

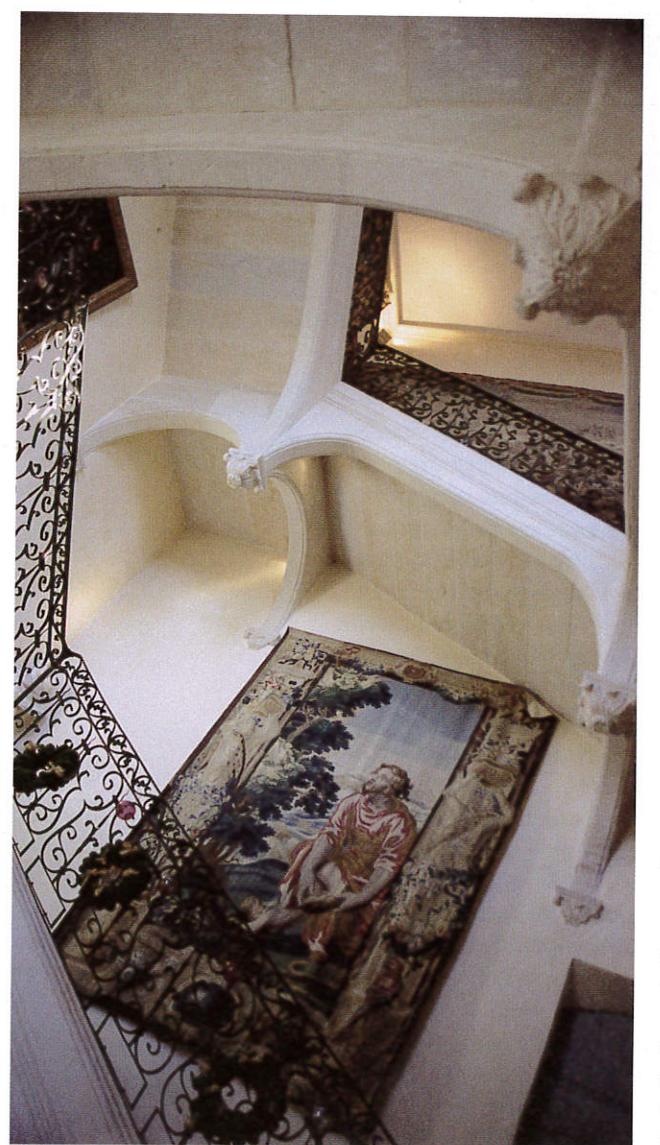


## Flaugergues : saga d'une folie montpelliéraise

Flaugergues: the story of a «folly» in Montpellier

**1696, Montpellier**

Etienne de Flaugergues, puissant membre de la Cour des Comptes, proche du pouvoir royal, achète un tout nouveau château, et lui donne son nom. Il embellit le lieu pendant un demi-siècle, en faisant une véritable folie architecturale, dans un style classique méridional. «Flaugergues fut la première 'folle' de la ville», relève Pierre de Colbert, héritier et fils du propriétaire du domaine. Depuis plus de 300 ans, cet édifice classé au titre des monuments historiques est resté aux mains de la même famille - soit dix générations ! -, de succession en succession. On est cependant loin d'une belle endormie. Depuis 40 ans, ce havre de paix, gagné mais préservé par le développement urbain de la métropole montpelliéraise, se réinvente sans cesse. Première pierre de cette renaissance : dans les années 80, Flaugergues s'ouvre au public, et les jardins sont embellis, à l'initiative de Henri et Brigitte de Colbert, parents de Pierre. Flaugergues accueille à ce jour 30 000 visiteurs par an, parmi lesquels beaucoup d'étrangers - des Américains et des Russes notamment. S'ensuit, dans les années 90, le réaménagement du mas (400m<sup>2</sup> couverts), pour



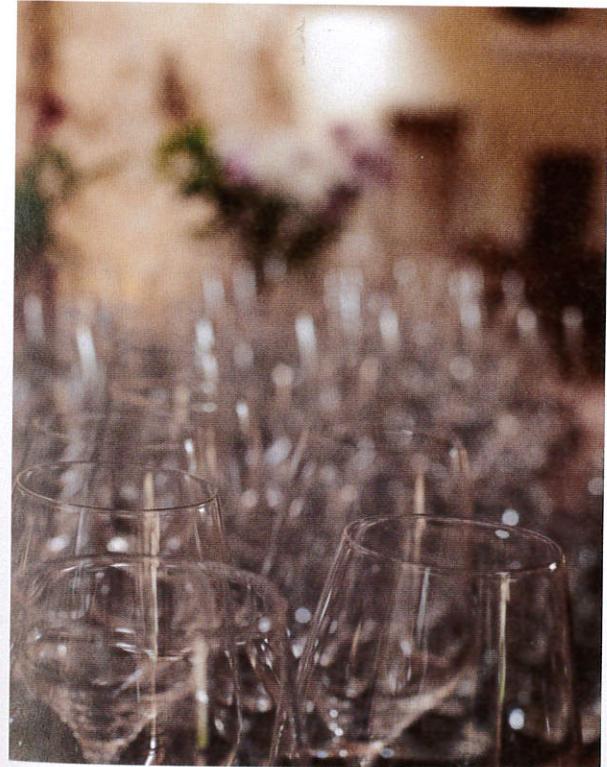
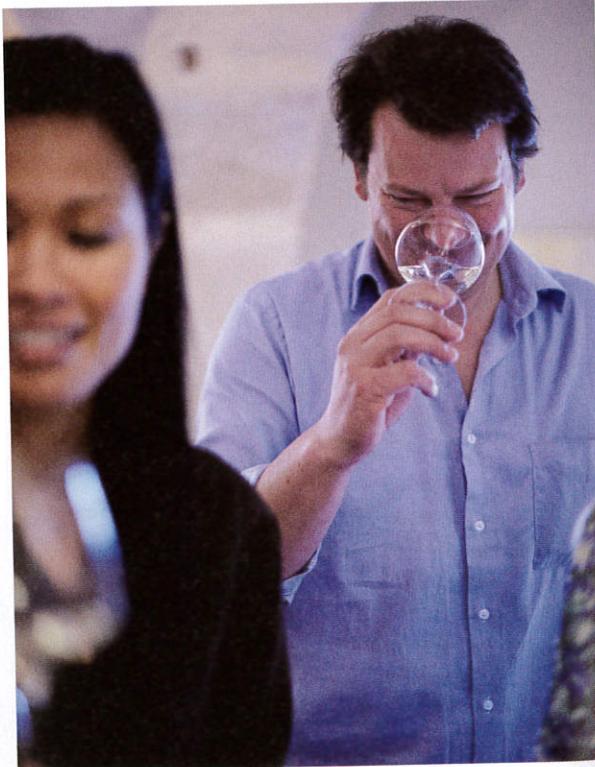
**1696, Montpellier**

*Etienne de Flaugergues, a powerful member of the Revenues Court with links to the king, bought a new château and gave it his name. Over the next half century, he embellished the property, turning it into an architectural 'folly', in the classical style of southern France. «Flaugergues was the first such folly to be created in Montpellier,» explains Pierre de Colbert, who has taken over the property from his parents. Classified as an historical monument for more than 300 years, it has remained in the same family for ten generations! Fortunately it was never abandoned or forgotten by any of the long line of owners. For the last 40 years, this haven of peace, which has remained preserved from the gradually encroaching urban sprawl of Montpellier, has constantly reinvented itself. The first step in its renaissance took place in the eighties, when the gardens were restored and improved by Pierre's parents, Henri and Brigitte de Colbert, and Flaugergues was opened to the public. It now receives 30,000 visitors a year, from all over the world, especially America and Russia. In the 1990s, the mas (a Provençal country house), consisting of 400m<sup>2</sup> plus outdoor areas, was*



l'accueil de séminaires et de réceptions. Environ 150 événements sont organisés chaque année, dans quatre salles. Aux traditionnelles réunions internes, assemblées générales, conférences de presse..., s'ajoute la célébration d'une vingtaine de mariages et événements culturels. En 2000, à tout juste 25 ans, Pierre de Colbert et son épouse Marie, investissent à leur tour le lieu. Place au vin, avec le développement par Pierre d'un domaine existant depuis l'époque romaine, et aux arts de la table, avec la création par Marie du restaurant Le Folia en 2010. « J'ai eu très jeune la volonté de venir vivre à Flaugergues, ayant une fibre plus agricole que mes frères et sœurs », explique Pierre de Colbert, diplômé de l'école d'ingénieurs en agriculture - Toulouse pour Pierre, Bordeaux pour Marie.

Sur les 30 hectares de vignes, 25 sont classés en appellation Côteaux du Languedoc, et plantés des trois cépages emblématiques du terroir - Grenache noir, Syrah et Mourvèdre. 160 000 cols sont vendus chaque année, dont 60% à l'export, essentiellement en Chine et en Amérique du Nord. Un vin caractéristique du Sud, né d'un sol à la géologie particulière (galets roulés) et d'une forte influence marine, la mer se situant à seulement 6 kilomètres. Côté assiette, à la belle saison notamment,



redeveloped for the hosting of seminars and receptions. Today, about 150 events are organised every year in the four reception rooms. In addition to business meetings, annual general meetings and press conferences, around twenty weddings and cultural events take place at the property. In 2000, Pierre de Colbert, barely 25 years-old, and his wife Marie took over the reins. Pierre developed the vineyard, which dates back to Roman times, while Marie enhanced the property's gastronomic appeal with the creation of Le Folia restaurant in 2010. « I was the farmer of the family, and wanted to come and live at Flaugergues from a very early age », explains Pierre de Colbert. Both Pierre and Marie graduated from agricultural engineering school, from Toulouse and Bordeaux respectively.

Of the 30 hectares of vines, 25 are classified under the Côteaux du Languedoc appellation, and planted with the region's traditional three grape varieties: Grenache Noir, Syrah and Mourvèdre. 160,000 bottles are sold each year, 60% via the export market, mainly to China and North America. The wine is characteristic of the south of France, the product of a terroir that consists of rounded pebbles and is strongly affected by the sea, only six kilometres away. As for the restaurant, the terrace under

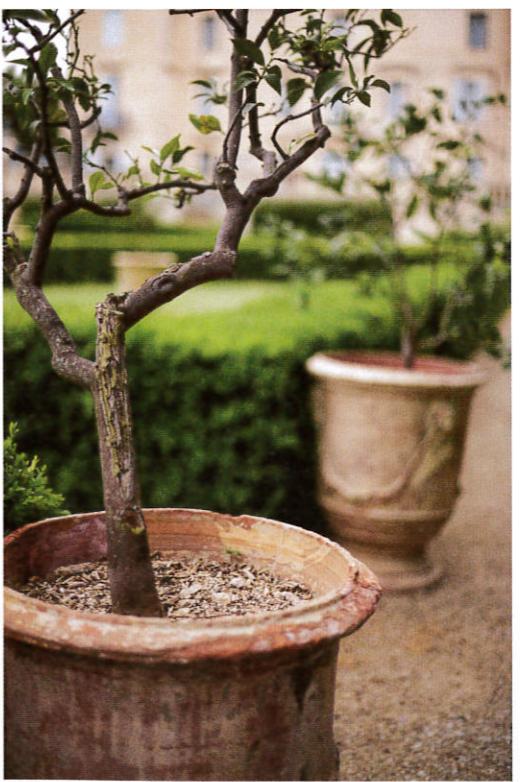


la terrasse dressée sous les platanes « cartonne », glisse Marie. Le chef, Thierry Alix, excelle dans une cuisine de marché, originale, qualitative et accessible (voir pages suivantes). Le Folia a relevé le défi. Le nombre de couverts est passé de 15 000 en 2010 à 19 500 en 2014. La clientèle se compose de cols blancs (70%) des zones d'activité Millénaire et Eurêka, mais aussi du trafic lié

*the plane trees is particularly popular during the summer. The chef, Thierry Alix, excels in offering an original, accessible cuisine based on high quality ingredients direct from the market (see opposite). Marie's restaurant has been a resounding success. The number of customers served increased from 15,000 in 2010 to 19,500 in 2014. The clientele consists mainly of white-collar workers (70%)*

aux séminaires (20%) et de familles venues pour visiter le château (10%).

Avec ces quatre activités - visites touristiques, séminaires, vin et restauration - la société 'Château de Flaugergues' dégage un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros et emploie 25 salariés. Une belle PME, portée avec passion et amour. «Les journées s'étirent parfois de 5h à 23h,» sourit Marie. «Depuis 15 ans, nous vivons une aventure humaine, un engagement fort, à la limite du sacerdoce.» Pierre ajoute, entre pudeur et fierté : «Nous ne sommes que les animateurs de Flaugergues. On n'est pas propriétaires des lieux, c'est eux qui sont propriétaires de nous-mêmes.»



from the nearby Millennium and Eureka office developments, and there is also business from the seminars (20%) and families who come to visit the château (10%). With these four activities - sightseeing tours, seminars, wine and the restaurant, 'Château de Flaugergues' generates a turnover of 1.5 million euros and employs 25 people. A fine SME, that is managed with passion and remarkable commitment. «The days can be long, sometimes from 5am through to 11pm,» smiles Marie. «The past 15 years have been an adventure, pushing us to our limits - and beyond!» Pierre continues, with a mixture of modesty and pride, «We are only really tenants at Flaugergues. It is more as if the château owns us than the other way around!»

**SPLENDEURS DU SUD**

**Respirez, et ouvrez grand les yeux.** Flaugergues, temple de lumière et de vieilles pierres, à deux pas du centre-ville et de l'aéroport international Montpellier Méditerranée. Un lieu pour les touristes, mais aussi pour les déjeuners d'affaires à l'ombre des platanes, ou les séminaires sous les voûtes séculaires. Le château est constitué d'un corps central et de deux corps latéraux surplombant un jardin en escalier bordé de vignes. La construction à deux étages sur rez-de-chaussée, en appareillage de pierre de taille, offre l'apparence monumentale d'une villa italienne du 17<sup>ème</sup> siècle. Le



toit de tuiles creuses est couronné d'épis de faîtage de tuile vernissée en forme de boules surpiédouche - noblesse méditerranéenne du bâtiment, entièrement tourné vers le jardin. La façade arrière est quasiment aveugle, de fausses fenêtres assurant l'illusion.

Le jardin à l'italienne s'étendant devant la terrasse a été

restitué au 20<sup>ème</sup> siècle et planté de dix mille pieds de buis,

par les actuels propriétaires et leurs enfants. Un parc à

l'anglaise de trois hectares prolonge le jardin au sud-ouest

et une allée d'oliviers conduit à un belvédère d'où la vue

mène jusqu'aux étangs et à la mer.

L'élément majeur de l'architecture intérieure est son escalier à clef de voute pendante, s'élevant sur trois étages sans le soutien d'aucun pilier. A deux pas,

place, aujourd'hui, à la modernité. Deux résidences

gérées (sénior et appart'hôtels) élisent domicile sur le

domaine, aux côtés du nouveau siège social d'Amétis

(opérateur immobilier spécialisé dans le logement social).

L'architecture de ce dernier évoque les galets de la

Méjanelle, symbole millénaire de Flaugergues.

**SOUTHERN SPLENDOUR**

**Open your eyes wide and take a deep breath of the Mediterranean air.** Flaugergues, a temple of light and old stone, is within easy reach of the town centre and Montpellier international airport. A tourist destination, the château also does a brisk trade in business lunches on its terrace in the shade of the plane trees, and hosts seminars under its ancient arches. The property consists of a central structure and two lateral buildings overlooking a garden on several levels surrounded by vines. There is a ground floor and two upper floors, in a rendered freestone construction, giving the appearance of a monumental seventeenth century Italian villa. The traditional tiled roof is crowned with ball-shaped finials of glazed tile mounted on pedestals that add a Mediterranean nobility to the building, which is oriented entirely towards the garden. The rear façade is almost blind, with false windows enhancing the illusion. The Italian style garden below the terrace was restored in the twentieth century and planted with ten thousand boxwood shrubs by the current owners and their children. The grounds extend to the south-west with a three hectare 'English garden' and an alley of olive trees leads to a belvedere with a view of the lakes and the sea.

The interior is dominated by the magnificent staircase with hanging keystones and no supporting pillars over the three floors. A short distance away a more modern environment has been created, with two managed residences (managed apartments for the elderly and hotel apartments), alongside the new headquarters of Amétis (a property development company specializing in social housing). The latter's architecture evokes the rounded pebbles of La Méjanelle, the ancient symbol of Flaugergues.



3

**questions à... Thierry Alix, chef cuisinier et associé du Folia**  
questions for... Thierry Alix, chef and partner at the Folia restaurant

**Quel est l'esprit du Folia ?**

Naguère rural, Flaugergues est aujourd'hui situé dans une zone de bureaux, peuplée de salariés en quête de restauration rapide à midi. On n'a donc pas à fidéliser la clientèle, mais celle-ci vient plus pour répondre à un besoin que pour le plaisir. Il faut juste proposer un produit concordant. Le menu propose, pour 21 euros, une entrée (trois par jour), un plat (choix entre un poisson et une

How would you describe Le Folia's style?

Formerly in a rural setting, Flaugergues is now in a business and office area, with employees looking for somewhere to have a quick lunch. So it is not so much a question of developing a loyal clientele, as of meeting a real requirement within the area. It is simply a matter of providing an appropriate product. So we have a three-course 21 euro menu, with a choice of three starters, two main courses (fish or meat)

viande) et un dessert (deux ou trois par jour). La carte change chaque jour. La rotation des produits – viande d'Aubrac, gambas, Saint-Jacques, turbot... – garantit la fraîcheur. Nous faisons nous-mêmes les glaces, les tomates confites... Mon credo, c'est une cuisine de marché, conviviale, fraîche. C'est aussi bousculer les gens dans leurs habitudes. Quand je sers une canette volontairement très rosée, et qu'on ne me demande pas de cuisson supplémentaire, je suis agréablement surpris par la sensibilité culinaire du client !

#### Au bout de cinq ans, quel bilan dressez-vous ?

Notre offre a pris sa place dans le secteur. Ce n'est pas faute de ne pas communiquer ! (rires) J'aime ce côté bouche à oreille. Le Folia n'est pas un restaurant où les gens recherchent une reconnaissance sociale. Ils ne viennent pas non plus pour être vus ou pour voir. Nos clients viennent surtout pour le cadre, une qualité de cuisine et une simplicité. Au bout de cinq ans, l'activité atteint son paroxysme. A moins de doubler le nombre de couverts ou d'ouvrir le soir ! Aujourd'hui, Le Folia dégage un chiffre d'affaires de 450 000 euros, réalisé à raison de cinq services par semaine, pour un prix moyen par couvert de 23,5 euros. La cuisine commence dès 7 heures du matin. Pour faire entre 70 et 130 couverts par jour, à deux en cuisine, il faut y aller ! (sic)

#### Quel est votre parcours personnel ?

J'ai beaucoup voyagé, via plusieurs expériences dans l'hôtellerie internationale, puis avec les frères Pourcel,

*and two or three desserts. The menu changes every day. We ensure everything is fresh by rotating the ingredients, with meat from Aubrac, Mediterranean prawns, scallops, turbot etc. We make our own ice-cream and preserved tomatoes... I like to take my inspiration from the market, that way everything stays lively and fresh. I also like to introduce people to new things, and challenge their habits. For example, I sometimes intentionally serve very pink duck breast and nobody sends it back for more cooking: I am pleasantly surprised by our customers' readiness for culinary adventure!*

#### So what is your verdict, after five years ?

*We have found our place in the neighbourhood. It did not take long for the news to spread! (Laughter) I like the power of word of mouth. Le Folia is not a restaurant where people come to make some sort of social statement. They do not come to see or be seen. Our customers mainly come for the setting, for the quality of the food and an unfussy style. After five years, I would say that business has reached its peak. Unless we double the number of seats or open at night! Currently our turnover is around 450,000 euros, on the basis of five services a week, with an average spend of 23.50 euros a head. We start at 7 am. To do 70 to 130 people a day, with two in the kitchen, you have to keep moving!*

*Can you tell us about your career, and how you came to be here?*

*I travelled a lot, working in international hotels, and*



dans le cadre du développement de leur groupe à Shanghai. De retour en France, j'ai créé une société de conseil. Ce qui m'a amené à croiser la route de Pierre et Marie de Colbert en 2007, par l'intermédiaire des propriétaires de l'abbaye de Fontfroide (Narbonne), pour lesquels je travaillais comme consultant, et qu'ils connaissent. D'un point de vue plus personnel, je suis un autodidacte, âgé de 53 ans. Je revendique une cuisine selon mon humeur. Je ne triche pas.

*then with the Pourcel brothers, developing their group in Shanghai. When I came back in France, I set up a consulting company. That was how I came to meet Pierre and Marie de Colbert in 2007, through the owners of Fontfroide Abbey in Narbonne, who were employing me as a consultant, and they introduced me. In terms of my career, I have reached the age of 53, and have been pretty much self-taught. I tend to cook according to my mood. And I don't cheat!*

# Signature

Architecture & Art de vivre magazine by PROFILS SYSTEMES

#2 - 11/2015

## ArchitectuR@es

Christophe Gulizzi, entre éducation et calissons

*Christophe Gulizzi between education and calissons*

Cette maison régionale des Sports qui court en entrée de Montpellier

*Regional Sports Centre at the gates of Montpellier*

La Villa Duflot maître du temps

*Villa Duflot – the weather master*

## A@rt de vivre

La mosaïste et le sculpteur

*The mosaicist and the sculptor*

Frères de sens

*Two brothers, one direction*

## Déco@ration

Gautier s'exporte à Dubaï

*Gautier exports in the UAE (Dubaï)*

## Ca@net de voyage

Argentina, Argentina

*Argentina, Argentina*

