



A@t de Vivre

by PROFILS SYSTEMES

88

Le Marché du Lez Le nouveau hot-spot créatif fait fureur à Montpellier / *The new switched-on centre becomes a big succes in Montpellier*

100

La vie de street artists
The street artist's life

110

Terminal#1 : la bistronomie pop-up des Pourcel / *Terminal#1, the Pourcel brothers' pop-up bistro*

122

Wheels and Waves : le lifestyle fonce à Biarritz / *Wheels and Waves where lifestyle is forging ahead in Biarritz*

130

Coolvintage : des voitures de collection pour voir le monde
Coolvintage, classic cars for seeing the world

138

Le Fise électrifie Montpellier
The Fise festival electrifies Montpellier

148

L'envol des signatures olfactives
The mode for olfactive signatures



MAR
CHE
DØ
LEZ

~

Le Marché du Lez : le nouveau hot-spot créatif fait fureur à Montpellier

The Lez Market : The new switched-on centre becomes a big succes in Montpellier



Niché le long du Lez, fleuve irrigant Montpellier, le Marché du Lez, ouvert en octobre 2016, regroupe des commerces, brocanteurs, marchés de producteurs locaux, restaurants, et start-up... L'ensemble est aménagé dans d'anciens locaux industriels et agricoles (imprimerie, mas et entrepôts). Il y a du LX Factory (Lisbonne) ou du Camden Town (Londres) dans ce hot-spot, nouveau lieu branché de la capitale languedocienne, idéal pour chiner, se restaurer, s'adonner au yoga et où l'on peut croiser des street artists de renom : Goddog, Mr BMX, Korallie & Supakitch, Al Sticking, ou Romain Kew.

Tucked in next to the River Lez, which flows through Montpellier, the Lez Market, which opened in October 2016, is a group of local businesses, antique dealers, local food producers, restaurants and new start-ups. The market is packed into some former industrial and agricultural buildings (printing works, former traditional farmhouse and warehouses). There are nuances of the Lisbon LX factory and London Camden Town, in this new switched-on centre in the Languedoc capital. It's great place for picking up antiques, eating in restaurants, learning yoga or getting to know some celebrated street artists such as Goddog, Mr BMX, Korallie & Supakitch, Al Sticking, or Romain Kew.

Le Marché du Lez

Fruit de la collaboration entre un promoteur atypique, Gaïa Promotion (Alexandre Teissier), l'association du Marché du Lez et le collectif MurMurs (architecture et décoration d'intérieur*), se démarque par son intensité artistique et sa gouaille impétueuse. Il s'insère dans une zone en devenir, le long de l'avenue Raymond Dugrand (du nom du père de l'urbanisme de la ville), avec plusieurs immeubles de logements et de bureaux en cours de construction, desservis par la 3^{ème} ligne de tramway reliant le centre-ville et la mer, distante d'à peine 7km. Et ça marche ! « Il y avait une vraie attente d'une partie des Montpelliérains pour ce type d'endroit libre et évolutif, confie Camille Cattan, directrice artistique. Le premier afterwork, organisé le 1^{er} décembre jusqu'à 23 heures, a attiré 3000 personnes ! C'était pourtant un jeudi soir, et en plein hiver. »

Passée l'arche en pierre, qui marque l'entrée du lieu, on pénètre dans une cour intérieure, où des palettes savamment agencées font office de tables et de bancs. Un Solex et une 4L viennent refléter l'esprit résolument « arty-industriel » du site. Les façades ont été repeintes en kaki et noir. Une généreuse fresque murale représente un enfant rieur installé dans une voiturette ; une autre, un massif fleuri exotique.

Les brocanteurs font battre le cœur du Marché du Lez. L'espace de plus de 500m² rassemble une vingtaine de professionnels, venus de Montpellier, Marseille, L'Isle-sur-la-Sorgue, Lille ou Paris. Différents univers sont mis à l'honneur : mobilier design des années 40, 50 et 60, mobilier scandinave et industriel, affiches vintage (vieilles pubs d'Air France ou annonce du film « Cette sacrée gamine », avec Brigitte Bardot), glacier ambulancier. « C'est un bazar organisé, s'amuse Camille Cattan, par ailleurs fondatrice des Dimanches du Peyrou, haut-lieu des antiquaires et brocanteurs, en centre-ville de Montpellier. Nous veillons à ce qu'il y ait un turn-over, pour que les clients, très nombreux le week-end, ne se lassent pas. »



The Lez market

Fruit of a collaboration between an atypical promoter, Gaïa Promotion (Alexandre Teissier), the market association and the MurMurs collective (architecture and interior decoration) combines artistic intensity with a cheeky humour. It has sprung up in an up and coming area, along the avenue Raymond Dugrand (a former city planner) where several blocks of flats and offices are still under construction, served by the third city tram line which links the city centre and the seaside, only 7km away. And it's working! "There was a real desire from some of the local citizens for a free, progressive space like this", confides Camille Cattan, the artistic director. "The first after-work party, held on December 1 until 11pm, attracted 3,000 people! Even though it was a Thursday evening in the middle of winter."*

Entering through a stone archway, you come into an interior courtyard where cleverly used palettes become tables and benches. A Solex moped and a Renault 4 are parked there, reflecting the resolutely "arty-industrial" ambiance. The façades have been repainted in tones of khaki and white. A large mural depicts a laughing child in a kiddy car and on another wall, a massive exotic flower.

Antique dealers make up the beating heart of the Lez market. About 20 of them are set up in around 500m², coming from the city itself, Marseille, L'Isle-sur-Sorgue, Lille and Paris. Different universes are on show: top design furniture from the 40s, 50s and 60s, Scandinavian and industrial chairs, vintage posters (old Air France ads and the poster for the 1956 Brigitte Bardot Film "Naughty Girl"). There is a mobile ice cream seller. "It's a sort of organised bazaar," says Camille Cattan, amused. She is the founder of les Dimanches du Peyrou, the trendy market for antique dealers in the city centre. "We make sure to change the stallholders regularly, so the large number of clients, especially during the weekend, do not get bored."







Le Marché du Lez : le nouveau hot-spot créatif fait fureur à Montpellier
The Lez Market. The new switched-on centre becomes a big success in Montpellier

Juste à côté

Trois restaurants se font face : La Baraquette, dont le nom fait référence aux petites habitations secondaires sêtoises, mise sur les plats gourmands et les pâtisseries raffinées de Julien et Édith, mais aussi sur des événements gustatifs, artistiques et musicaux ; La Cachette, dont la terrasse donne sur le Lez, fait la part belle à la cuisine méditerranéenne et au feu de bois, dans une ambiance guinguette traditionnelle ; Lady Sushi, connu pour ses nigiris, makis, gunkans et autres sashimis japonais. Il y a aussi le collectif MurMurs (évoqué ci-dessus), concepteur du lieu, ainsi que plusieurs start-up, parmi lesquelles Studio Caramia (conception et réalisation d'applicatifs numériques en mode Saas), Matahi (boisson énergisante à base de fruit de baobab) et World Family Bedycasa (location en ligne de chambres chez l'habitant). Autre activité originale, DJ Network, première école de DJ producteur en France, qui forme les futurs pros de la création musicale, de la diffusion sonore et du music business. La partie bien-être est portée par Yogivibe, qui propose un yoga méditatif mais aussi tonique. « Le yoga est réduit, en France, à une approche strictement méditative. À travers nos séances, les gens viennent aussi travailler leurs corps ! », souligne Cécile, qui a lâché sa vie de directrice de clientèle dans une agence de communication pour se lancer dans ce projet. Alexandre Teissier puise une inspiration débordante de ses nombreux voyages, dont il veut faire profiter sa ville de cœur. Il sélectionne au final des projets « qui apportent de l'énergie et des idées décalées. Agnès B m'a proposé un pont d'or pour prendre une surface importante, mais j'ai décliné, bien qu'appréciant beaucoup cette enseigne : ce n'était pas l'esprit du lieu ». Camille Cattan réfute l'idée d'un

concept dédié uniquement aux bobos. « Le Marché du Lez est ouvert à tous ! On peut venir en famille - le site est desservi par la piste cyclable partant de Montpellier et conduisant à la mer -, s'attabler et consommer son propre sandwich. »



Just next door

Three restaurants are face to face. There is La Baraquette, a nod at the tiny holiday homes in nearby Sète, with gourmet dishes and high-class patisseries made by Julien and Édith, but also tasting days, musical and artistic events. La Cachette, with a terrace overlooking the river, specialises in Mediterranean cooking and wood-fired grills, in the ambiance of a traditional riverside café. Lady Sushi is known for its nigiris, makis, gunkans and other Japanese sashimis. There is also the MurMurs collective (mentioned above) which created the site, along with several start-ups, among them Studio Caramia (creation and development of digital apps in Saas mode) Matahi, (an energy drink based the baobab fruit) and World Family Bedycasa



(on-line renting of rooms in private homes). Another original activity, DJ Network, is the first school for DJ producers in France, which trains future professionals in music creation, sound diffusion and the music business. Bodily wellbeing is catered by Yogivibe, which offers classes in both meditative and toning yoga. "In France yoga has been reduced to a strictly meditative approach. But in our sessions, people can also work on their bodies!" stresses Cécile, who gave up a career as client manager in a PR agency to launch this project. Alexandre Teissier draws his bubbling inspiration from his many trips abroad, which he wants to use to help his favourite city. Finally he chose projects "which bring in energy and off-the-wall ideas. Agnès B offered me a fortune to rent a large space, but I refused because, much as I appreciate the brand, it was not in the same spirit as this space." Camille Cattan rejects the suggestion that this is uniquely a place for trendy middle-class people. "The Lez market is open to everyone! You can come with your family - you can get here via cycle lanes which lead from the city to seaside - and sit down and eat your home-made sandwiches. »







La Baraquette

RESTAURANT



Le Marché du Lez : le nouveau hot-spot créatif fait fureur à Montpellier
The Lez Market. The new switched-on centre becomes a big succes in Montpellier



marchedulez.com ^ Photos : Richard Sprang

Ce pôle économique naissant

Avec 60 emplois à son actif, il est connecté à l'autoroute A9, et exerce déjà une attractivité régionale, auprès de la jeunesse nîmoise, arlésienne ou sèteoise. Le Marché du Lez jouit de la proximité du restaurant pop-up Terminal^{#1} des frères Pourcel (ex-Jardin des Sens) et des caves Notre-Dame (2000 références). Le maire DVG, Philippe Saurel, s'y est rendu en mars pour une visite de travail avec Alexandre Teissier... et parler avenir. Le Marché du Lez prévoit en effet de s'étendre d'ici fin 2018, pour passer de 3.500m² aujourd'hui à 9.000m². Les premiers travaux ont permis aux street artists de s'en donner à cœur joie, en mai : la palissade a servi de support, pendant 10 jours, à un joyeux happening créatif. Quelques 120 oeuvres en contreplaqué medium ont ensuite été revendues sous forme de tombola, au terme d'un « good buzz ». Koralie & Supakitch ont veillé à la cohérence artistique de l'ensemble. La Maison Pernoise (Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse) va développer un concept store déco, avec des enseignements dispensés par des artisans et des producteurs. Des artisans viendront « de Fès, pour l'apprentissage des carreaux de ciment, ou d'Amsterdam, pour les fibres teintes avec de l'indigo », s'enthousiasme Alexandre Teissier. De nombreuses autres activités vont s'implanter : un coiffeur-barbier - Guillaume Fort -, des ateliers d'artistes (potiers, céramistes, créateurs de bijoux, tatoueurs...), un café ressuscitant de vieilles motos rétro et de vieux logos -, une épicerie bio, La Manufacture du Vélo (cycles customisés), la boutique Moana (vente et location de vélos, skates, paddle, trottinettes..., avec aménagement d'un skate-park). Une chose est sûre : parce que son créateur et ses locataires fourmillent d'idées, Le Marché du Lez n'a pas fini de faire parler de lui.

* NK Design Studios, GS Architectures, A Kutch Life, MS Studio, CGS, LN Architecture, C.Collot.

This growing economic draw

Already employing 60 people, he is accessible from the A9 motorway and brings in customers from the region, particularly the young from Nîmes, Sète and Arles. The Lez market also benefits from its proximity to the pop-up Terminal^{#1} restaurant run by the Pourcel brothers (former Jardin des Sens) and the Notre Dame wine cellars (2,000 products). In fact the market plans to spread into new spaces before the end of 2018, extending from its present



3,500m² to 9,000m². The first construction works have given the street artists a great topic; in May, the palisade round the building site became a spontaneous joyful happening for 10 days. Around 120 plywood artworks were later sold via a tombola which created a great buzz. Koralie & Supakitch kept an artistic eye on the event. The Maison Pernoise (Pernes-les-Fontaines, in Vaucluse) is developing a decor concept shop, with information given out by artisans and fabricants. Tile-making artisans will come "from Fès, Morocco to show how cement tiles are made and others from Amsterdam to show materials dyed with indigo," Alexandre Teissier says enthusiastically. Many other activities will be introduced: a barber-hairdresser, Guillaume Fort, artists' ateliers

(potters, ceramicists, jewelers, tattoo artists) with a café with vintage motor bikes with old logos, an organic food shop, and La manufacture du Vélo (customised bikes) the Moana shop (hire and sale of bikes, skateboards and scooters, with a new skatepark). One thing is certain, because its creator and the Lez market are buzzing with ideas, we have not heard the last of this new venture.

* NK Design Studios, GS Architectures, A Kutch Life, MS Studio, CGS, LN Architecture, C.Collot.





La vie de street artists

The street artist's life

Ne prenez pas Koralie et Supakitch* à la légère

Don't take Koralie and Supakitch lightly*

Derrière ces noms de scène aux consonances électros et festives, se révèle un couple de street artists solide (16 ans de vie commune et deux enfants), complémentaire et professionnel jusqu'au bout du pinceau. « J'ai fait mon premier graffiti en 1990, à l'âge de 12 ans. Avant, ma grand-mère m'achetait des bombes et me laissait peindre le mur au fond de son jardin », sourit Supakitch (Guillaume de son prénom), sans décrocher de sa fresque à base de rosaces végétales et vintage, dans la boutique Oxygen, tenue par des amis, à Montpellier. Un bon son de soul et RnB jaillit d'une enceinte et réveille le 13, rue de l'Ancien Courrier, rue commerçante du centre-ville. Cet atelier éphémère – pour une œuvre qui, elle, sera définitive – suscite la curiosité de quelques passants, qui s'arrêtent écouter des bribes d'interview.

* Jeu de mots. Allusion à « super kitsch »

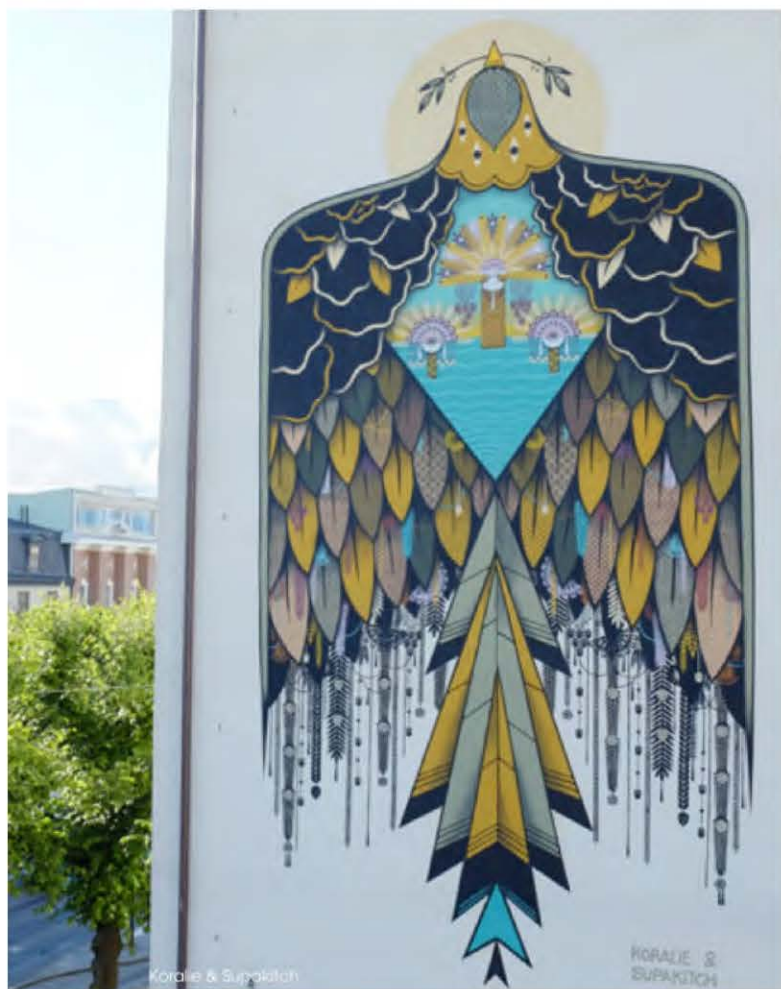
Behind these festive, electro-sounding stage names are a couple of solid street artists (16 years together and two children) who complement one another in their professional work with every brushstroke "I did my first graffiti in 1990, when I was 12. Before that, my grandmother used to buy me spray cans and let me paint the wall at the end of her garden," smiled Supakitch (whose first name is Guillaume), without pausing the painting of vintage-style leafy rosettes on the walls of their friend's shop Oxygen, in Montpellier. Rousing RnB/soul was pouring out of the speakers, keeping things lively at number 13, rue de l'Ancien Courrier, a busy shopping street in the city centre. This ephemeral workshop, for a fresco which will remain for good, attracted the attention of several passersby who stopped to listen in to our interview.

** Play on words. Hint to « super kitsch »*

De loin

Le duo français, à la griffe contemporaine et urbaine reconnue sur la scène internationale, se caractérise par son travail léché, minutieux, « qui sait prendre le temps. On ne fait rien en trois ou quatre heures. Il faut plusieurs jours », insiste Koralie. Elle a débuté par des travaux sur toile, avant d'investir les murs des villes, empruntant « le chemin inverse des graffeurs, qui travaillent d'entrée à la bombe ». La native de Montpellier a étudié l'architecture jusqu'à ses 24 ans, tout en peignant en parallèle. « Puis, les expositions ont pris le dessus. Même si j'ai adoré ces études, très diversifiées, je

des commandes publiques », ironise Supakitch. Ce dernier, par ailleurs tatoueur émérite, a été au début directeur artistique, tout en graffant, dessinant et peignant la nuit. Une double vie qui ne dura qu'un temps : « J'étais frustré créativement, en tant que directeur artistique. Les expos se sont enchaînées. Il a fallu faire un choix. » Aujourd'hui, la famille a jeté l'ancre à Biarritz. Chacun y a son propre atelier : Koralie, qui se qualifie « d'artiste plasticienne », partage le sien avec une couturière, un photographe et une agence de com' ; Supakitch a, lui, élu domicile dans un salon de tatouage. Biarritz n'est pas un choix anodin : il voue un culte pour le surf. Il a ainsi détourné la technique de fabrication des planches de surf, en peignant



Koralie & Supakitch



Photo : Nicolas Wallerfaugle - Koralie



Venice Beach - Koralie

n'aurais pas voulu être architecte », confie-t-elle à Signature. Son art, leur art, est vécu comme une véritable vocation : « Nos parents n'évoluaient pas du tout dans ce milieu. Ils ne comprenaient pas pourquoi j'allais peindre dans la rue, les dimanches après-midi. » Depuis, le marché a évolué : perçu comme très underground, voire synonyme de vandalisme, il y a encore dix ans, le street art se démocratise. « Il y a même

entre des couches de fibre de verre et de résines mélangées à des pigments. « Cette superposition crée de la profondeur, observe Supakitch. Je termine souvent par une feuille d'or, l'or faisant référence au soleil et occupant, dans la chaîne des minéraux, une position supérieure, qui attrape l'œil et la lumière. » Instinctif pur, l'artiste aime à surfer très tôt ou très tard, au lever ou au coucher du soleil.

Seen from afar

The French pair are internationally renowned for their contemporary, urban and polished style "which takes a certain time to paint. You can't do anything in just three or four hours. You need several days," Koralle insists. She began by working on canvas, later graduating to city walls, doing "the opposite of most graffiti artists, who begin working with a spray can." A native of Montpellier, she studied architecture until she was 24, while continuing to paint at the same time. "And then exhibitions took over. Even though I loved studying architecture, I didn't

councils," says Supakitch with irony. He is now a recognized tattoo artist, and he started out as an artistic director, even though he was drawing and painting graffiti at nights. This double life did not last long. "As an artistic director, my creativity was stifled. Then I started having exhibitions, and I had to make a choice."

Today the family has cast anchor in Biarritz. Each has their own workshop. Koralle, who describes herself a "visual artist" shares her workspace with a dressmaker, a photographer and a PR agency. Supakitch has set up shop in a tattoo parlour. It was no accident that they chose Biarritz; he is a very keen surfer. He has integrated surfboard-making



Biarritz - Koralle & Supakitch



Castelnou le Lez - Koralle & Supakitch

want to be an architect," Koralle told Signature. Her art, their art, is a true vocation. "My parents had nothing to do with this crowd. They couldn't understand why I wanted to go paint in the streets on Sunday afternoons." Since then, the market has evolved. Ten years ago, graffiti was still perceived as underground, or even vandalism. Street art now has a mainstream appeal. « We even get commissions from local

techniques into his art, painting designs between layers of fiberglass and mixing resins with his pigments.

"Overlaying creates depth," notes Supakitch. "I often finish with gold leaf, because gold is a reference to the sun, and it is in a superior position in the mineral chain. It draws both the eye and the light." Instinctive by nature, he likes to surf either very early or very late in the day, at sunrise or sunset.



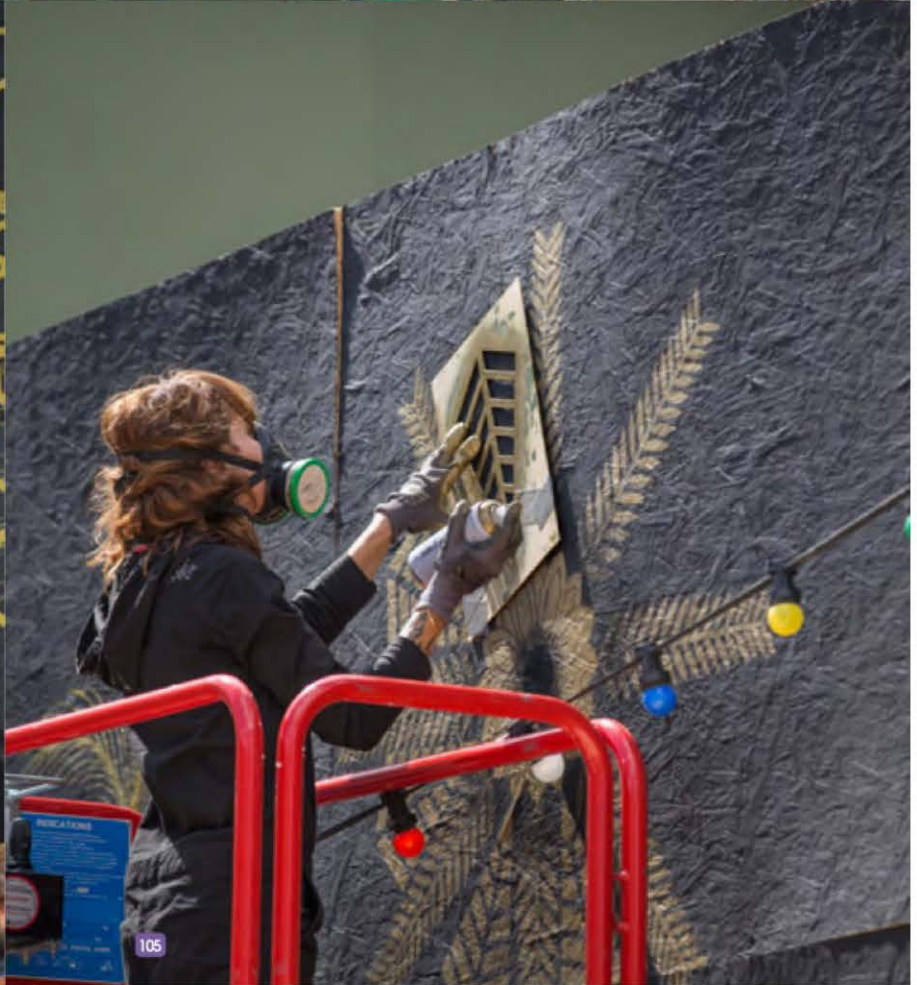
« Avec Koralie, on se connaît très bien, artistiquement parlant aussi, ce qui n'exclut pas les débats pour les œuvres réalisées en commun – qui ne constituent pas la majorité de notre travail », raconte-t-il. Avant de se rendre sur les lieux d'une commande, le couple ébauche des croquis, mais ne reproduit pas un dessin réalisé avant. Laisser s'exprimer le feeling, dans les ondes émises par chaque lieu.

Comme sur cette immense palissade (27 mètres sur 4,5 mètres) aux tons dorés sur fond noir, réalisée sur quatre jours, du 30 avril au 3 mai 2017, sur le site du Marché du Lez (Alexandre Teissier), à Montpellier. À l'occasion de l'ouverture de la Maison Pernoise (meubles, textile, luminaires, cuisine...), ils signent avec Little Madi et Franck Pellegrino, des amis, une palissade baptisée « Or et charbon ». La fresque XXL, peinte sur des panneaux OSB (bois recomposé), mélange les styles des artistes : naïf et onirique (Little Madi), typographique, illustratif et affichiste (Franck Pellegrino), art déco, végétal (fleurs), organique (soleil), animal, géométrique (Koralie & Supakitch). L'œuvre a été vendue à la découpe. Le couple avait auparavant décoré la façade de la petite maison, en s'inspirant de l'influence de la Petite Camargue - roseaux, teintes sur la terre, jaune ocre du soleil.

"Koralie and I know one another very well artistically, which does not rule out discussions over projects we do together – which are in a minority," he explains. Before starting work on the site of a future commission, the couple make sketches, but never use the same drawing twice. They like to follow their gut feeling, creating art inspired by the vibe of a particular space. One example: the immense fresco (27 by 4.5 metres) in golden tones overlaid on a black background, created in four days (30 April to 3 May 2017) at Alexandre Teissier's Lez market in Montpellier.

To mark the opening of the Maison Pernoise (furniture, textiles, lighting, kitchenware) they co-signed a fresco that they baptized "Gold and Charcoal" with Little Madi and Frank Pellegrino, also friends of theirs. The extra-large fresco, painted on OSB panels, mixes different styles: naïf and dreamlike (Little Madi), typography, illustrated poster-style (Frank Pellegrino), art deco, flowers and organic themes (the sun) animal and geometric motifs (Koralie & Supakitch). The work was sold off in sections. Earlier on, the couple decorated the façade of a small house, in a style influenced by the Petite Camargue – depicting reeds, earthen shades, and yellow ochre representing the sun.







Toulouse - Koralie & Supakitch

Graphiques

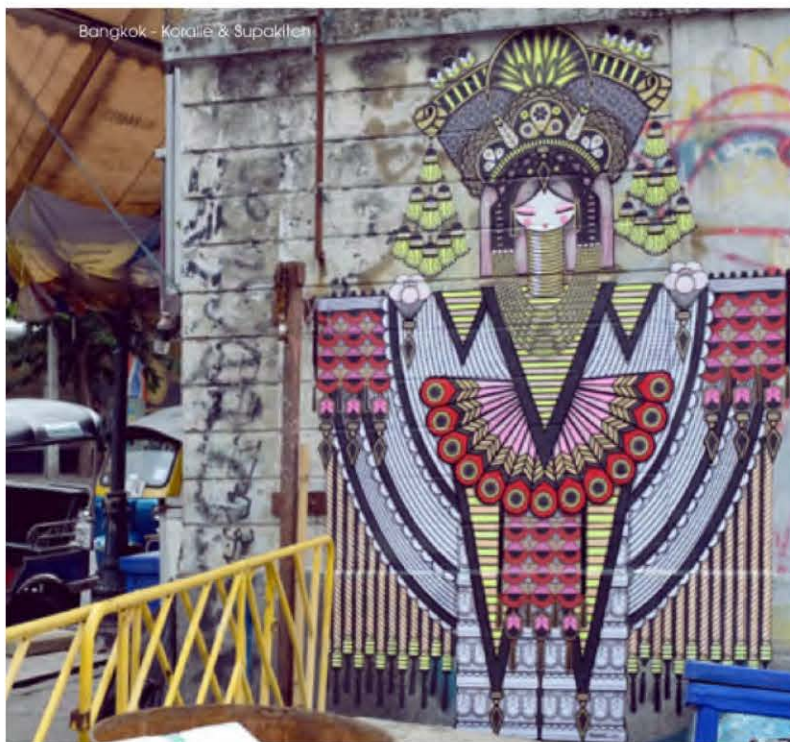
Arrivés en pleine maturité, à 39 et 40 ans, ils se disent « totalement engagés et pluridisciplinaires », jonglant entre fresques, toiles, sculptures, design, illustrations. À noter, des collaborations avec différentes marques, et non des moindres : Ikea (création d'un tapis pour 2018), tapis d'art pour Chevalier Edition, Renault, Reebok, Parmigiani Fleurier (manufacture horlogère suisse), Zespa (baskets de luxe, Aix-en-Provence), eau de cologne 4711 (réalisation du packaging des 200 ans). Des produits dérivés sont en ligne sur www.metroplastique.com. « Mais je déteste le terme de touche-à-tout : on ne touche qu'à l'art graphique », recadre Korallie. Elle co-signe la nouvelle collection d'Emma François, fondatrice et créatrice de la marque marseillaise de vêtements Sessün. Travail sur des broderies, couleurs indigo, palmiers sur de la soie... « On a choisi les matières et les coupes ensemble. Elle n'avait jamais fait appel à des artistes, et voulait quelque chose d'original cette fois-ci. Nos univers se parlent énormément : Camargue, culture skate, graffiti, féminité des œuvres... »



Los Angeles - Korallie

Graphic

Having matured, at 39 and 40 years old, they say they are "totally committed, and multidisciplinary," juggling frescoes, canvases, sculptures, design work and illustration. They have notably worked with several brands, including some impressive names. They designed a rug for Ikea which will be on sale in 2018, as well as arty carpets for the Chevalier publishing company, Renault, Reebok, Parmigiani Fleurier (a Swiss clock maker), Zespa (top-of-the-range trainers, Aix-en-Provence) and special packaging for 4711 cologne to mark a 200-year anniversary. Spinoff products can be seen on www.metroplastique.com. "But I hate the term 'Jack of all trades': all we do is graphic art," Korallie points out. She has co-signed a new collection with Emma François, founder and creative designer of the Marseille clothing brand Sessün. The artist worked on embroidered garments, indigo colours and palm trees on silk. "We chose the textures and the styles together. She has never called in artists before and this time she wanted something truly original. We had a lot of themes in common: the Camargue, skater culture, graffiti, femininity..."



Bangkok - Korallie & Supakittin



Hikkaduwa Sri Lanka - Korallie & Supakittin

International

Se qualifiant de « très gros bosseurs », pratiquant un « métier-passion », ils ont « la chance de beaucoup voyager, ce qui aide à casser la routine. On a nos bois d'air, en même temps qu'on travaille ! » (Supakitch). Fresques à Göteborg en Suède, pour un festival d'art urbain, au Mexique (dans un musée), expos à New York, séances de tatoo à Los Angeles... Le tandem court en effet le monde. Mais pas le cachet. « Notre seule condition : faire ce qu'on a envie de faire, et que le client nous donne carte blanche. Les gens connaissent notre univers. On ne va pas changer dans la nuit », s'amuse Koralie. Avec de vrais breaks aménagés les week-end, pour profiter de leur fille de 14 ans et de leur fils de 10 ans. « Ils dessinent beaucoup et très bien. Ils sont baignés dedans », souligne la maman. On s'en serait un peu douté.



Photos : Richard Sprang (sauf mentions)
www.metroplastique.com
www.koralie.com
www.supakitch.com

International

Describing themselves as "very hard workers" with a passion for their work, they are lucky to "travel a lot, which helps to break the routine. We can take a breath of fresh air, even when we're working!" (Supakitch) They have painted frescoes in Gothenburg in Sweden for an urban art festival, in a Mexican museum, they've exhibited in New York, and have done tattoo sessions in Los Angeles. The couple travels the world. "Our one proviso is that we do what we like doing, and that the client gives us a free hand. People are familiar with the world we've created. We're not going to change overnight," says Koralie with a smile. They occasionally take weekend breaks to enjoy time with their 14-year-old daughter and 10-year-old son. "They draw a lot and they're very good at it. They've grown up with it," she adds. Well, you might have expected that.

Paris - Photo : Vanessa Bosja - Koralie





Brooklyn - Koralle & Supakitch





Terminal#1, la bistronomie pop-up des Pourcel

Terminal#1, the Pourcel brothers' pop-up bistro

Un temple éphémère et chic de la bistronomie, au sud de Montpellier. On est presque à la mer. Après la fermeture du Jardin des Sens, en mars 2016, les frères Pourcel - Jacques et Laurent -, chefs connus pour magnifier les saveurs du Sud, investissent un ancien chai à vin, situé au bord du Lez, le fleuve de la ville. «Le bâtiment servait ces dernières années à la vente de tondeuses et motoculteurs, sourit Jacques Pourcel. Rien à voir avec la restauration, mais nous avons perçu le potentiel, en termes de volume mais aussi d'emplacement, dans un quartier en cours d'urbanisation, desservi par le tramway et proche du nouvel Hôtel de Ville.» Terminal#1 («Terminal, car c'est le dernier terrain situé à Montpellier avant d'entrer dans la commune voisine de Lattes») ouvre en août 2016, après 1,4 million d'euros de travaux (architecte : Pascal Agly) et d'aménagements intérieurs (décoration : Christian Collot et Caroline Moulin). L'événement fait le tour du Landerneau, à grands renforts de buzz sur les réseaux sociaux.

This is a chic and ephemeral temple to bistronomy south of Montpellier. It is so close to the sea it's almost in it. Following the closure of the Jardin des Sens in March 2016, the Pourcel brothers, Jacques and Laurent, chefs renowned for their entrancing southern cuisine, invested in a former wine store located on the banks of the river Lez, which runs through the city. "For years the building had been used to sell lawn mowers and rotovators," Jacques Pourcel smiled. "It had nothing to do with the restaurant business, but we spotted the potential, both in its size and situation, in a district which is just becoming urbanised, is served by the tram system and near to the new town hall. It was called "Terminal#1" because it's the last terminal inside Montpellier before entering neighbouring Lattes." The restaurant opened in August 2016, after a conversion costing around 1.4 million euros (architect: Pascal Agly) and interior decoration (Christian Collot and Caroline Moulin). Naturally this was the talk of the town, with a lot of buzz on social media.

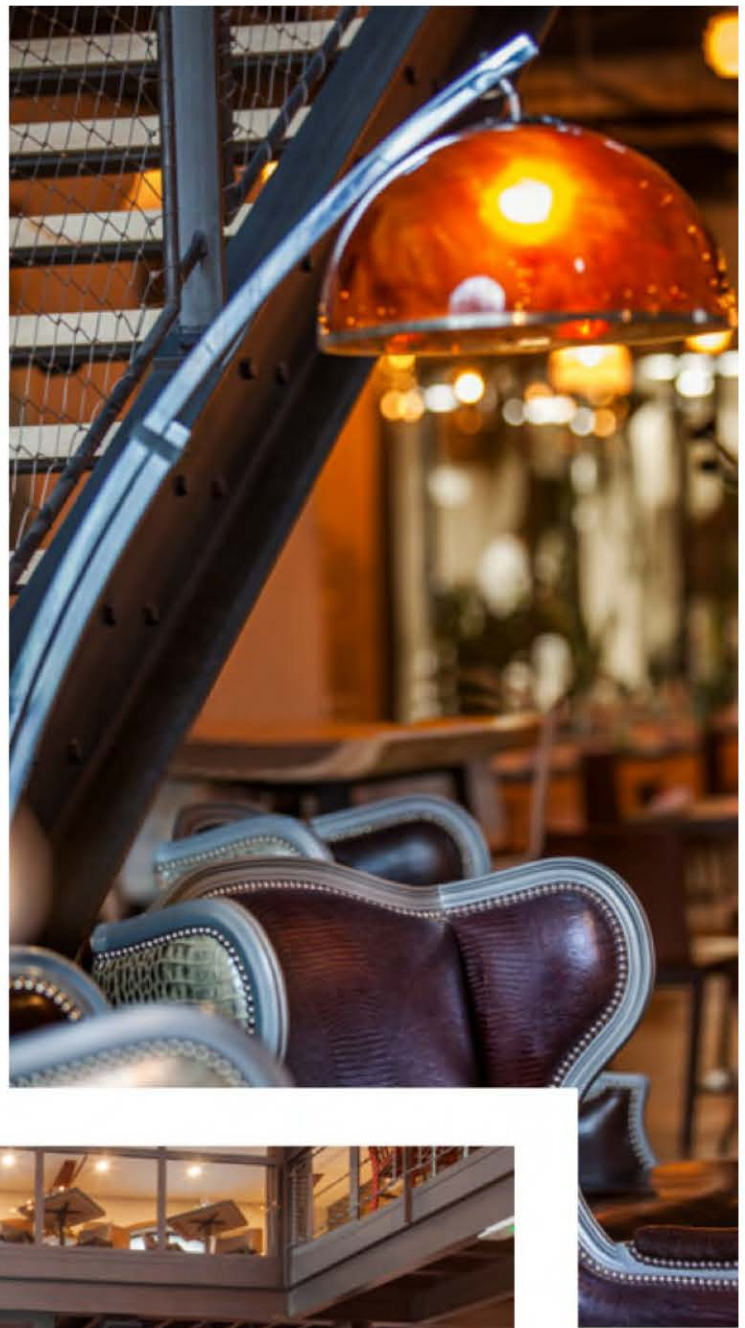
Un an après

L'adresse ne désemplit pas, et attire des aficionados depuis Avignon, Nîmes ou Béziers. « Les gens viennent pour une cuisine Pourcel, ils sont ravis de nous voir en cuisine ! », confie Jacques Pourcel, enjoué mais posé, à Signature. Les Pourcel (ex 3 étoiles au Michelin), dans le Sud, restent de fait une institution, malgré la perte successive des étoiles. Dans un esprit bistrot, ils révèlent, mitonnent et subliment poissons et coquillages du bassin de Thau et des pêcheurs de la côte (Sète, Agde, jusqu'à l'Espagne), boeufs de l'Aubrac, agneaux de l'Aveyron, et autres fruits et légumes méridionaux : potirons, pommes des Cévennes, aubergines, asperges et fraises d'Alès, tomates, petits pois... Par rapport au Jardin des Sens, les Pourcel doublent le nombre de couverts, pour passer de 150 à 300. La carte se base sur une cuisine de marché, évoluant tous les mois, au gré des saisons. Avec une part belle réservée au barbecue. « La grillade barbecue revient à la mode, relève Jacques Pourcel. Toutes les viandes passent en cuisson au



One year on

The tables are fully booked and draw aficionados from Avignon, Nîmes and Béziers. "People come for the Pourcel cuisine, and they like to see us cooking!" Jacques, impassive but clearly delighted, told "Signature". In the south, the Pourcels, who once boasted three Michelin stars, are still an institution, despite having since lost their stars. In the bistro spirit, they create, lovingly cook and present sublime fresh fish and seafood from the Thau basin and local fishermen (Sète, Agde, down to the Spanish border) Aubrac beef, Aveyron lamb and other Midi specialities, Cevennes pumpkins and potatoes, aubergines and strawberries from Alès, tomatoes and peas. Compared with the Jardin des Sens, there are twice as many meals served, rising from 150 to 300. The menu is based on fresh market produce which changes each month according to the season. Many of the dishes are barbecued. "Barbecue grills are coming back into



Terminal#1, la bistronomie pop-up des Pourcel

Terminal#1, the Pourcel brothers' pop-up bistro

feu de bois : carrés d'agneau, magrets de canard, bavette... Les gens apprécient ! » Le duo d'artistes, épaulé de longue date par Olivier Château, guette les nouvelles tendances : « Les gens veulent manger bien et moins cher, consomment beaucoup moins d'alcool qu'auparavant, avec une conscience bien plus grande de la sécurité routière. Par exemple, les digestifs, c'est fini. On vend moins de bouteilles de vin, et davantage de verres. Le marché évolue. Il faut s'adapter. »

La clientèle du Terminal#1 est essentiellement d'affaires à midi, pour devenir plus posée, gastronomique, le soir. Une constante : la quête de mets de qualité à des prix raisonnables. « Il y a des créneaux à ne pas dépasser : 30 euros le midi et 60 euros le soir. En respectant cette règle, les gens continuent à sortir », tranche Jacques Pourcel.



favour," explains Jacques. "All the meat served is cooked on wood: rack of lamb, duck magret and flank steak. People really like it !" The artistic duo, assisted by Olivier Château, are attentive to new trends. "People want to eat well for less and they drink much less alcohol than in the past, being more aware of road safety. For example, taking a digestive liqueur is gone now. We sell less wine in bottle and more by glass. The market is evolving and one must adapt."

Terminal#1's clientele is mainly business lunches, with a staid, more gastronomic trend in the evening. A constant theme is the quest for quality dishes at reasonable prices. "There are price limits which should not be exceeded: 30 euros at lunchtime and 60 euros in the evening," Jacques Pourcel says firmly.





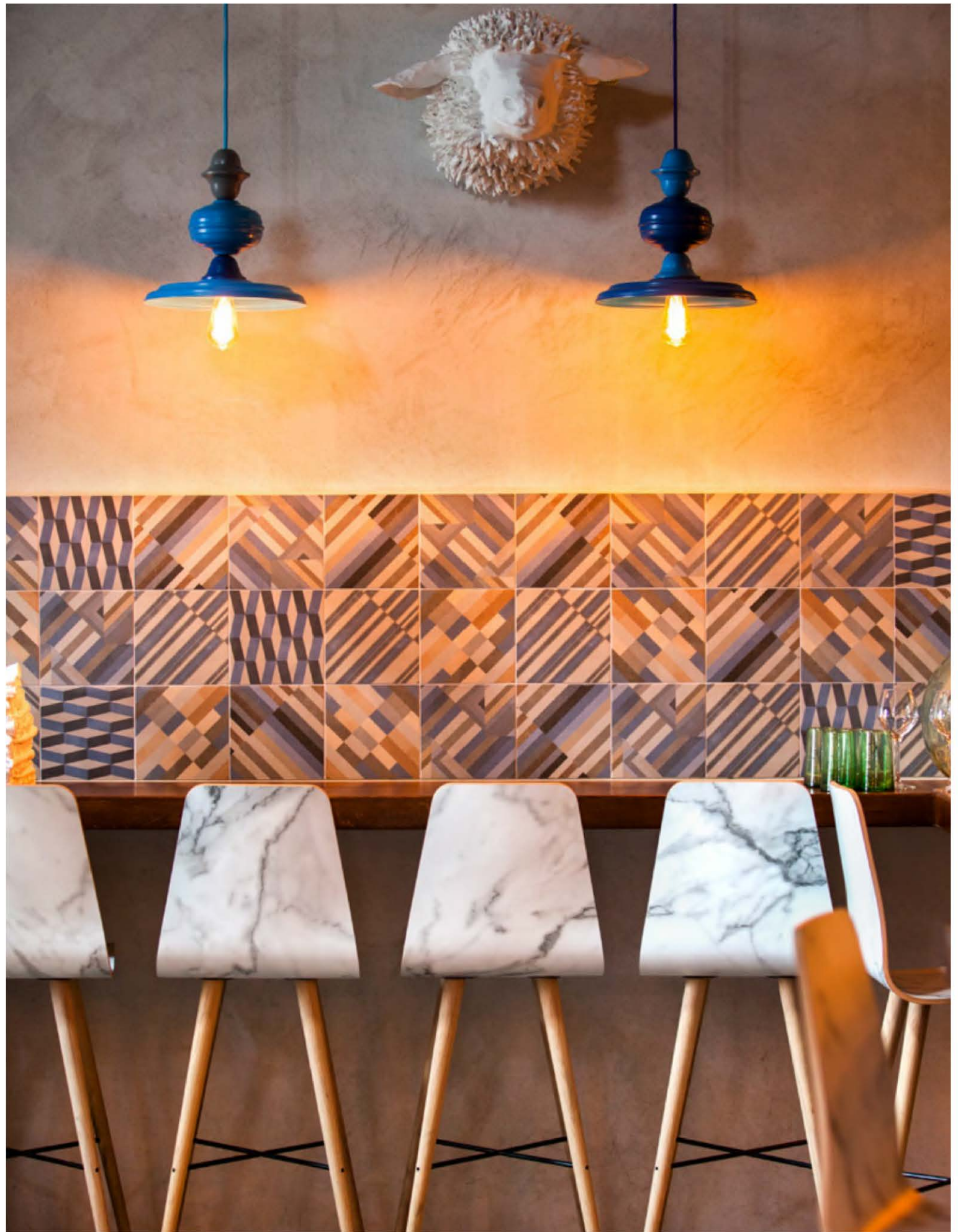
Côté design

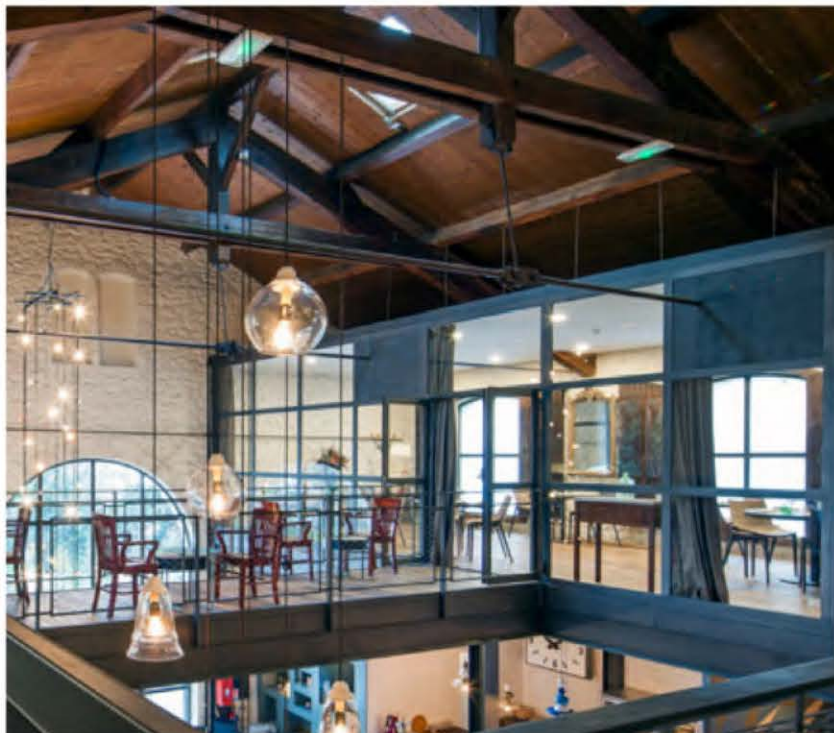
Les frères Pourcel ont opté pour du mobilier contemporain RBC, en complétant par des décors vintage chinées chez des antiquaires et une touche de Scandinavie – chaises de bar, couverts. Les verres couleur émeraude ont été fabriqués à la main à Marrakech. Les lumières suspendues, rythmées par de mini-abats-jours élégants, sont signées du Marseillais Mitri Hourani (Boboboom). Les murs à motifs, qui apportent un supplément d'âme et de poésie, sont l'œuvre du graffeur Kew.

On the design side

The Pourcels have chosen RBC contemporary furniture, complemented by vintage pieces found in antique markets, often with a Scandinavian touch – the bar stools, the cutlery. Their emerald-coloured glasses were handmade in Marrakech. The suspended lighting, with small, elegant, table lamps are the work of the Marseille artist Mitri Hourani (Boboboom). The themed walls have been decorated by the graffiti artist Kew.







Une mezzanine créée pour doubler l'espace

A mezzanine floor doubles the space

Les deux niveaux (une mezzanine a été créée), déployant 1.000m², sont divisés en quatre espaces : une salle de restaurant principale, ouverte sur la cuisine à travers une paroi virtuelle végétalisée – « nous n'avons rien à cacher ! » ; une partie tapas pour le soir, avec des tables hautes ; un espace privé à l'étage, pour des tablées individuelles ou des groupes ; enfin, également à l'étage, une salle de banquet, pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes debout, et ciblant les entreprises, les repas de famille ou les mariages.

Including the mezzanine floor, two levels cover 1,000m², divided into four sections : a main restaurant which opens onto the kitchens via a screen of vegetation : "we have nothing to hide!" ; a tapas section with tall tables for the evenings, a private dining area upstairs, for individual tables and groups, and finally, on the upper floor, a banqueting chamber which can accommodate up to 250 people standing, aimed at business functions, family get-togethers and weddings.



Terminal#1 a adhéré à l'association des commerçants du nouveau Marché du Lez,

impulsé par le promoteur Alexandre Teissier, pour mutualiser la communication et les événements. Le restaurant n'en est pas moins éphémère : les Pourcel prévoient de le quitter au printemps 2019, pour ressusciter le Jardin des Sens sur la place de la Canourgue, en cœur de ville de Montpellier, à deux pas de la cathédrale. Ce projet de près de 12 millions d'euros, porté par le promoteur Helenis (GGL), prévoit la rénovation de l'ancien hôtel Richer de Belleval - qui abrita notamment la mairie -, pour y implanter un restaurant gastronomique de 40 couverts, un hôtel de 14 chambres Relais & Châteaux, quatre appart'hôtels, un bar, un spa et une fondation d'art contemporain. Les travaux débutent, sous la houlette de l'architecte Philippe Prost, qui a notamment signé la rénovation de l'hôtel de la Monnaie à Paris. Les Pourcel repartiront alors à la chasse aux étoiles, pour s'aligner sur les critères d'une clientèle qui s'annonce « très haut de gamme, presque dans l'hyper luxe, et pour qui le Guide Michelin est un critère ». Ce qui n'empêche pas Jacques Pourcel d'envoyer un message, plutôt fair-play pour ses concurrents locaux, au fameux Guide : « Montpellier est un peu oubliée dans l'édition 2017. Il n'y a pas de nouvelles étoiles, alors que des établissements méritent d'être honorés : Éric Cellier (La Maison de la Lozère), Romain Salamon (Sensations). Je ne sais pas ce qu'attendent les inspecteurs ! »

Terminal#1 participates in the new Marché du Lez retailers' association, inspired by promoter Alexandre Teissier to encourage shared publicity and events. The restaurant is nevertheless ephemeral: the Pourcels plan to leave it in Spring 2019 to resuscitate the Jardin des Sens in the Canourgue square in the heart of Montpellier, just a step from the cathedral. This 12 million-euro project, headed by promoter Helenis (GGL), involves renovating the historic Richer de Belleval mansion, which will house the town hall, a gastronomic restaurant of 40 seats, a 14-bed Relais & Châteaux hotel; four hotel flats, a bar, a health spa and a modern art foundation. Work is beginning under the supervision of architect Philippe Prost, who also renovated the Hôtel de la Monnaie in Paris. The Pourcels will once again begin their hunt for new Michelin stars, serving a "very high-class, almost hyper-luxury clientele, for whom the Guide Michelin is a reference." Which does not stop Jacques Pourcel from sending a message, very fair to his local rivals, to the famous Guide. "Montpellier has been rather forgotten in the 2017 edition. There are no new stars, although there are establishments which should be honoured: Eric Cellier at the Maison de la Lozère and Romain Salomon at Sensations. I don't know what the inspectors are waiting for!"

Le Groupe

Château-Pourcel aussi à l'international

The Château-Pourcel Group is international



Laurent Pourcel est en cuisine au Terminal#1 et se rend fréquemment au Japon, où le groupe exploite cinq établissements ; Jacques, président de la SAS, suit les autres établissements du groupe à l'étranger - Sri Lanka et Marrakech. Olivier Château, associé aux côtés des jumeaux depuis 30 ans, s'occupe des aspects administratifs, développement et opérationnels du groupe. Ce Charentais d'origine anime aussi, à chaque saison estivale, le restaurant de plage Carré Mer (Villeneuve-les-Maguelone), autre locomotive du groupe. Le groupe Château-Pourcel affiche un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros, pour environ 50 salariés.

Laurent Pourcel works in the Terminal#1 kitchens and also goes regularly to Japan, where the group has five restaurants. Jacques, president of SAS, manages the group's other establishments abroad, in Sri Lanka and Marrakech. Olivier Château, who has been an associate for the last 30 years, looks after administration, development and operations. Originally from Charente, he also runs the beach restaurant Carré Mer (Villeneuve-les-Maguelone), another big earner for the group, in the summer season. The Château-Pourcel group has a turnover of 3.5 million euros for about 50 staff.



terminalpourcel.com

Photos : Richard Sprang

Le filet de rouget rôti, écrasé de pois chiches aux condiments, vert de blettes, jus safrané, croustillant de seiches "à la sètoise"

Red mullet fillet, Seasoned mashed chickpeas, Chard, Saffron juice, crispy cuttlefish 'à la sètoise'

Écrasé de pois chiches

- 250 grammes de pois chiches cuits et égouttés
- 1 cuillère à soupe de brunoise de tomates confites
- 1/2 cuillère à soupe de cerfeuil hâché

Hâcher les pois chiches grossièrement, ajouter les autres ingrédients et lier le tout avec un bouillon de fenouil.

Jus safrané

- Pistils de Safran

Ajouter dans 1 tasse à café de jus de coquillages quelques pistils de safran. **Ajouter** 2 tasses à café de crème et faire légèrement réduire. **Mixer**, monter au beurre, assaisonner - attention au sel car le jus de coquillages est salé.

Rouget

- 2 rougets 200 / 300gr

Laver les filets, **enlever** les arêtes. **Poêler** les filets côté peau avec de l'huile d'olive.

Blettes

- 1 botte de blettes

Blanchir le vert des blettes à l'eau bouillante salée. Rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée. Egoutter et presser le vert de blette. **Mixer** avec de l'huile d'olive. **Réserver**.

Croustillant de seiche "à la sètoise"

- Encornets
- Carottes, céleri, oignon, ail
- Feuilles de brick
- Vin blanc

Préparer une brunoise d'encornets et une brunoise de légumes : carotte, céleri et oignon. **Faire suer** les 2 brunoises ensemble. **Ajouter** 1 cuillère de concentré de tomate, **déglacer** avec 3 cuillères à soupe de vin blanc. **Faire réduire**. **Mouiller** à l'eau à hauteur. Ajouter un bouquet garni. **Crémer** légèrement et faire réduire. En fin de cuisson **lier** avec un aioli léger. Mettre la farce au frais. **Monter** les croustillants en déposant 1/2 cuillère à soupe sur feuille de brick. **Faire frire**.

Finition et dressage

Déposer au centre de l'assiette l'écrasé de pois chiches. **Faire** deux petites quenelles de purée de blette, **ajouter** le jus safrané et **poser** le filet de rouget sur l'écrasé de pois chiches.

Pour finir, déposer le croustillant sur le filet de rouget.

Mashed chick pea

- 250 gr of cooked and drained chick peas
- 1 tablespoonful finely diced confit of tomatoes
- 1/2 tablespoonful chopped chervil

Roughly mash the chick peas, add the other ingredients and mix them with fennel stock.

Saffron jus

- Saffron pistils

Add 1 coffee cup of seafood jus, a few saffron pistils. **Add** 2 coffee cups of cream and lightly reduce. **Blend** and beat into a buttery consistency, and season - be careful because the seafood is already salty.

Red mullet

- 2 red mullets (200 / 300gr)

Fillet the fish and remove the bones. **Fry** the fillets skin side down in a little olive oil.

Chard

- 1 bunch of chard

Blanch the chard leaves in boiling salted water, then plunge into iced water. **Drain** and press the leaves, then **blend** with olive oil. Set aside.

Crispy cuttlefish 'à la sètoise'

- Squids
- Carrots, celery, onion, garlic
- Pastry sheet
- White wine

Finely dice some squid and vegetables: carrots celery and onion. Sweat the squid and vegetables. **Add** a teaspoon of tomato concentrate, **deglaze** with three tablespoons of white wine. **Reduce**. **Add** enough water to cover the ingredients. Add a bouquet garni. **Add a little cream and reduce**. When cooked, add a light aioli. Put the filling to cool. **Drop** half a tablespoon of mixture onto a square of filo pastry sheet and **fry**.

Finishing and garnish

Put the chickpea mash in the centre of the plate. **Roll** the chard purée into two little sausage shapes, **add** the saffron juice and **lay** the red mullet fillet on top of the chickpea mash.

Finally, set the crispy cuttlefish on the red mullet fillet.



Photo : Richard Sprang