundness and mellowed tannins. A vintage to pair with grilled red meats, dishes prepared in sauce, small wild game meat or cheesy pasta dinners.

Domaine le Sollier

CUVÉE «LES LINTHES»
ROUGE 2021 - AOP DUCHÉ D'UZÈS



Domaine le Sollier

Laurent, Thomas, Nicolas Olivier - vignerons
Tél : 04 66 85 41 39 – 06 29 99 81 96
30170 Monoblet
domainelesollier.fr

Le domaine se blottit au pied du parc naturel des Cévennes, dans un écrin de verdure surplombé de deux grandes barres calcaires. Sur un terroir au sol de dolomie sableux et caillouteux, la famille Olivier travaille son vignoble de 15 ha en agriculture biologique. En cave particulière depuis 2006, elle élabore ses vins rouge, blanc et rosé issus des cépages à dominante de syrah, grenache et viognier. Cette cuvée est un assemble au faible rendement de 25 hl / ha. L'élevage s'effectue en barrique, révélant des notes légères de café torréfié. La robe est rubis intense, le nez fin et élégant marqué par le fuit noir à maturité, la griotte, la myrtille et la violette. A servir sur du gibier, de l'agneau, du canard.

The Olivier family's 15-hectare organic vineyard runs alongside Cévennes natural park, in a lush green setting dominated by two large limestone towers. The terroir consists of sandy and stony dolomite soil. Laurent Olivier, Thomas Olivier and Nicolas Olivier have been making red, white and rosé wines in their private, family-owned cellar since 2006. They cultivate Syrah, Grenache and Viognier grape varieties, and this vintage is a blend of hand-harvested Syrah and Grenache grapes with a low yield of 25 hl/ha. After aging in barrels, the wine reveals light notes reminiscent of roasted coffee. Its refined and elegant nose is also enhanced with ripe black fruit, morello cherry, blueberry and violet flavours. With an intense ruby red colour, the wine is best paired with wild game meats, lamb or duck.

Domaine de Saliès

CUVÉE « ROUGE »
ROUGE 2022 – IGP PAYS D'OC

Construit sur les terres d'une villa gallo-romaine, le château de Saliès est depuis trois générations la propriété de la famille Gombert. Aujourd'hui, Benoit mène ce domaine à proximité de la Montagne Noire et du Canal du Midi en Pays Cathare, en mode de culture Haute Valeur Environnementale. Là, implanté dans un paysage vallonné de garrigues ornées de bois de pins, le jeune vigneron vinifie ses vins aux 3 couleurs. Cette cuvée honorée dans la « Collection, Pays d'Oc » est l'expression du terroir sur un sol argilo-calcaire. La robe est grenat, les arômes des petits fruits rouges et noir s'expriment. Un vin souple et gourmand qui s'accorde avec côtelettes d'agneau ou civet de lapin.

Built on the grounds of a Gallo-Roman villa, the Château de Saliès has been in the hands of the Gombert family for three generations. Today, Benoit Gombert oversees the Cathar Country estate, located near the Montagne Noire and Canal du Midi. Rising over a hilly scrubland landscape dotted with pine forests, the young winemaker produces wines in three colours, strictly following High Environmental Value cultivation practices. The "Red" vintage honoured in the "Pays d'Oc Collection" represents the hearty expression of the terroir's clay-limestone soil. The aromas of red and black berries lie just underneath its rich garnet robe. Pair this supple and delicious wine with lamb chops or rabbit stew.



Domaine de Saliès

Benoit Gombert - Vigneron
34310 Quarante
Tèl 06 75 43 04 45
domainedesalies.com



VILLAGE
CASTIGNO
SUSTAINABLE WINE RESORT



Plus qu'un 5 étoiles



Un village dédié à l'art de vivre



Chambres digital détox

3 Restaurants

Slow Food - Vins & Bières bio

À ASSIGNAN - www.villagecastigno.com - Contact : +33 4 67 24 26 41

LA FAMILLE DES VINS DE
BEAU VIGNAC
Pomérols • Mèze • Pignan

10 médailles d'Or en 2024
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2024
LE MOIS DE L'ALCOOL
LE MOIS DE LA SÉRIOSITÉ

CHARDONNAY DU MONDE 2024
Médaille d'Or
Gold Medal

Animations, vente & dégustation

Caveau Pomerols
Avenue de Florensac
04 67 77 89 94

Caveau Meze
Route de Pézenas
04 67 43 80 48

Caveau Pignan
Avenue de cournonterral
04 67 47 70 15

www.cave-pomerols.com

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



Terra Hominis : acteur précieux dans la préservation des terroirs

Installé depuis 2011 dans le biterrois, après une première expérience réussie sur le terroir de schistes de l'AOP Faugères avec la création du Domaine Angel Montgros, Ludovic Avenir passionné de rugby, fondateur de Terra Hominis, une société à mission, développe en collaboration avec Sébastien Guilbaud, de façon pleinement indépendante son concept original et efficace. En copropriété avec des passionnés de vin, de terroir, d'environnement et beaucoup d'humanité, ils créent des Groupements Fonciers Viticoles (GFV) dans le but de mettre des terres agricoles à disposition de jeunes agriculteurs en recherche de moyens financiers. Chaque GFV regroupe en moyenne 110 associés, où la valeur nominale de la part est de 1500 € en moyenne. Un concept gagnant-gagnant, le vigneron se voit dégagé de tous soucis de financement, se consacrant à l'exploitation autonome du vignoble sous le régime du fermage. Pour leur part, les associés du GFV dont la motivation est de donner du sens à leur argent en apportant leur soutien à des vignerons respectueux de l'environnement, se rémunèrent de leur investissement uniquement en bouteilles de vin et quelques belles fêtes en partage ! Aujourd'hui, Terra Hominis regroupe plus de 4000 associés sur 54 projets aboutis en Occitanie, dans le Médoc et à Cognac. Parmi eux, le Clos Padulis et le domaine Virgile Joly.

Terra Hominis
Ludovic AVENTIN – Fondateur – PDG
34760 Boujan sur Libron
terrahominis.com

Terra Hominis: Dedicated to the preservation of vineyards

Rugby fanatic Ludovic Avenir is spearheading a new independent investment idea in partnership with Sébastien Guilbaud. Ludovic is the founder of Terra Hominis, a company with a mission to help young winegrowers. He launched it in 2011 in Béziers, following up on the success of his first business endeavour, the creation of Domaine Angel Montgros winery on the schisty soils of the AOP Faugères. Ludovic and Sébastien created Groupements Fonciers Viticoles (Viticultural Land Groups) with the aim of making agricultural land available to young farmers in need of start-up capital. Investors become co-owners of shares of the various vineyards, with the majority being wine enthusiasts who care about protecting the terroir and the environment, all while giving a leg up to ambitious young people. Each GFV brings together an average of 110 partners and the nominal share value is about €1,500. A win-win concept, the winegrower is freed up from focusing on financial worries and can fully devote him or herself to independently operating the winery under the French tenancy ownership regime. The GFV investor partners are rewarded for their investment each year with a shipment of bottles of wine and social events focused on their wine patronage. At present, Terra Hominis has brought together more than 4,000 partners who have completed some 54 environmentally friendly projects in the Occitanie, Médoc and Cognac regions. Clos Padulis and the Virgile Joly estate are among them.



Le Clos Padulis in Terre Audoise

Situé dans l'Aude sur le village de Paziols, le Clos Padulis est un domaine indépendant créé en 2013 dans l'Appellation Fitou, exploité par Thierry Billès, ancien rugbyman aux solides et larges épaules. Sur ce terroir audois baigné de soleil et venté par les vents de Cers et la Tramontane, le vigneron cultive 12,5 hectares de vignes et 3 hectares d'oliviers conduits en agriculture biologique. L'implantation de la famille Billès, dont on retrouve trace au XVII^e siècle et son attachement au village ont permis à Thierry de choisir naturellement la dénomination de Padulis, nom historique de Paziols. Dès le début de cette aventure partagée, le vigneron déjà viticulteur à la cave coopérative du village, a souhaité convertir son vignoble en agriculture biologique (AB) ! Cet engagement fut couronné de succès puisque le domaine suivi depuis 2013 par l'organisme de certification ECOCERT a été reconnu conforme aux exigences requises. Le vin est donc certifié Bio depuis le millésime 2016. Aujourd'hui, enthousiaste, le vigneron a le sentiment profond d'agir dans le sens de la protection patrimoniale de sa famille et d'assurer le consommateur de la qualité de son vin. Preuve en est, le concept Terra Hominis lui a permis d'améliorer son outil de production (création d'un chai, plantation de Cépages Blancs, développement de l'oliveraie), de se concentrer sur la qualité de ses vins et de développer ses réseaux de distribution. L'actualité confirme le bon sens de la démarche partagée assise sur des valeurs fortes, le domaine est récompensé d'un «coup de cœur» dans le guide Hachette 2023 pour sa cuvée « l'Ame de Padulis 2020 ».

Located in the village of Paziols in Aude, Clos Padulis is an independent estate created in 2013 by Thierry Billès, a former rugby player with strong and broad shoulders. The estate lies within the Fitou Appellation, bathed in sunshine and subjected to the strong winds of Cers and the Tramontane. Thierry organically grows 12.5 hectares of vines and three hectares of olive trees. The Billès family establishment, traces of which can be found dating back to the 17th century, and their attachment to the village prompted Thierry to choose the name Padulis, the historical name of Paziols. From the start of this shared endeavour, Thierry, who was already a winegrower for the village's cooperative cellar, wanted to convert his vineyard to organic farming (AB). He achieved success in 2013 when the ECOCERT agricultural certification body found him fully compliant with the requirements. Thus, his wine has been certified organic since the 2016 vintage. Today, Thierry is motivated by protecting his family's heritage while assuring consumers about the quality of his vintages. Participation in Terra Hominis has allowed him to improve the estate's production tools through starting the winery, planting varieties of white grapes and developing the olive grove. Now he is focused on ensuring the quality of his wines and developing wider distribution networks. As a result of his shared approach based on strong values, the estate was named a "favourite" in the French 2023 Hachette Guide for its vintage "l'Ame de Padulis 2020".

Domaine Clos Padulis
Thierry Billès
7, chemin du Pont Romain
11350 Paziols
Tél : 06 07 78 50 10
clospadulis.fr

Le Domaine Virgile Joly, le champion du bio !



De son enfance passée dans la vallée du Rhône, Virgile Joly a l'attachement à la terre dans les gènes, transmis par ses grands-parents, vigneron au pied du mont Ventoux. Jeune adulte après des études d'oenologie à Montpellier et quelques années d'expérience, c'est en l'an 2000 que Virgile décide de s'installer comme vigneron indépendant à Saint-Saturnin-de-Lucian. Il y loue un hectare de vigne et produit la première année 5000 bouteilles de deux cuvées en appellation Languedoc Saint-Saturnin : Virgile Rouge et Saturne Rouge, devenues depuis emblématiques. Avec l'ambition de produire de grands vins aux méthodes de production respectueuses de l'environnement, dès 2001 avec 4 hectares supplémentaires de vieilles vignes, il convertit son domaine en agriculture biologique. Dans le même temps Virgile rencontre Magdaléna qui deviendra sa femme, formant ainsi un duo de passionnés du terroir et de la biodiversité, exigeant dans la sélection des vignes et cépages. La dynamique est lancée, mais se heurte au financement d'investissements lourds pour une extension du foncier et la création d'un chai d'élevage. La rencontre avec Terra Hominis sera capitale pour porter à bien ces projets (entre 2017 et 2021). Grâce à cet accompagnement, le couple au savoir-faire méticuleux peut poursuivre sereinement sur ce terroir des Terrasses du Larzac la production de grands vins, et additionner les récompenses. Reconnu pour son modèle économique et sociétal à succès, aux valeurs fortes et intransigeantes, Terra Hominis avance avec de nouveaux projets en Languedoc, notamment sur l'Appellation du Pic Saint Loup...

Domaine Virgile Joly, the organic champion!

Spending his childhood in the Rhône Valley, Virgile Joly fostered a strong attachment to the land, handed down genetically by his grandparents who were winegrowers at the foot of Mont Ventoux. He went off to study oenology in Montpellier and acquired several years of experience. In 2000, he decided to return to Saint-Saturnin-de-Lucian and set up shop as an independent winemaker. Virgile rented one hectare of vines there and produced 5,000 bottles with two vintages in the first year in the Languedoc Saint-Saturnin appellation. Named Virgile Rouge and Saturne Rouge, the early vintages have since become emblematic. His goal was to produce great wines using environmentally friendly production methods. In 2001, Virgile acquired four additional hectares of old vines and converted his estate to organic farming. During that time he met his future wife Magdaléna. The couple struggled to find financing to make the necessary large investments needed to expand their land holdings and build a cellar for aging the wine. Terra Hominis' assistance was crucial to bringing these projects to fruition between 2017 and 2021. Thanks to the programme, the couple can continue to produce great wines on their Terrasses du Larzac terroir and look forward to a rewarding future.

Recognised for its successful human-based economic model, endorsing strong and uncompromising values, Terra Hominis is moving forward with new projects in Languedoc, especially in the Pic Saint Loup Appellation.

Domaine Virgile Joly
Magdaléna et Virgile Joly - vigneron
22, rue Portail - Tél : 04 67 44 52 21
34725 Saint-Saturnin-de-Lucian
domainevirgilejoly.com



La Belle Languedocienne, une marque pour sublimer un fruit magique



Précedemment, MAGSUD rencontrait Henri Barde sur son Domaine de La Rouquette à Marseillan, dans son verger de grenadiers au bord de l'étang de Thau. Co-fondateur de la société «Gamme des Chefs» à Rungis et après plus de 35 ans dans l'agro-alimentaire, Henri Barde devenait il y a 8 ans un néo-cultivateur de grenades. Quelques récoltes sont passées, et aujourd'hui le verger a atteint sa pleine maturité ! Nous le retrouvons, il cultive avec passion dans un esprit éco-responsable, ses grenadiers. Pour offrir un pur jus de fruit bio garant d'une grande qualité, il a judicieusement planté et assemblé des variétés dites « de bouche» dont la particularité est la douceur, et d'autres, dites «de jus» plus colorées, aux saveurs plus astringentes. Le résultat ne s'est pas fait attendre et c'est ainsi qu'il a pu séduire rapidement les magasins BOTANIC, enseigne qui valorise les produits bio du terroir. Doté d'un esprit créatif, Henri Barde a décliné sa gamme autour d'une vieille recette du Moyen Orient, la Mélasse de grenade. Ce condiment d'exception, fruité, aigre-doux avec un fond caramélisé propre à réveiller les papilles, lui a ouvert les portes de la restauration. En peu de temps, des Grands Chefs officiant dans des établissements prestigieux de la Capitale l'ont adopté pour sublimer leurs recettes. Dernière en date, la gelée de grenade bio, une délicieuse recette pour accompagner le petit déjeuner, un fromage, une faisselle ou un yaourt. Avec une si belle énergie, Henri n'a pas fini de nous surprendre !



La Belle Languedocienne brand makes the most of a magical fruit

Previously, MAGSUD interviewed Henri Barde in his Domaine de La Rouquette pomegranate orchard on the edge of Thau pond in Marseillan. Drawing upon 35 years in the food industry, Henri is a co-founder of the "Gamme des Chefs" Company in Rungis, the famous Parisian restaurant food market city. Eight years ago, he turned his attention to a single fruit and became a neo-cultivator of pomegranates. As of this summer, his orchard has reached full maturity!

Now the perfect time to catch up with him, and he's happy to take a break and talk about his eco-responsible approach to cultivating pomegranate trees. To produce the purest organic fruit juice, Henri has carefully planted and assembled his so-called de bouche (tasty) varieties. Each stands out for its innate sweetness. Others, dubbed de jus (juice), are more colourful with more astringent flavours. The result surpassed all expectations and thus quickly attracted BOTANIC stores, a retailer that promotes local organic products. Blessed with a creative spirit, Henri thus based his range on an old Middle Eastern recipe, Pomegranate Molasses. This exceptional condiment – fruity, sweet and sour with a caramelised base to delight the taste buds – once again brought him back to the restaurant industry. In a short time, great chefs working in the most prestigious Paris kitchens have incorporated it to enhance their recipes. Henri's newest product launch, organic pomegranate jelly emerged from a delicious recipe to perfectly accompany breakfast toast, breads, cheese, fromage frais or yogurt. Henri's enthusiasm never ceases to surprise us!

La Belle Languedocienne
Domaine de la Rouquette
Henri Barde, Producteur
Route de Mèze – 34340 Marseillan
Tél : 06 14 55 29 22
www.henri-barde.com

«Cœur Cristal», l'écrin vitalisant de Julie

À Magalas, village de l'Ouest Héraultais avec vue sur le Mont Caroux, et à quelques kilomètres des écluses de Fonseranes à Béziers sur le Canal du Midi, de Pézenas la cité chère à Molière, Julie Pascal, jeune maman, propose des «journées ateliers» axées sur le bien-être. Elle y aborde une variété de thèmes tels que la gestion des émotions et du stress, l'harmonisation de la respiration, l'alimentation saine... dans son écrin «Cœur Cristal». Une maison bourgeoise de la fin du XIX^e siècle, désormais méthodiquement rénovée. Un lieu rationnellement lumineux. Son expertise d'ex-directrice en hôtellerie de luxe et son propre parcours de guérison et d'éveil aux clés de santé naturelles et de bien-être l'amènent aujourd'hui à partager ses découvertes au service du mieux-être, pour promouvoir un sommeil de qualité, un sentiment de bien-être général, tout en prenant soin de soi naturellement et efficacement. C'est entourée de praticiens et d'intervenants de qualité : naturopathe et accompagnatrice en santé naturelle, géobiologue, coach en électrosensibilité, consultante en Feng shui, bio énergéticien... que Julie assure un accueil des plus professionnel et discret. «Coeur Cristal» est une chaleureuse demeure avec jardin et piscine associant avec délicatesse l'ancien et le contemporain. Un lieu régénérant pour une retraite à thème, une journée « étape » avec nuitée, un séjour... aux belles saisons du printemps et de l'été.



Cœur Cristal: Julie Pascal's haven of well-being

Former luxury hotel director Julie Pascal offers individual wellness workshops and corporate retreats in Magalas, a village in western Hérault with a view of Mont Caroux. Look for her wonderfully renovated late 19th Century house just a few kilometres from the Fonseranes locks in Béziers on the Canal du Midi – the site of world-famous French writer Molière's beloved city of Pézenas. Julie, being a young mother, addresses a variety of themes such as managing stress and emotions through harmonic breathing and healthy eating in her bright and airy Coeur Cristal hotel and wellness studio. Her own journey of healing and awakening to natural remedies and well-being have prompted her to share her discoveries. Look to Julie for answers with regards to better quality sleep, improving overall well-being and self-care strategies. She is joined on her mission by expert practitioners and coaches: a naturopath and natural health guide, geobiologist, electrosensitivity coach, Feng shui consultant and bioenergetician... reach out to benefit from the highest level of professional services on offer. Coeur Cristal offers a warm welcome enhanced by lovely grounds and a swimming pool for the best of old charm and contemporary comfort. The hotel is ideal for a themed retreat, a spa day, an overnight stay or even a long getaway, especially during the spring and summer months.

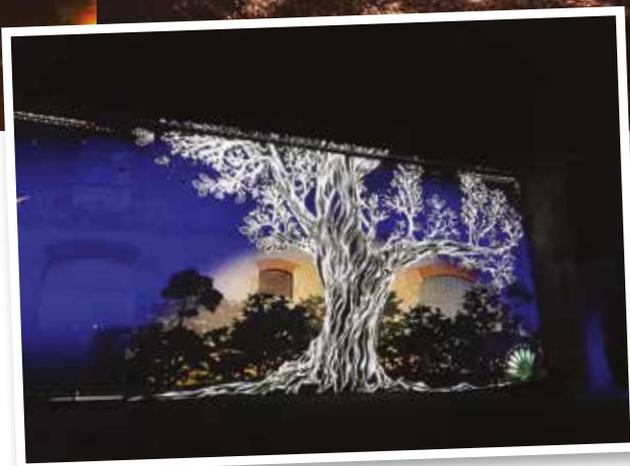
Cœur Cristal fb
Expériences & séjours
Julie Pascal
595, avenue de la gare 34480 Magalas
Tél : 06 66 29 46 74

« Parc et Lumières », un parcours nocturne immersif en forêt !

A Pézenas cité culturelle, l'événement «Parc et Lumières» est une expérience émotionnelle où l'esthétique comble les sens ! Un parcours nocturne immersif dans la forêt au milieu des prairies du Château du Parc. Le site ouvre grand ses portes et son patrimoine naturel pour un spectacle unique. Cette déambulation nocturne illuminée en extérieur révèle les secrets et mystères de l'ancienne réserve médiévale grâce à des effets spéciaux sonores et visuels. Dès la tombée de la nuit, le spectacle vous transporte dans un univers magique inoubliable.

En famille ou entre amis vous découvrez les légendes des bêtes forestières de Pézenas, contées de façon poétique dans un cadre naturel sublimé par la scénographie et l'ambiance musicale. Equipés d'un audioguide synchronisé, le spectacle se déroule sur une heure dans la forêt, le long de la muraille du domaine. Sur le sentier de visite de deux kilomètres, il est agréable de prendre son temps pour savourer cet instant dans ce lieu chargé d'histoire. Pour une soirée comblée, il est possible de dîner face au soleil couchant en réservant un panier «pique-nique» composé de produits locaux sélectionnés avec soins.

Parc et Lumières
Château du Parc
2470, route de Caux
Tél : 04 83 43 43 38
34120 Pézenas
parc-lumieres.com

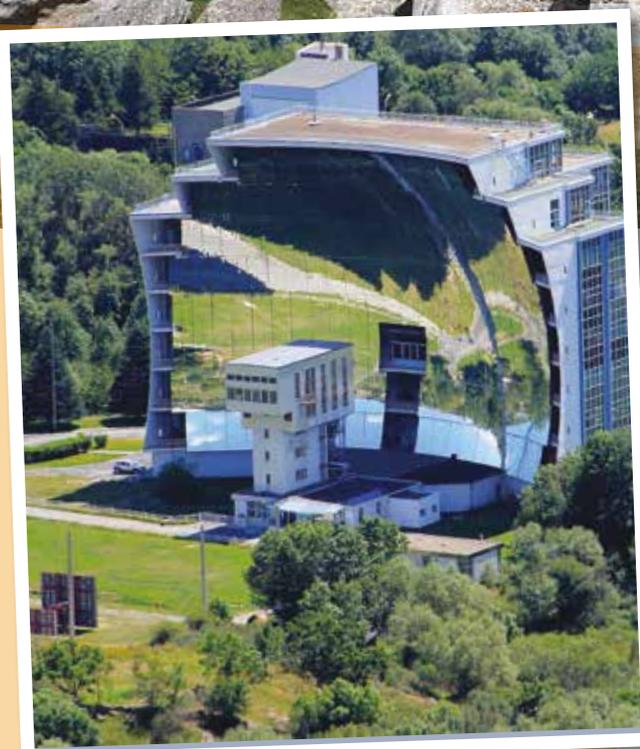


“Parc et Lumières”, an immersive forest wonderland after dark!

Meeet up at nightfall for an unforgettable *Parc et Lumières* (Park and Lights) excursion through the forest in the culturally friendly city of Pézenas. Follow the signposts and an illuminated trail on the ground for night-time adventures through decorated trees growing in the Château du Parc. The path – enhanced by additional reverberating sound effects and dazzling visual displays – snakes alongside the wall of the old Medieval reserve, revealing its deepest secrets and darkest mysteries.

Bring your family or friends and enter an unforgettable magical world unlike anything you've ever experienced. A synchronized audio guide poetically tells long-lost legends of everyday and mythical forest creatures living in Pézenas. Plan to spend about an hour walking along the well-marked 2-kilometre trail. To make the most of your night out, take time in advance to reserve a picnic basket comprised of carefully selected local goodies that you can enjoy while watching the sun set.

Escapade en Pyrénées Catalanes : « Font-Romeu, la forme olympique »



Ermitage Notre Dame de Font-Romeu : la forme par la spiritualité

Font-Romeu tire son nom de "Fontaine du pèlerin" donné lors du célèbre pèlerinage à l'Ermitage sur la route de Saint Jacques de Compostelle. La chapelle date du XVII^e siècle. Durant l'été est exposée la Vierge de l'Invention en bois doré datant du XIII^e siècle. La légende rapporte qu'elle aurait été découverte par un taureau dans la forêt de la Calme. Cette statue et la source dite miraculeuse alimentant la fontaine et la piscine n'ont cessé d'attirer touristes et pèlerins au fil du temps, le pèlerinage ayant lieu le 8 septembre. • Denys MICHEL

En cette année olympique 2024, une excursion ou plus vers les hautes cimes de la Cerdagne, véritable "balcon au soleil" vous permettra, de garder la forme ou de la retrouver. À près de cent kilomètres de Perpignan, une heure et demie de trajet par la N116, près de Puigcerdà, capitale de la Cerdagne espagnole, Font-Romeu à 1800m d'altitude est au cœur du Parc naturel des Pyrénées Catalanes en surplomb d'un haut plateau agropastoral à 1200m. « Station-étape » sur l'itinéraire de l'emblématique petit Train Jaune de Villefranche-de-Conflent jusqu'à Latour-de-Carol, en wagons découverts l'été, le voyage s'annonce haut en couleurs avec des points de vue vertigineux.





Adventure awaits in the Catalan Pyrenees: "Font-Romeu, Olympic form"

To commemorate the Olympic Games taking place in Paris this summer, 2024 offers the perfect opportunity to take your workout to the next level by scaling the high peaks of La Cerdanya, a real "balcony in the sun". Nearly 100 km from Perpignan, an hour-and-a-half journey by the N116, the Font-Romeu winter sports resort stands at an altitude of 1,800 metres. It is in the middle of the Catalan Pyrenees Natural Park overlooking a high agropastoral plateau at 1,200 metres, near Puigcerdà, the capital of Spanish Cerdanya. It's more easily accessible by taking the picturesque Little Yellow Train from Villefranche-de-Conflent to Latour-de-Carol. Reach this favourite "Stopover-Station" by travelling in open-air wagons in summer, for a colourful journey that offers dizzying views from the heights.

Hermitage Notre Dame de Font-Romeu: fitness through spirituality

Font-Romeu takes its name from the French Fontaine



du Pèlerin (Pilgrim's Fountain) historical pilgrimage made to the Hermitage Notre Dame on the road to Santiago de Compostela. The chapel dates from the 17th century. During the summer months, a 13th century gilded-wood sculpture named the Virgin of Invention is removed from storage and placed on display for all admirers to see. Legend has it that the statute was discovered by a bull in the Forest of Calm. The Virgin of Invention and the so-called "miraculous" spring feeding the fountain and bathing pools have continued to attract tourists and pilgrims for centuries. The annual pilgrimage takes place on 8 September.



Le climatisme : atout forme-santé

Font-Romeu classée station climatique a vu le jour en 1912, l'implantation du premier sanatorium en 1924, les premiers chalets, hôtels et remontées mécaniques dès 1937. Il suffit de se référer à l'histoire du Grand Hôtel édifié par la Société des Hôtels de montagne qui alliait confort des chambres, luxe des sanitaires, salle des fêtes, patinoire, tennis, piste de luge et de bob. Nombre de photos attestent de la clientèle accueillie.

Climatism: "health and fitness advantage"

Font-Romeu, a highly ranked health resort, was established in 1912. The first health recovery spa opened its doors to weary travellers in 1924, followed by the first recreational chalets, hotels and ski lifts in 1937. The Grand Hotel came into being through the efforts of the Society of Mountain Hotels. It offers upscale accommodations with very comfortable rooms, luxurious bathrooms and a large reception hall. The Grand Hotel is further enhanced



with a dazzling assortment of sporting facilities including an ice skating rink, tennis courts, toboggan run and bobsled run. Countless old photographs depict the resort's early guests enjoying themselves, strictly following doctor's orders, of course.



Le sport : le plus forme-performances

Font-Romeu a acquis sa renommée avant tout, de son domaine skiable et des exploits des athlètes qui sont venus se préparer aux grandes échéances mondiales. La station offre des équipements en pointe tant pour les sports de glisse que pour tous types de randonnée, facilités par la récente mise en service de l'Airelles Express capable de transporter 2400 clients à l'heure et de parcourir en moins de cinq minutes les 1700 m séparant le village du plateau des Airelles. Petits et grands peuvent y trouver leur bonheur mais aussi les athlètes de haut niveau grâce à la présence du CREPS-CNEA, Centre d'entraînement et d'expertise de la performance sportive créé en 1967 à la veille des JO de Mexico pour la préparation des sportifs. Colette Besson s'y est entraînée et sera médaillée d'or d'athlétisme sur 400 m mais aussi, Camille Lacourt quadruple champion du monde de natation et Martin Fourcade quintuple champion olympique de biathlon...

L'été, tout est possible, randonnées sportives, balades contemplatives ou gourmandes, descentes en VTT, journée ludique, détente dans des bains Nature, shopping...

Sport: ever-evolving "fitness-performance"

Font-Romeu's claim to fame is its amazing ski area and the dazzling exploits of top-tier athletes who go there to prepare for major world sporting events. The resort offers state-of-the-art equipment for both skiing and snowboarding and all types of hiking trails. The recently commissioned Airelles Express is capable of transporting 2,400 visitors per hour and covering the 1,700-metre routes separating the village from the Airelles plateau in less than five minutes. Solo travellers and families will find plenty to do, while rubbing shoulders with high-level athletes assigned to the CREPS-CNEA training and expertise centre for sports performance. The centre was built as an Olympic athlete training ground in 1967 prior to the Mexico Olympics. Olympic gold medallist Colette Besson worked there to prepare for her 400-metre run. She was in good company with four-time world swimming champion Camille Lacourt and five-time Olympic biathlon champion Martin Fourcade also training there.

The summer months offer outdoorsy and sporty hikes and mountain bike trail rides as well as relaxing afternoons at the outdoor springs, a few rounds of shopping and dining at nice restaurants.



Le Musée sans murs : la forme par la culture

Créé en 2008, ce sentier culturel de 2,5 km, d'accès libre est adapté à tous publics. Deux heures seront nécessaires pour le parcourir au sein de la forêt communale de Font-Romeu. Une quarantaine de sculptures émergent au détour de clairières ou de rochers offrant d'extraordinaires panoramas sur la chaîne pyrénéenne. Dans les visites insolites le Four solaire d'Odeillo-Via -1969- est reconnaissable de loin et peut faire l'objet d'une randonnée facile d'une heure sur 3 km. Ce monument historique et scientifique s'impose dans le paysage par sa hauteur, sa largeur et sa profondeur. Soixante trois héliostats fonctionnent à l'énergie solaire et concentrent près de 10 000 fois la puissance du soleil pour atteindre 3300°C.

Art de vivre et bien-être

Parmi les randonnées plébiscitées le lac artificiel des Bouillouses arrive en tête. Il est le point de départ de nombreuses balades idéales pour les familles ou marcheurs expérimentés : sentier des 3 lacs, tour des 9 lacs ou randonnée des 12 lacs. Les plus téméraires viseront le pic du Carlit à 2921 m. Pour se restaurer et dormir, les Banes Hores sont un havre de paix : accueil remarquable, gîte et couvert à prix abordables, d'excellents produits locaux sont en boutique. Dans le même esprit, l'escapade gourmande permet d'accueillir au restaurant d'altitude « La Gallina » les marcheurs de la rando-resto. Au menu grillades catalanes, salades composées, plats traditionnels, tartes. De la terrasse panoramique la vue est imprenable sur le massif du Carlit et toute la sierra del Cadi. Si le grand air a dopé vos papilles ne pas manquer de faire un détour par Saillagouse à la Maison Bonzoms qui perpétue

la tradition de la charcuterie de Cerdagne, mais aussi à Font-Romeu à la table gastronomique « La Chaumière », du talentueux chef François Will et son épouse Placida. Pour la remise en jambes les bains de Dorres dits Bains romains vous offriront vue et réconfort. A 1450 m au bas du village, le site fait face au massif du Puigmal et au plateau de Cerdagne. Lieu de culte depuis le deuxième millénaire, les Romains l'ont connu et fréquenté. Les bains, aménagés au XIXème siècle, restaurés et agrandis bénéficient d'une eau chaude sulfureuse qui jaillit à 40°. Trois bassins extérieurs accueillent les baigneurs et sont complétés par deux antiques baignoires en granit. La liste des visites, des randonnées et des activités étant loin d'être exhaustive, Font-Romeu vous attend pour vous faire aimer «ses must» été comme hiver.



for dessert. In addition to the food, guests will love the restaurant's panoramic terrace that offers breathtaking views over the Carlit massif and the entire Sierra del Cadi. Other dining choices include taking a trip to Maison Bonzoms in nearby Saillagouse for a traditional Cerdagne charcuterie platter. If you decide to stay in Font-Romeu, a good choice is fine dining at La Chaumière, run by the talented chef François Will and his wife Placida Will. The Dorres Roman Baths are the perfect place to rest and recharge, while soothing your tired body in sulphurous hot water springs, which come gushing out of the ground at 40°C. The baths are located 1,450 metres down at the bottom of the village. The site faces the Puigmal massif and the Cerdagne plateau, promising beautiful mountain views and wilderness scenery. The ancient Romans deigned it a place of worship during the second millennium. The baths were built in the 19th century. Since then, they have been incredibly restored and expanded to include three outdoor swimming pools and two antique granite bathing pools. There are far too many hikes and outdoor activities awaiting you at Font-Romeu to list them all here. Stop by and see why this is a "can't be missed" destination in summer as much as it is during the winter.

The Museum without walls: "form through culture"

People of all ages and abilities can enjoy walking a free 2.5 km cultural trail called the Museum Without Walls. Created in 2008, the trail winds through the Font-Romeu municipal forest. Plan on taking about two hours from start to finish. Along the way, look for some 40 sculptures that emerge from the clearings or towering rocks to provide extraordinary panoramas of the Pyrenees. If you want to see something really unusual, hike 3 kilometres (for about one hour) to reach the Odeillo-Via solar oven. Built in 1969, it is easily recognizable from afar as a world-renowned laboratory and scientific monument that readily stands out from the landscape due to its great height, width and depth. It is fully operational, with 63 heliostats running on solar energy. The oven concentrates nearly 10,000 times the power of the sun to reach 3,300°C.

Cool off at the lakes

The Bouillouses artificial lake tops the list of popular hiking areas. It is the starting point for a number of options suitable for families or seasoned walkers: take your pick from the 3 lakes trail, the 9 lakes tour or 12 lakes hike. The most ambitious hikers will aim for scaling up 2,921 metres to reach the top of Carlit Peak. Walkers can count on receiving a warm welcome at the end of the day at Les Bones Hores. The mountain hotel offers reasonable prices, a good restaurant, La Gallina, and a large supply of excellent local products in its store to prepare your picnic lunches.

La Gallina serves hearty Catalan-style grilled meats, a variety of salads, traditional French dishes and pies

Charcuterie-Boucherie Bonzoms
D66 – Tèl 04 68 30 14 27
66800 Saillagouse

Les Bones Hores
Hôtel-restaurant
Tèl 04 68 04 24 22
Lac des Bouillouses
66210 Mont-Louis

La Chaumière
Restaurant gastronomique
Tèl 04 68 30 04 40
66120 Font-Romeu

Office de Tourisme
Tèl 04 68 30 68 30
66120 Font-Romeu-Odeillo-Via
font-romeu.fr

Escapade cathare : de Montolieu, village du livre à Saissac et son château



Montolieu ou l'art en lettres majuscules

Montolieu, « mont des Oliviers » en occitan, est un véritable havre de paix où les livres et les artistes ont trouvé refuge. A 15 km de Carcassonne, une quinzaine de librairies, un musée du Livre, une Coopérative musée d'art contemporain et des galeries font de l'endroit une destination unique.

La jolie formule du poète Joseph Delteil, « Ici, le temps va à pied » pourrait être la devise de Montolieu. Éloge d'une douce lenteur que les visiteurs découvrent, avec bonheur, au détour des ruelles de ce joli village perché. Dans ce petit Saint-Paul de Vence audois, on joue à la pétanque sur la place de la fontaine, on refait le monde un verre de vin à la main, puis on repart en vadrouille de galeries en librairies mais aussi de commerces en lieux de visites.

Montolieu Village du Livre est né, dans les années 90, de la volonté d'un libraire passionné Michel Braibant, défenseur du pouvoir des mots, de réunir des bouquinistes. On compte aujourd'hui pas moins de seize librairies et de nombreuses boutiques d'artisans d'art.

From the famous book village of Montolieu to the Château in Saissac

Montolieu, a literary haven

Montolieu, which means «Mountain of Olives» in the Occitan language, is a haven of peace where artists have sought safe refuge surrounded by mountains of books. Just 15 kilometres from Carcassonne, this unique destination boasts 16 book stores, a book museum, a Cooperative Museum of Contemporary Art and numerous art galleries.

The captivating words of local poet Joseph Delteil, «Here, time travels on foot» could be Montolieu's motto. The pretty hilltop village evokes a sweet nostalgia of time standing still. In this little Saint-Paul de Vence in Aude, residents play petanque at the central fountain square, solve the world's problems with a glass of wine in hand, then set out on a gallery hop that also includes bookstores and chic boutiques.

Montolieu, the Village of Books, emerged in the 1990s from the mind of a passionate bookseller, Michel Braibant, a defender of the power of words, who wanted to bring booksellers together. Today there are no less than 16 bookstores and numerous arts and crafts shops to browse through.



Un village, vingt et une nationalités

Après avoir vécu un riche passé viticole, le village vit un présent artistique, sans pour autant renier ses racines. Ici, les lettres sont reines et l'art est bien roi. Tel un phare au milieu d'une mer de vignes, le village a toujours attiré les artistes. Des écrivains comme Claude Pirotte ou Anna Gavaldà y ont posé un temps leurs valises et des dizaines de peintres y ont ouvert un atelier, inspirés par la beauté des courbes des collines et la chaleureuse lumière du Cabardès. On compte pas moins de 21 nationalités dans ce petit paradis culturel.

Et arrêtez vous au Musée des Arts et Métiers du Livre au centre du village pour un parcours passionnant à travers l'histoire de l'écriture. Machines à imprimer ou relier, papyrus nous plonge dans l'histoire de l'écriture.

Residents with more than 21 different nationalities call the village home

After living a rich viticultural past, the village thrives in an artistic present, without renouncing its roots. Here, literature is queen and art is king. Beckoning like lighthouse in the middle of a sea of vines, the village has always attracted artists. Writers such as Claude Pirotte and Anna Gavaldà spent a lot of time here, and dozens of painters opened a workshop, inspired by the beauty of the sloping hills and the warm light of Cabardès. Currently, people from at least 21 different countries may be found living in this small cultural paradise.

Step into the Museum of Literary Arts and Crafts, in the village centre, for an exciting journey through the history of writing.

**Musée des Arts et Métiers du Livre,
39 rue de la mairie à Montolieu.
Tél. 04 68 24 80 04.**





Saissac et son château tutoient les pyrénées

Posé sur un éperon rocheux, Saissac offre mille trésors à découvrir. A commencer par les très rares pièces royales découvertes en 1979 et vedettes de la visite du château médiéval. Les petites ruelles de ce village de la montagne Noire invitent à la flânerie, avant de prendre un bol de fraîcheur au lac du Lampy.

D'abord, une vue à couper le souffle. Au premier plan, l'un des plus vieux châteaux du Pays Cathare – les premiers écrits le citant remontent à la fin du X^e siècle – et un décor tout aussi grand avec, en fond, les plaines du carcassonnais et du lauragais et la chaîne des Pyrénées qui dessine ses contours en blanc. Carte postale d'un paysage exceptionnel !



Dès l'arrivée dans le centre de Saissac, deux tours médiévales imposantes nommées la Tour Grosse et la Tour Roussignole témoignent du passé glorieux de cette cité, gérée par la haute noblesse. Mais, avant de rejoindre le château, il faut se perdre dans les ruelles pour découvrir un lavoir, écouter l'eau du Béal ou admirer la maison des Saptés, véritable petit palais fortifié avant de faire une petite pause à l'église Saint Michel, bâtie au XIV^e siècle, où le marbre de Caunes-Minervois (utilisé entre autres au Petit Trianon à Versailles) y abonde.

Place ensuite à la découverte de la fortification. La lignée de ce haut lieu naît au XII^e siècle où Bertrand de Saissac, le plus illustre, fut le protecteur des troubadours et des cathares. Si de nombreux chasseurs de trésors ont fouillé l'endroit à la recherche d'un butin caché, le véritable trésor présenté au musée n'a été découvert qu'en 1979, 2 000 deniers datés de la fin du XIII^e siècle. Une exposition dans les salles restaurées du logis présente la muséographie du Trésor monétaire de Saissac, qui est le trésor royal enfoui le plus important en Languedoc.

Mais une visite à Saissac ne peut se faire sans prendre un peu de hauteur. Direction le lac du Lampy à 10 mn du village. Balade à l'arboretum ou le long de la Rigole qui alimente le canal du Midi, avant un bain dans le lac.

Bureau d'information Touristique de Saissac
19, place de la mairie
11310 SAISSAC
www.tourisme-montagnenoire.com



Saissac and its chateau shisper to the pyrenees

Set atop a rocky outcrop, the medieval village of Saissac holds a thousand treasures to discover. Start with the very rare royal coins discovered in 1979 and on display inside the restored château. This small Montagne Noire (Black Mountain) village's alleys invite you to come out for a leisurely stroll, before splashing into in the cool refreshing waters of the lake at Lampy.

First and foremost, a breathtaking view. Start your tour by seeing the oldest château in Cathar Country – the first writings mentioning it date back to the end of the 10th Century – and taking in its equally majestic landscape with the plains of Carcassonne, Lauragais and the white outlines of the Pyrenees Mountain chain in the background. A picture-postcard perfect view!

Two imposing medieval towers dominate the Saissac city centre skyline. The Tour Grosse and the Tour Roussignole bear witness to the city's glorious past, with fortification walls built up and protection provided by the high nobility. Get lost inside the narrow alleys leading up to the château. Along the way, you will come upon an old wash house, hear the water running through the canal and visit the Maison des Saptés, a small fortified palace. Take a short break to see Saint Michel church, built in

the 14th Century using marble slabs from Caunes-Minervois, the same marble chosen for the Petit Trianon in Versailles (a château Louis XVI gifted to Marie Antoinette), among other famous French monuments.

Move on to explore the sturdy fortifications. These lofty walls were constructed in the 12th Century at the behest of the wealthy Bertrand de Saissac, the patron protector of the troubadours and the Cathars. An untold number of treasure hunters have sacked and even dynamited the site in search of hidden loot. The treasure was real – and finally unearthed in 1979 – 2,000 small coins dating from the end of the 13th Century, turned over to the museum. Restored rooms in the château display the Monetary Treasury of Saissac, which is the largest royal buried treasure in Languedoc.

A visit to Saissac is not complete until you've seen it from above. The lake at Lampy lies just 10 minutes away, outside the village. Stroll through the arboretum or along the Rigole de la Montagne (mountain stream) that feeds the Canal du Midi, before diving into the lake's crystal clean waters.



ESCAPADES / ADVENTURES

ESCAPADES EN PAYS GARDOIS
ADVENTURES IN GARD COUNTRY

Escapades en pays Gardois : Nîmes

Avant-poste important de l'Empire romain, Nemausus concentre de somptueux monuments parmi les plus beaux et les mieux conservés de l'Ancien Empire. Avec ses 200 hectares et son enceinte de 7 km, elle était l'une des plus grandes agglomérations de la Narbonnaise, la Via Domitia y entrait par la porte d'Auguste et en ressortait par la Porte de France, témoins encore visibles de nos jours. Avant de rejoindre l'actuel Montpellier, son tracé franchissait le Vidourle sur le pont Ambroix, dont il reste une arche, avant d'entrer à Ambrussum (Villetelle), ancien oppidum gaulois aujourd'hui site archéologique dont la visite ravira tous les passionnés.

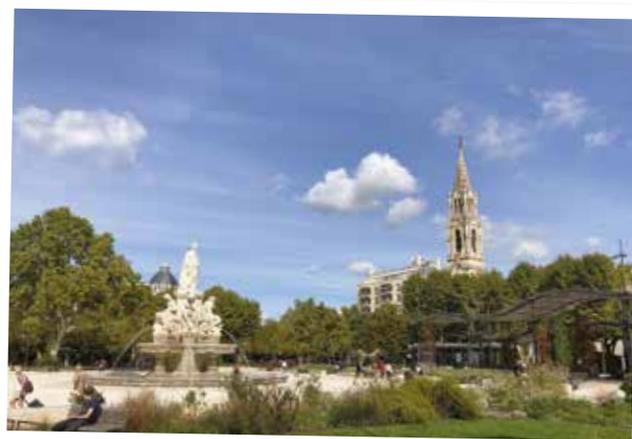
Le castellum où l'ingéniosité romaine

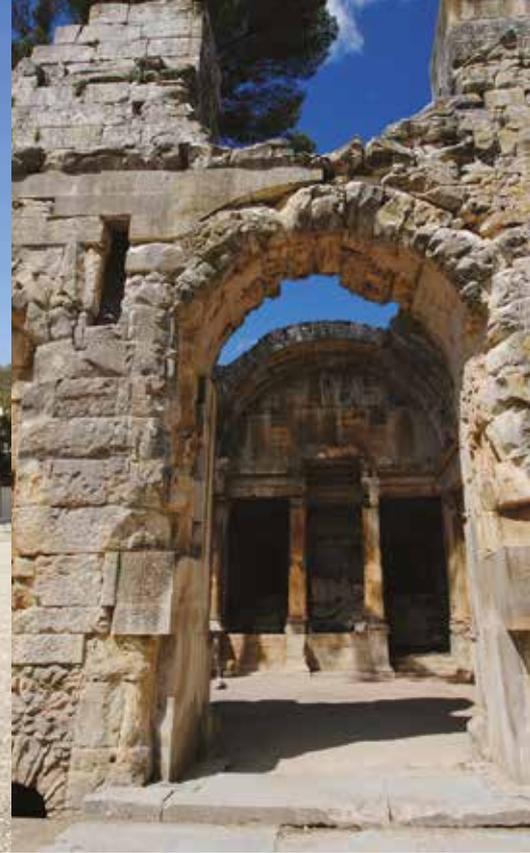
Superbe témoignage du savoir-faire des ingénieurs romains, il était le point d'arrivée de l'aqueduc de 50 km reliant Uzès à Nîmes qui permettait de distribuer l'eau dans les quartiers de Nîmes. Un aqueduc dont la partie la plus grandiose, le pont du Gard et ses 49 m de haut reste l'une des merveilles de l'Antiquité qui mérite véritablement le détour sur site. Dans son superbe musée, des maquettes, reconstitutions virtuelles,

écrans multimédias, ambiances sonores... vous dévoileront l'histoire de ce chantier colossal et vous plongeront au cœur de l'histoire romaine.

Les arènes inspirées du Colisée de Rome

Cet amphithéâtre romain avec ses deux étages et sa façade de 21 m est aujourd'hui le lieu de spectacle le mieux conservé du monde romain. Érigé en l'an 70 de notre ère environ, il compte parmi les plus grands de la Gaule romaine avec une capacité de 24 000 spectateurs.





Adventures in Gard country: Nîmes

A major outpost during the Roman Empire, Nemausus proudly maintains some of the most beautiful and best-preserved monuments dating from the Ancient Empire. Spanning 200 hectares with a 7-kilometre enclosure, it was one of the largest cities of the Narbonne. Via Domitia entered through the Gate of Augustus and exited through the Gate of France, both still standing today.

Then the route crossed the Vidourle River via the Ambroix Bridge, one arch of which remains standing today. It went on to enter Ambrussum (Villetelle), a former Celtic fortified town under Roman rule that today remains open as an archaeological site to the delight of all history buffs.

The castellum (watchtower) reflects Roman ingenuity

An amazing example of Roman engineering, the watchtower stands at the point of arrival of a 50 km aqueduct connecting Uzès to Nîmes that brought fresh water to the people of Nîmes. The aqueduct's most awe-inspiring section is the 49-metre high Pont du Gard (Guard Bridge). One of the wonders of antiquity, it really is worth taking

a detour to see. The Pont du Gard has been turned into an excellent museum with models, virtual reconstructions, multimedia exhibits, soundscapes and more that tell the story of this colossal project and plunge visitors into ancient Roman history.

Arena inspired by the Roman Coliseum

This two-storey Roman amphitheatre with a 21-metre façade is the best-preserved example of a Roman era arena in the world. Erected around 70 AD, it is one of the largest in Roman Gaul with a seating capacity of 24,000 spectators.





La maison Carrée : temple gallo-romain

Autre témoignage de l’empreinte romaine, cet édifice -rectangulaire !- est le seul temple antique au monde resté aussi proche de son état initial.

Édifiée au tout début de notre ère en l’honneur du petit fils et fils adoptifs de l’Empereur, elle faisait partie du Forum, le cœur économique et administratif de la cité antique entre l’an 3 et l’an 5 après J.-C. À y visionner, le film *Nemausus*, la naissance de Nîmes qui vous invite au cœur de l’histoire de la cité entre 55 avant J.-C. et 90 après J.-C.

La tour Magne

Vestige des remparts romains datant de -15 avant J.-C., elle se dresse sur le mont Cavalier au cœur des élégants jardins de la Fontaine où se trouvent également les ruines d’un temps dédié à Diane.

Jardins de la Fontaine

Créés au XVIII^e siècle, les Jardins de la Fontaine, sont un joyau historique et architectural. Aménagés autour de la source originelle qui alimentait la ville romaine, ils abritent des vestiges antiques tels que le temple de Diane et la Tour Magne. Conçus par Jacques Philippe Mareschal, ingénieur militaire, ces jardins illustrent l’art classique des jardins à la française avec leurs parterres géométriques et allées majestueuses. Aujourd’hui, ils sont un témoignage vivant du riche passé de Nîmes et un lieu de promenade très apprécié des nîmois.

The Maison Carrée: Gallo-Roman temple

Further proof of the Romans’ ingenuity, this square-shaped edifice is the only ancient temple in the world so true to its initial condition.

Originally built in honour of the Emperor’s grandson and his adopted son, it was part of the Forum, the economic and administrative centre of the ancient city from the years 3 AD to 5 AD. Watch the film *Nemausus*, la naissance de Nîmes (Nemausus, the Birth of Nîmes) which depicts the history of the city from 55 BC to 90 AD.

Magne Tower

A vestige of the Roman ramparts dating from 15 BC, it stands in Mount Cavalier’s elegant La Fontaine gardens where there are ruins of an epoch dedicated to Diana.

The Fountain Gardens

Created in the 18th century, the Jardins de la Fontaine (Fountain Gardens) are a historical and architectural gem. Built around the original water source that supplied the early Roman city, they house ancient remains such as the temple of Diana and Magne Tower. Designed by military engineer Jacques Philippe Mareschal, the vast park demonstrates the classical art of French gardens with geometric flowerbeds and majestic paths. Today, they are a living testimony where the people of Nîmes can connect with each other as well as their city’s rich past.



Le Musée de la Romanité

Le Musée de la Romanité, ouvert en 2018, est un chef-d'œuvre architectural de l'architecte Elizabeth de Portzamparc. Situé face aux arènes, ce musée moderne, habillé de verre, retrace l'histoire de la civilisation romaine. Sa collection riche et variée inclut des mosaïques, statues et objets quotidiens, offrant une immersion dans l'Antiquité. Des technologies innovantes, comme la réalité augmentée, enrichissent l'expérience. Le Musée propose également des expositions temporaires qui permettent d'explorer différentes facettes de la romanité.

Museum of the Roman Era

The Musée de la Romanité is an architectural masterpiece by architect Elizabeth de Portzamparc that opened in 2018. Located opposite the arena, this modern glass museum traces the history of Roman civilisation. Its rich and varied collection includes mosaics, statues and everyday objects, offering an in-depth view of life in the times of antiquity. Yet modern technology plays a role in helping today's visitors. For example, augmented reality exhibits enrich your experience and understanding. The Museum also offers temporary exhibitions focused on various facets of Romanity.



La Ville d'Alès présente
du 21 juin au 1^{er} septembre 2024

ESTIV'ALÈS

Un été au bord de l'eau

Spectacles et animations
jour et nuit

Retrouvez toutes les infos sur

estiv-ales.fr



Billets en vente à l'Office du tourisme d'Alès,
Fnac et TicketMaster - Infos 04 66 52 32 15

Midi Libre



vis Occitanie

bleu

En partenariat avec



ESCAPADES / ADVENTURES

ESCAPADES EN PAYS GARDOIS
ADVENTURES IN GARD COUNTRY



Le Carré d'Art

Inauguré en 1993, le Carré d'Art, est un centre d'art contemporain et une bibliothèque, conçu par l'architecte britannique Norman Foster. Situé face à la Maison Carrée, ce bâtiment moderne en verre et métal contraste harmonieusement avec l'architecture antique environnante. Il abrite une collection impressionnante d'œuvres contemporaines et accueille des expositions temporaires d'artistes internationaux. Le Carré d'Art symbolise le dialogue entre passé et présent, offrant un espace pour la culture et l'innovation artistique à Nîmes.

The Carré d'Art

The Carré d'Art is a contemporary art centre and library, designed by British architect Norman Foster that opened in 1993. Located opposite the Maison Carrée, this modern glass and metal structure contrasts harmoniously with the surrounding period architecture. It houses an impressive collection of contemporary works and hosts temporary exhibitions by international artists. The Carré d'Art creates a dialogue between the present and the past, providing a space for culture and artistic innovation in Nîmes.

Site du Pont du Gard - 04 66 37 50 99

www.pontdugard.fr

Office de tourisme de Nîmes

04 66 58 38 00

www.nimes-tourisme.com

L'AOP Costières de Nîmes :
des vigneron·ne·s bienveillant·e·s de leur
environnement naturel et paysager.

L'AOP Costières de Nîmes fait partie du vignoble de la Vallée du Rhône avec une production à 50 % sur des vins rouges, 40 % sur des rosés et 10 % sur des blancs. Une singularité pour cette AOP, où les viticulteur·e·s et vigneron·ne·s exercent leur savoir-faire conscients de leur responsabilité sur la protection de l'environnement et la biodiversité. Une production labellisée en mode Bio et Haute Valeur Environnementale sur 70 % de l'appellation. Il est à noter pour ce millésime 2023 une belle qualité avec une fraîcheur sur les blancs et rosés, et des rouges aux tanins ronds et soyeux. De belles cuvées pour de bons moments de partage en famille et entre amis. Les Chefs restaurateur·e·s «Ambassadeur·e·s» des Costières de Nîmes sont heureux de proposer à leur carte la gamme des vins des Costières. Sur cette terre de Camargue caressée par le majestueux fleuve Rhône, alliant les brises marines provenant de la mer Méditerranée et les galets roulés, vigneron·ne·s et restaurateur·e·s s'unissent pour le meilleur de ce terroir chargé d'histoire, et de belles émotions.

www.costieres-nimes.org - www.vin-rhone.com

AOP Costières de Nîmes:
Winegrowers who care about their
natural and cultivated environment

The AOP Costières de Nîmes vineyards in the Rhône Valley produce approximately 50% red wines, 40% rosés and 10% white wines. What makes this AOP unique is the vision of its winegrowers, who are dedicated to environmental awareness and taking responsibility for the protection of the land and its biodiversity. Some 70% of the appellation's production has earned the prestigious Organic and High Environmental Value designation. The 2023 vintages are noteworthy for their incredibly fresh white and rosé wines, and reds with round and silky tannins. Lovely wines, all worthy of being opened for special occasions with family and friends. The "Ambassador" top chef restaurateur·e·s of Costières de Nîmes are proud to offer a full range of Costières wines on their menus. Winegrowers and restaurateur·e·s share the same passion here, for their terroir, located north west of the Camargue region in the western Rhône River delta, touched by cool Mediterranean sea breezes and rolling pebbles.

Festival d'émotions pour un été culturel et festif

L'accent du Midi raisonnera lors de belles soirées d'été, dans les villes et villages autour des nombreuses traditions. Sur le littoral comme dans l'arrière pays des artistes passionnés, connus ou moins connus, rendront votre séjour agréable grâce à leurs animations et spectacles en toute convivialité. Parcourez la région pour entrer dans les musées et sites culturels, et profitez des belles expositions.

Friendly ambiance for a cultural and festive summer

The Southern accent will resound and echo in towns and villages celebrating local festive traditions during long easy summer evenings. On the coast, just like back in the hinterlands, many passionate artists – some well-known and others less so – will spice up your stay with lively entertainment and shows in a friendly atmosphere. Travel throughout the region to explore museums and cultural sites and enjoy an abundance of beauty.



Musée de l'Ephèbe - Cap d'Agde

RivÂges

Sur plus de 20 000 ans, cette exposition dévoile les mystères des transformations qui ont façonné la région au fil du temps. Elle propose de découvrir les méthodes employées pour reconstituer les paysages anciens. Cette approche combine la géomorphologie, qui est l'analyse des reliefs et des milieux, et l'archéologie qui est l'étude des vestiges laissés par les sociétés. Cette expérience muséographique riche et interactive présente des objets archéologiques témoins des différentes époques. Une maquette animée du relief illustre de manière dynamique l'évolution du littoral. Un film documentaire retrace le travail méticuleux des chercheurs...

Jusqu'au 3 novembre 2024.
Av des Hallebardes - 34300 Cap d'Agde
Tél. : 04 67 94 69 60
www.museecapdagde.com



RivÂges

Taking us back more than 20,000 years, the exhibition reveals the mystery behind the elemental transformations that have shaped the region over time. Visitors will enjoy discovering the methods used to reconstruct ancient landscapes: an approach that combines geomorphology, which is the analysis of reliefs and environments, and archaeology, which is the study of the remains left by human societies. This rich and interactive museographic experience presents fascinating archaeological objects from different eras. An animated relief model dynamically illustrates the evolution of the coastline while the meticulous work of researchers is recounted in an interesting documentary film.

Until 3 November in Cap d'Agde.
Av des Hallebardes, 34300 Cap d'Agde
Telephone: +33 (0)4 67 94 69 60
www.museecapdagde.com



Musée d'Art Brut de Montpellier

Jephan de Villiers

Né en 1940 Jean-François Le Jolis de Villiers de Saintignon, il fait partie de cette famille d'artistes que réunit une commune affinité avec la perception archaïque du monde, la même attirance pour les matières, les techniques, la sensibilité des sociétés primitives de la civilisation agricole, détrônée par l'industrie. Une nostalgie en somme des époques où l'homme semblait faire corps avec son environnement naturel.

Ces époques disparues, Jephan de Villiers en réinvente d'autres, purement imaginaires, recyclant dans ses rêves les fragments des mondes engloutis, assemblant et construisant des figures à partir de matériaux (racines, écorces de bouleau, bogues, mousses, feuilles...) récoltés dans la forêt, formant un étrange peuple d'un territoire imaginaire.

Jusqu'au 31 août.

1 Rue Beau Séjour, 34090 Montpellier

Tél : 04 67 79 62 22

www.musee-artbrut-montpellier.com



Jephan de Villiers

Born in 1940, Jean-François Le Jolis de Villiers de Saintignon grew up to join a special family of artists united by a common affinity with their archaic perception of the world: the same attraction for raw materials, early techniques and the vulnerability of primitive agricultural societies, dethroned by industry. In short, a shared nostalgia for times when man seemed to be one with his natural environment. Harkening back to such bygone eras, Jephan de Villiers reinvents others. They are purely imaginary, recycling from his dreams the fragments of submerged worlds, assembling and constructing figures from all-organic materials (tree roots, birch bark, insects, moss, leaves and more) gathered in the forest, giving birth to a strange people from an imaginary land.

Until 31 August 2024

1 rue Beau Séjour, 34090 Montpellier

Telephone: +33 (0)4 67 79 62 22

www.musee-artbrut-montpellier.com



Le L.A.C à Sigean

SOL, SOLS

Le L.A.C. reçoit Fabrice Hyber pour une exposition intitulée SOL, SOLS du 23 juin au 6 octobre, une exposition où chaque pas résonne avec l'écho de notre lien à la terre.

Fabrice Hyber offre une exploration immersive des sols, ces fondations souvent négligées de notre monde. Une exposition qui transcende les frontières entre l'art et la science, invitant les visiteurs à repenser leur relation à la terre sous leurs pieds. Les sols sont des tableaux !

Mais «SOL, SOLS» va au-delà de la contemplation esthétique et soulève des questions cruciales sur l'impact humain sur les sols, confrontant le spectateur à la fragilité de ces écosystèmes précieux. À travers ses œuvres, il nous rappelle que la terre est bien plus qu'un simple support physique, c'est le fondement de toute vie sur Terre, méritant respect et protection.

Jusqu'au 6 octobre 2024
1 rue de la Berre, 11130 Sigean
Tél : 04 68 48 83 62
www.lac-narbonne.art



SOL, SOLS

The L.A.C. welcomes Fabrice Hyber for "SOL, SOLS" running from 23 June to 6 October, an exhibition where each step resonates with the echo of our connection to the earth. Fabrice offers an immersive exploration of floors, the often-overlooked foundations of our world. The exhibition transcends the boundaries between art and science and invites visitors to rethink their relationship to the ground beneath their feet. The floors are the paintings! But "SOL, SOLS" goes beyond aesthetic contemplation and raises crucial questions about human impact on the land, confronting the viewer with the fragility of these precious ecosystems. Through his works, he reminds us that the land is much more than a simple physical support, it is the foundation of all life on Earth, deserving respect and protection.

Until 6 October 2024
1 rue de la Berre, 11130 Sigean
Telephone: +33 (0)4 68 48 83 62
www.lac-narbonne.art



Psychoses

L'expressionnisme dans l'art et le cinéma. Nosferatu le vampire, Metropolis, Le Cabinet du docteur Caligari... ceux qui ont vu ces films des années 1920 ne peuvent s'empêcher de frissonner à leur évocation. L'exposition du Musée de Lodève ravive le frisson et met en lumière comment la peinture et les arts graphiques ont influencé le cinéma expressionniste de l'époque, qui se hisse alors au rang d'art à part entière. Les peintures, dessins et gravures d'une trentaine d'artistes (A. Macke, E. Heckel, O. Dix, K. Schmidt-Rottluff, E.L. Kirchner...) sont confrontées à des extraits de 12 films célèbres.

Cette exploration troublante de l'univers expressionniste nous plonge directement dans la société allemande de l'entre-deux guerres, ses traumatismes, ses rêves et ses cauchemars.

Jusqu'au 15 septembre 2024.
Square Georges Auric
34700 Lodève
Tél : 04 67 88 86 10
www.museedelodeve.fr



Psychoses

German Expressionism in Art and Film. *Nosferatu the Vampire, Metropolis, The Cabinet of Doctor Caligari...* anyone who has seen these groundbreaking first horror films from the 1920s cannot help but shudder at the mere mention of them. The exhibition at the Lodève Museum rekindles the thrills and chills of how painting and the graphic arts influenced German Expressionist filmmakers at the time, which was later elevated to an art form in its own right. Some 30 artists' paintings, drawings and engravings – A. Macke, E. Heckel, O. Dix, K. Schmidt-Rottluff and EL Kirchner, among others – are compared to celebrated clips from 12 famous films.

This disturbing exploration of the German Expressionist universe plunges us directly into German society between World War I and World War II, its generational traumas, its societal dreams and its cultural nightmares.

Until 15 September 2024



Musée Rigaud - Perpignan

Jean LURÇAT La Terre, le Feu, l'Eau, l'Air

Sur le thème des quatre éléments la Terre, le Feu, l'Eau et l'Air, l'exposition dévoile au public un sujet central du répertoire de Jean Lurçat, et met en lumière une sensibilité visionnaire attachée aux périls d'une Nature que l'artiste n'a de cesse de célébrer dans son rapport à l'Homme. L'artiste s'est distingué en tant que peintre cartonnier de tapisserie, à travers la peinture, le dessin, gravure, les décors de théâtre, l'écriture. Il a contribué au renouveau de la céramique entre 1951 et 1966 et compte parmi les peintres qui ont hissé au rang d'art un domaine longtemps associé à une production utilitaire, artisanale ou industrielle. Le musée Rigaud permet ainsi au travers d'un parcours de plus de 200 œuvres de Jean Lurçat d'entrer dans l'intimité d'un univers esthétique singulier, au discours précurseur.

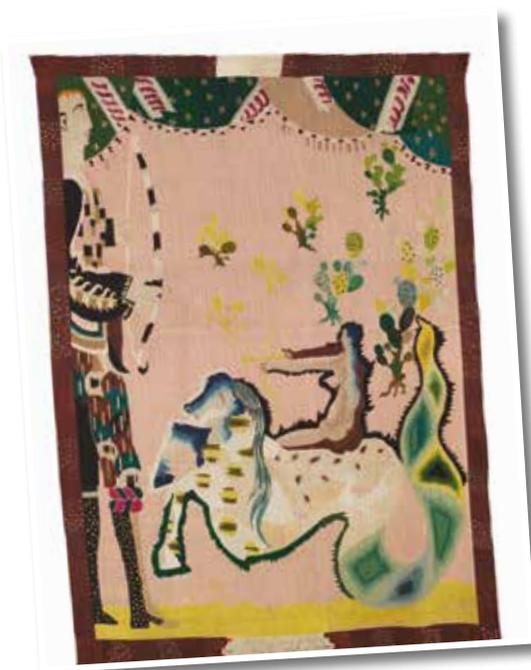
Jusqu'au 29 décembre 2024
21 Rue Mailly, 66000 Perpignan
Tél. 04 68 66 19 83
www.musee-rigaud.fr



Jean Lurçat
La Terre, le Feu, l'Eau, l'Air
(Earth, Fire, Water, Air)

Celebrating the four elements Earth, Fire, Water and Air, the themed exhibition reveals to the public a central subject in Jean Lurçat's repertoire, and highlights his visionary views about the perils of Nature that he never ceases to celebrate in his relationship with Man. The artist distinguished himself as a true Renaissance man: showcasing works as a tapestry painter, paintings, drawings, engravings, ceramics, creating theatre sets and writing. From 1951 to 1966, Jean Lurçat made a major contribution to the revival of ceramics. Today, he stands proudly among the painters and sculptors who raised an unremarkable field long associated with utilitarian, artisanal or industrial production to an elevated art form. The Musée Rigaud thus allows, through a tour of more than 200 of his works, visitors to enter into the intimacy of a singular aesthetic universe, with a pioneering discourse.

Until 29 December 2024.
21 rue Mailly, 66000 Perpignan
Telephone: +33 (0)4 68 66 19 83



« Supernature » dessins, sculptures, pastels

Au cœur du village médiéval des Matelles en Grand Pic Saint Loup l'événement d'art contemporain «Supernature» est signée de l'artiste Jean-Luc Favéro. L'exposition met en avant son univers entre pastels, dessins au brou de noix et sculptures imposantes. Cet amoureux de la nature se définissant «chasseur-cueilleur» attache une grande importance à donner une traduction graphique à ce qui l'entoure lors de ses balades en forêt. Si les matériaux utilisés sont très basiques et pauvres, la performance esthétique est marquée par des effets de lumière et de volume. La reproduction d'un cerf en pleine nature créée par la mise en forme d'un simple grillage est remarquable. L'artiste entraîne le visiteur dans une immersion créative de son univers sensible et poétique.

Jusqu'au 1^{er} décembre.
Rue des Consuls, 34270 les Matelles
Tèl : 04 99 63 25 46
www.maisonsdesconsuls.fr



“Supernature” drawings, sculptures, pastels

The contemporary art event “Supernature” showcases the enormous range of artist Jean-Luc Favéro. The exhibition in the heart of the medieval village of Matelles in Grand Pic Saint Loup draws viewers into Jean-Luc’s wild world of pastels, walnut husk drawings and imposing sculptures. A nature lover who calls himself a “hunter-gatherer”, the artist attaches great importance to giving a graphic translation of what surrounds him during his walks in the forest. If the materials used are rather rudimentary and poor, the aesthetic outcome is exquisitely rich, marked by effects of light and volume. His enormous sculpture of a stag in the forest created by moulding and shaping a gigantic mass of wire mesh is quite simply remarkable. The artist adeptly takes the visitor on a creative journey inside his sensory and poetic universe.

Until 1 December 2024.
Rue des Consuls, 34270 Matelles
Telephone: +33 (0)4 99 63 25 46
Info: www.maisonsdesconsuls.fr



La Halle du Verre à Claret

« A fleur de VERRE »

Dans ce lieu dédié à l'art du verre contemporain et historique «A fleur de Verre» met l'accent sur la création actuelle en verre dans sa diversité et sa complexité. L'exposition met en évidence un bouillonnement, une énergie protéiforme, plastique et esthétique de huit artistes verriers. Les créateurs nous interrogent, nous étonnent, nous surprennent pour mieux nous faire vivre. Les oeuvres invitent à la rêverie et la réflexion sur la matière et son histoire. Mathilde Caylou, Anaïs Dunn, Damien François, Juliette Leperlier, Sati Mougard, Michèle Perozeni, Anne-Lise Riond-Sibony, Jean-Baptiste Sibertin-Blanc inventent, expérimentent, explorent, performant. Dans des univers tantôt abstraits, figuratifs, narratifs, ils bousculent... toujours avec subtilité.

Jusqu'au 1^{er} décembre 2024
50, av du Nouveau Monde
34270 Claret
Tél : 04 67 59 06 39
www.hallduverre.fr



"A fleur de Verre"

The temporary exposition "A fleur de Verre" features modern-day creations in glass, within a unique museum that retraces the history of glass art from antiquity up to the present day. By highlighting the diversity and complexity of glass, the show assembles the expansive, protean, plastic and aesthetic energy of eight glass artists. The individual artists like to pose questions and seek to surprise and amaze museum visitors with works that invite reverie and reflection on the material and its history. Glass artists Mathilde Caylou, Anaïs Dunn, Damien François, Juliette Leperlier, Sati Mougard, Michèle Perozeni, Anne-Lise Riond-Sibony and Jean-Baptiste Sibertin-Blanc invent, experiment, explore and seek our admiration. Through an art form that shape shifts to be abstract, figurative or which otherwise serves as a medium to convey a narrative, the artists always like to shake things up...

Until 1 December 2024
50 avenue du Nouveau Monde
34270 Claret
Telephone: +33 (0)4 67 59 06 39
www.hallduverre.fr

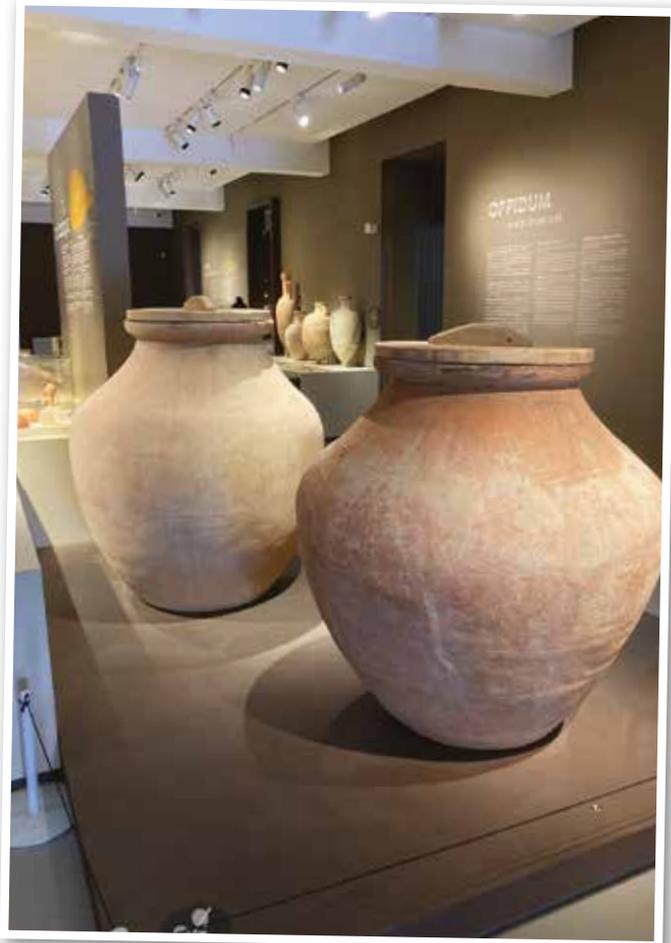


Oppidum et Musée archéologique d'Ensérune

Découvert en 1860 par l'abbé Giniès, le site est fouillé à partir du XX^e siècle. En 1915, l'érudit local Félix Mouret acquiert et fouille l'emplacement de la nécropole, où de nombreux objets sont trouvés. Depuis 2022, après une importante restauration, le musée propriété de l'Etat, propose un parcours permanent immersif sur deux niveaux s'articulant autour de quatre thématiques. «Carrefour des civilisations» introduit le site dans le contexte de son territoire et du bassin méditerranéen, entre monde celtique et mondes ibères, grecs et orientaux, étrusques puis romain. «L'Oppidum» évoque les quatre grandes périodes d'évolution de l'agglomération fortifiée, de 550 av. J-C à 100 ap. J-C. «Nécropolis» est consacrée au rite funéraire et à la découverte des tombes. «Classer pour comprendre» met en valeur l'exceptionnelle série de vases antiques, fleurons de la collection. Ce parcours est complété par la création d'un espace pour accueillir les expositions temporaires.

Exposition permanente.

Tél : 04 67 32 60 35
34440 Nissan-lez-Ensérune
www.enserune.fr



Discovered in 1860 by an abbot named Giniès, excavations have been ongoing at the archaeological site since the 20th century. In 1915, local scholar Félix Mouret acquired and excavated the site of the necropolis, where many valuable objects were found. A major restoration was completed in 2022. Today, the state-owned museum offers visitors a permanent immersive tour on two floors built around four central themes: the Carrefour des civilisations (Crossroads of Civilizations) introduces the site in the context of its territory and the Mediterranean basin, with representations from the Celtic world and the Iberian, the ancient Greeks and Asian art, Etruscan and then Roman worlds. The Oppidum evokes the four major periods of evolution experienced by the fortified town from 550 BC to 100 AD. The Necropolis display is devoted to traditional funeral rites and the discovery of ancient tombs. "Categorise to understand" highlights an extraordinary series of antique vases, the crown jewels of the collection. No visit to the museum would be complete without passing through the area reserved for fascinating temporary exhibitions.

Permanent exhibition.

Telephone: 04 67 32 60 35
34440 Nissan-lez-Ensérune
www.enserune.fr





Agence conseil en communication depuis 1988



COLLECTIVITÉS

Régions, Agglomérations, Villes,
Syndicats mixtes, associations...



ACTEURS DU TOURISME

CRT, CDT, Offices de Tourisme,
autres acteurs du tourisme...



ENTREPRISES

Groupe, PME, TPE...

sedicom.fr - 04 99 52 25 30



magsud

Editeur : **BERNARD COMMUNICATION**
Bernard FULCRAND - 06 15 10 56 22
6, Place Général Guillaud - 34340 Marseillan
N° SIRET 421 033 531 - bernardcom@live.fr

Conception et régie publicitaire :
BERNARD COMMUNICATION
Directeur de publication : Bernard FULCRAND
Création maquette : 04 99 52 25 30
Mise en page et design : **SEDICOM**
Arnaud Fayet et Mélissa Massol
Impression : JF Impression (Montpellier)
Traduction anglais : Ann SUMWALT
06 34 30 60 89, annsumwalt@gmail.com

Rédaction : Denys Michel, Alain Martinez, Patrick Bes-
sodes, Bernard Fulcrand

Crédits photos :
Village caractère
Anduze : ©Sophie BRUNET, ©Titouan MARIAC
Marseillan : ©Etoile deThau 1, ©Thierry BANC, ©magsud
Lodève : © Vincent Fillon / CCLL / Steve Turnbull Midi
Magic / Loïc Fery / Vincent Bartoli / E. Debray / Musée de
Lodève

Jardin aux sources : © Asp-heries
Dégustation : © Les 3 petits cochons, ©magsud

Atelier Scordatura : ©Alain MARTINEZ (Lettre T),
©Max BAUWENS

Vins coup de cœur : © les domaines viticoles

Initiatives : ©Parc et Lumières, ©Henri BARDE, ©Julie
PASCAL, ©Terra Hominis

Escapade CATALANE
© OT Font Romeu / Vincent Rousseau, ©LEZBROZ,
©La Montagne ça vous gagne

Escapade CATHARE
© OT Grand Carcassonne, ©magsud

Escapade GARD
©OT Nîmes, ©Dominique MARCK, ©S. RAMILLON, ©Syl-
vain INTOCI (sudvibes.fr), ©magsud

Musée EPHEBE © Marc Sauer Ville d'Agde
Musée RIGAUD © Ville de Perpignan Pascale Marchesan /
Musée d'Angers François Baglin

Artisan d'art
LISE VERRIERE : © Lise Gonthier / Gilles Leimdforer

Patrimoine demeures
CASSAN : © Emidio Castrì
MONTGOLFIER : © Maroularusse

Diffusion : vente au numéro et abonnement, annonceurs -
offices de tourisme

Dépôt légal : 2^e semestre 2024 - Issn : en cours

L'œnotour de l'Hérault

150 caveaux **27** œnorandos® **7** œnovélos®
bientôt

Une rando en plein terroir,
une halte au caveau étape,
une dégustation de vin :
c'est la recette magique de
l'œnotour de l'Hérault.

Partez à la découverte
du patrimoine vinicole et
rencontrez nos vignerons
héraultais.

Choisissez vos balades parmi
nos 27 œnorandos®.

Et pour les adeptes du vélo,
essayez bientôt les toutes
premières œnovélos®.

Que vous soyez héraultais
ou touriste, amateur de
randonnée, de vélo, de nature
ou de vins, bienvenue dans
l'œnotour de l'Hérault !

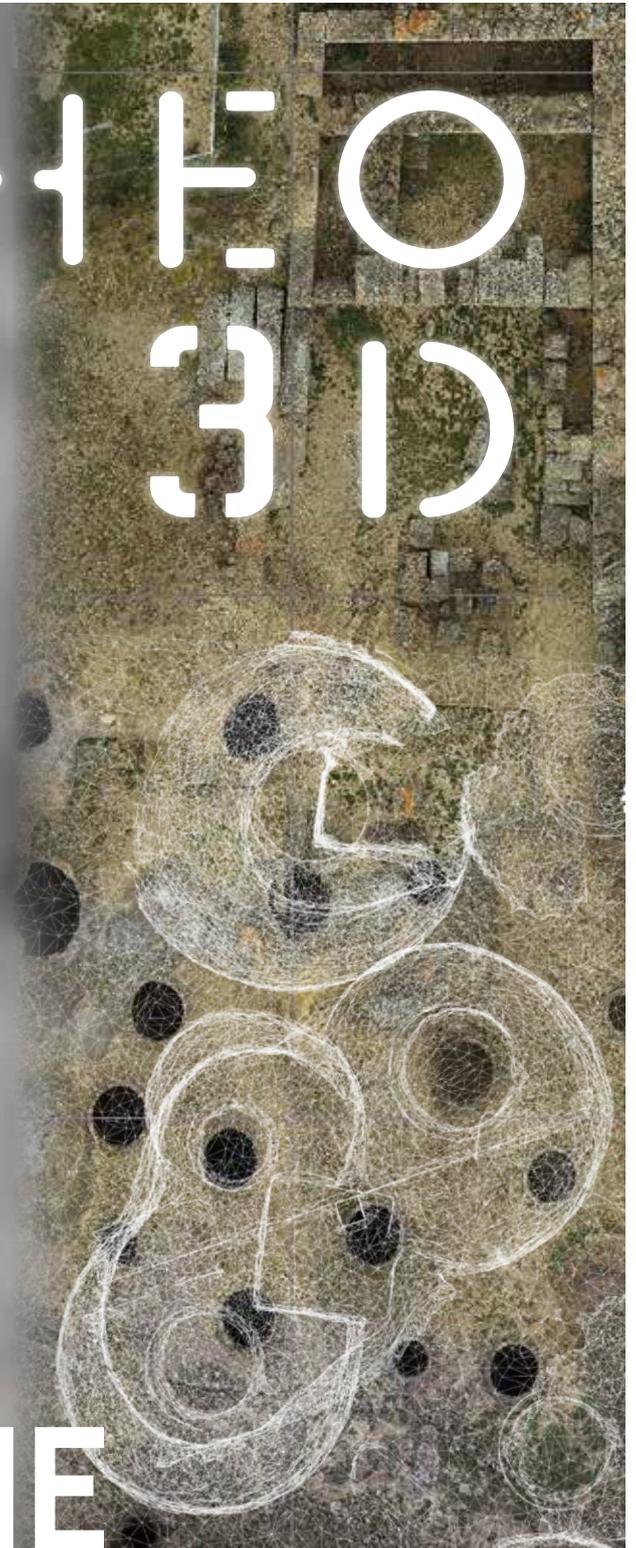
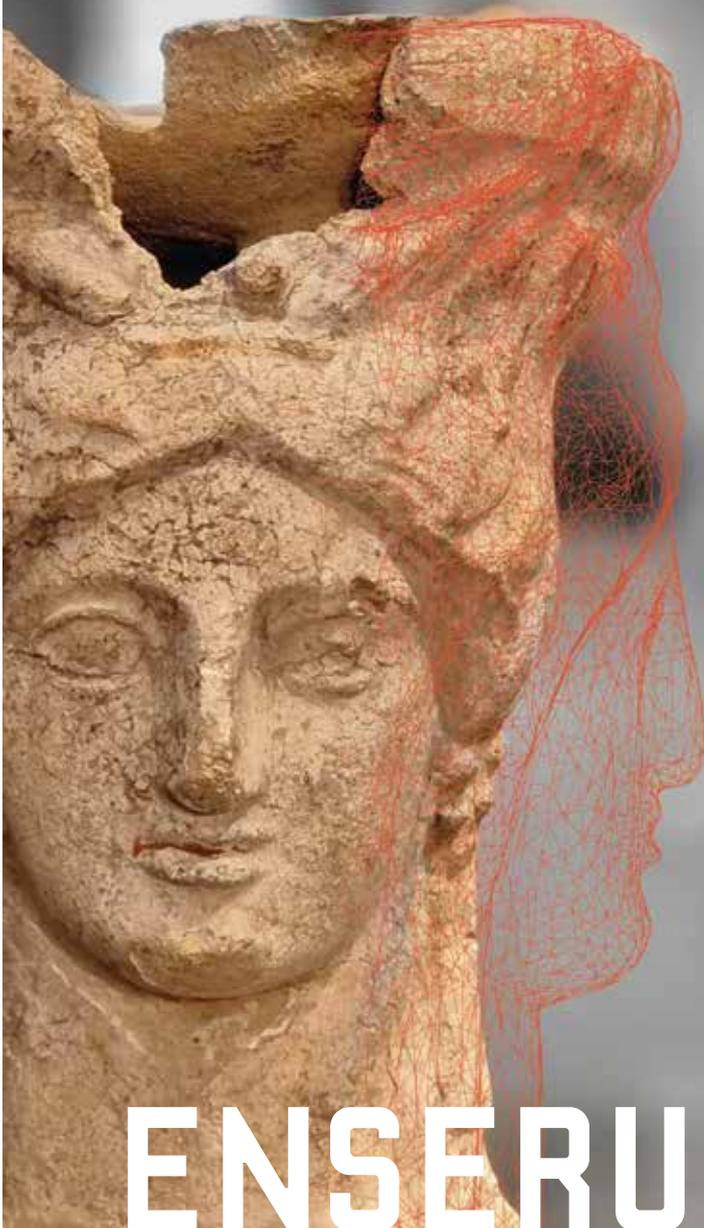
Kléber Mesquida
Président du Département
de l'Hérault



Itinéraires à retrouver sur
œnotour.herault.fr

et sur **MaRando®**
l'application officielle de la
FFRandonnée

ARCHÉO 3D



ENSERUNE OPPIDUM ET MUSÉE

Du 15 JUIN 2024 au 18 MAI 2025

En partenariat avec le musée archéologique
d'Ibiza, le musée d'archéologie de Catalogne,
l'Université de Barcelone.

Exposition
Technologie
& Archéologie



CENTRE DES
MONUMENTS NATIONAUX



www.enserune.fr