

Ecrit par le 22 novembre 2024

Commerce : RBC va fermer son showroom d'Avignon



Face à l'évolution du secteur de l'ameublement, **RBC**, spécialiste du mobilier design et contemporain, annonce la fermeture de son showroom d'Avignon et la restructuration de celui de Montpellier.

Situé sur le boulevard St Roch à Avignon, le showroom du distributeur de mobilier design et contemporain RBC va définitivement fermer ses portes le mercredi 31 juillet. Ouvert depuis 2001, cet espace présentait une sélection de mobiliers et luminaires qui répondait aux attentes des particuliers, ainsi que des professionnels.

Face à un marché du meuble en pleine mutation, le groupe RBC, né en 1987, annonce donc une réorganisation stratégique de ses activités dans le Sud de la France, avec notamment la fermeture du showroom d'Avignon, et la restructuration de celui situé à Montpellier. Le groupe souhaite se recentrer sur ses espaces historiques du Sud, c'est-à-dire Montpellier et Nîmes, afin de garantir sa stabilité en concentrant ses expertises et ses ressources, garantir le meilleur accueil des clients, mais aussi pour

Écrit par le 22 novembre 2024

répondre plus efficacement aux différents projets.

Avec ces changements, le groupe RBC, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 42M€ en 2023, ambitionne de renforcer sa croissance ainsi que de développer davantage les parts de marché récemment gagnées dans les secteurs de l'hospitality, des résidences de service et du tertiaire.

31^e SITEVI à Montpellier : l'innovation au cœur du salon pour donner un cap à l'agriculture de demain

Ecrit par le 22 novembre 2024



55 000 visiteurs d'une soixantaine de nationalités pour le [SITEVI](#), salon international des filières vitivinicole, arboricole et oléicole qui accueille 1 000 exposants venant de 18 pays dont majoritairement l'Espagne, l'Italie, la Suisse, le Portugal, mais aussi la Hongrie, l'Argentine, le Congo et l'Ukraine.

Le mot-maître est « innovation » pour répondre au défi climatique avec des végétaux résistants et économes en eau, une digitalisation qui aide à la gestion des cultures, une robotisation qui fait reculer la pénibilité des tâches et pallie le manque de main d'œuvre. En bref, produire plus avec moins en s'adaptant à la crise et à l'évolution obligatoire des pratiques environnementales.

Au fur et à mesure de la visite des stands, l'innovation flirte avec la tradition avec des foudres de vin en chêne de la Forêt de Tronçay, des cuves en inox étincelant, d'autres en béton et en forme de tulipe et celles octogonales venues de Vérone en 'cocciopesto', un amalgame 100% naturel de sable, graviers, gruaux utilisés par les Phéniciens et les Romains pour les amphores, les thermes et les aqueducs.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Cuve en béton

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Cuve octogonale de Vérone

Sur 38 matériels nominés, 21 ont reçu les 'SITEVI Innovation Awards' dont 3 pour la maison [Pellenc](#), créée en 1973 par Roger Pellenc, l'actuel maire de Pertuis. Depuis 50 ans, le Groupe invente, produit et commercialise des outils et des machines qui permettent aux viticulteurs, arboriculteurs et professionnels de l'entretien d'espaces verts et urbains de faciliter leur travail au quotidien. Cette démarche s'articule autour de la productivité, de la réduction de la pénibilité et du respect de la nature. Avec plus de 1 300 brevets déposés (sécatteurs hydrauliques, souffleurs, peignes vibreurs, secoueurs intelligents, enjambeurs...), 1 800 salariés dans le monde dont la moitié en France, 20 filiales industrielles sur les cinq continents, 500 000 clients et 315M€ de chiffre d'affaires.

[Lire également : 'Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans'](#)

Ont été primés le 'RX-20', un chenillard viticole électrique, léger et compact. Il passe entre les rangs de vignes sans tasser le sol, sans intervention humaine et il est sécurisé par 4 caméras à 360° de vision. Récompensée également : l'armoire 'Sécurion' qui permet de stocker et de recharger une quarantaine de batteries au lithium, tout en protégeant les locaux des risques de surchauffe, d'incendie et d'explosion. 3^e médaille pour un convoyeur qui récolte des olives et des amandes sans frottement puisque les fruits sont déplacés par un flux d'air. « Face à la crise du vin, au réchauffement climatique et à la déconsommation du rouge, nous devons proposer des solutions nouvelles dans les parcelles et les chais », affirme [Nicolas Bernard](#), directeur du département vitivinicole du Groupe Pellec à Montpellier.

Écrit par le 22 novembre 2024



Le RX-20

Écrit par le 22 novembre 2024



Sécurion

Ecrit par le 22 novembre 2024



Convoyeur pneumatique Air 3

Autre proposition, celle de [Frayssinet](#), une entreprise née dans le sud-ouest en 1870 qui a mis au point des stimulateurs de croissance racinaire bio et innovants. « Ils permettent une relance du développement racinaire et une meilleure résistance en situation de stress abiotiques », explique [Matthieu Grebot](#), directeur Communication et RSE. L'entreprise [Actisol](#) aussi avait son stand d'outils qui labourent le sol superficiellement. « En particulier le 'Stell'Air Vigne' qui propose des itinéraires sans herbicide avec des micro-jets entre les ceps, il évite l'évaporation et préserve la biodiversité », explique [Freddy Socheleau](#), le patron. La société [Ombrea](#) est venue d'Aix-en-Provence avec ses tonnelles, pergolas, vérandas bioclimatiques, vitrages panoramiques et ombrières intelligentes.

Ecrit par le 22 novembre 2024

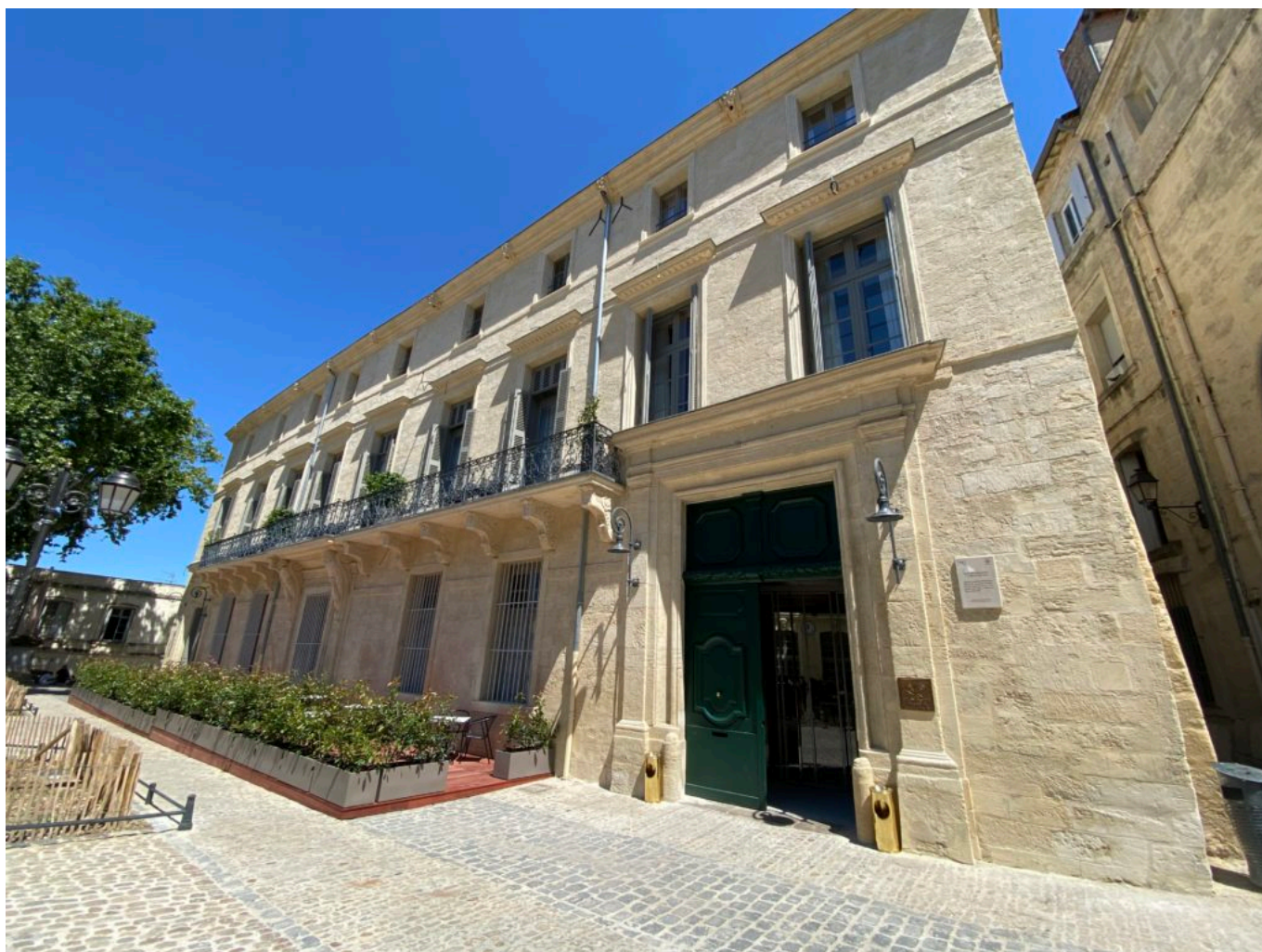
[Sun'Agri](#), le pionnier de l'agri-voltaïsme depuis 2009, est venu de Lyon pour proposer des persiennes solaires placées au-dessus des vignes et des cultures de fruits et légumes. La parcelle bénéficie d'un micro-climat optimal, face aux orages, au gel, à la grêle, à la neige, aux rayons brûlants du soleil, comme c'est le cas sur le vignoble expérimental de Piolenc. Enfin, [Isagri](#) est aux côtés des vignerons et paysans depuis 40 ans pour « leur faire gagner du temps dans leur gestion commerciale et comptable, réaliser le bulletin de paie de leurs salariés et saisonniers en un clic, gérer la traçabilité de leurs vins et leur fournir le meilleur service informatique possible, explique Bertille de Naquard. Ce n'est pas leur métier. Nous on est là pour les soulager, leur donner un coup de main. »

Au terme d'une journée passée entre tous ces immenses bâtiments, le laboratoire du futur, les masterclasses et ateliers, un 'Accord-cadre 2023-2027' a été co-signé par la [Région Occitanie](#), l'[Agence de l'Eau Adour-Garonne](#) et le président de l'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) pour préparer l'avenir de la filière vitivinicole. Une filière dont [Christophe Riou](#) (ancien patron de l'Institut Rhodanien à Orange) est directeur. Avec une stratégie incontournable, dit-il : « Innover pour rester. 93% de la production française est sous AOP (appellation d'origine protégée), ou IGP (Indication géographique protégée), ce qui représente 54 000 domaines pour 700 000 hectares de vignes. »

Il faut savoir que la France est la 1^{re} puissance agricole européenne avec une production — hors subventions — de 95,8 milliards d'euros, en hausse de +16% par rapport à 2021.

Montpellier : l'hôtel Richer de Belleval, somptueuse alliance de l'art avec la gastronomie et l'hôtellerie de luxe

Écrit par le 22 novembre 2024



La Fondation d'entreprise GGL Helenis vient de frapper fort en rouvrant au public l'hôtel Richer de Belleval. Rénové, celui-ci abrite désormais un espace d'exposition, un restaurant gastronomique, un restaurant bistronomique et un hôtel Relais & Châteaux 5 étoiles.

Abandonné durant des dizaines d'années, la fondation a fait restaurer l'hôtel Richer de Belleval durant quatre ans par l'Atelier d'architecture Philippe Prost (l'Atelier de Ricou étant chargé de restaurer certains plafonds) et y a installé des œuvres d'art pérennes, sous la direction artistique de Numa Hambursin.

Un peu d'histoire

Niché sur la place de la Canourgue à Montpellier, l'hôtel Richer de Belleval fut érigé au XIII^e siècle. Il fut successivement la propriété de Guilhem VI, seigneur de Montpellier, de Charles de Boulhaco, conseiller à la cour des comptes, puis de Pierre Richer de Belleval, botaniste qui recréa le jardin des Plantes de Montpellier et médecin d'Henri IV. De 1816 à 1975, l'édifice abrita l'hôtel de ville de Montpellier, avant

Ecrit par le 22 novembre 2024

de devenir une antenne du palais de justice jusqu'en 2010, puis d'être laissé à l'abandon.

Un palais aux multiples facettes

L'hôtel Richer de Belleval rénové accueille en son sein un espace d'expositions temporaires de prestige animé par la fondation GGL Helenis (promoteur immobilier). Deux à trois fois par an, des expositions d'illustres artistes contemporains nationaux et internationaux s'y tiendront. Des conférences pourraient également y être organisées. La première exposition temporaire est consacrée à l'Américain Jim Dine, qui a également créé une œuvre en céramique composée de 105 cœurs apposés sur le plafond du hall d'entrée, intitulée 'Faire danser le plafond'.



Le plafond 'Jim Dine'.

Côté gastronomie, des chefs étoilés ont investi le rez-de-chaussée et proposent une trentaine de couverts dans un décor luxueux, aux plafonds restaurés par l'Atelier de Ricou. La clientèle est accueillie par le plafond contemporain 'Prima Materia' réalisé à l'encre par l'artiste montpelliérain Abdelkader Benchamma. Evoquant les 4 éléments - terre, eau, feu, air -, cette œuvre s'étale en majesté sur une voûte.

Écrit par le 22 novembre 2024



Le plafond baroque du restaurant gastronomique.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Et celui imaginé par l'artiste montpelliérain Abdelkader Benchamma.

Et l'ancienne salle des mariages, avec son puits de lumière somptueusement enrichi par une œuvre composée de milliers d'élytres de scarabées créée par Jan Fabre, accueille quelques tables à destination bistronomique. Enfin, un hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux de 16 chambres et 4 suites décorées par le créateur d'ambiances Christian Collot complète cet ensemble raffiné et de très haut standing.

« L'art de l'émotion » prôné par le directeur artistique Numa Hambursin est pleinement à l'œuvre dans de nombreux points de la bâtisse, et s'harmonise superbement avec l'architecture. Le pari d'inscrire les œuvres pérennes dans l'histoire de cet édifice est tenu. Visite des lieux...

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'Hommage à un esprit libre, de Jan Fabre, est sans doute l'œuvre la plus spectaculaire de l'hôtel. Située dans le lanternon, véritable puits de lumière du salon à l'italienne, elle retrace en relief l'histoire de Montpellier. Son panneau principal, serti de milliers d'élytres de scarabées aux reflets chatoyants, représente deux immenses phœnix tenant un serpent dans leurs serres. Il symbolise la renaissance de Montpellier après une longue période de peste, mais aussi la renaissance de l'hôtel Richer de Belleval. Les quatre autres panneaux symbolisent respectivement la médecine, l'histoire de Montpellier, l'ancienne destination du lieu, qui servait de salle des mariages, et Guilhem VI, qui fit bâtir l'édifice. Jan Fabre a

Ecrit par le 22 novembre 2024

offert 16 dessins préparatoires à la fondation. Ils sont exposés dans ce salon-bar bistronomique appelé à devenir le lieu « branché » de Montpellier.



Le travail de Marlène Mocquet.

L'hôtel Richer de Belleval croque la pomme avec délice grâce au plafond peint par Marlène Mocquet, agrémenté de hérons sculptés, perchés près des corniches. Une œuvre à regarder avec des jumelles (fournies) tant elle se situe en hauteur, et joliment intitulée Longue-vue. « Marlène Mocquet est l'une des meilleures artistes de sa génération », selon Numa Hamburgsin. Pour créer cette œuvre rappelant l'atmosphère des contes de notre enfance, l'artiste s'est inspirée des planches de botanique de Richer de Belleval, de la faune occitane mais aussi d'un dessert qui a fait les beaux jours des frères Pourcel, la Pink

Ecrit par le 22 novembre 2024

Lady pomme d'amour. Posées sur la corniche, des piles de pommes sculptées sont une grande tentation pour de petits animaux : écureuils, pigeons, colombes... Son œuvre cohabite harmonieusement et joyeusement avec les bustes des César.



Le vestibule revisité par Olympe Racana-Weiler.

Les murs et plafond du boudoir qui relie les chambres de l'hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux ont été magnifiés par Olympe Racana-Weiler. Des effets de matière, de all-over mais aussi quelques manques signent la présence de l'artiste peintre trentenaire dans cette œuvre immersive aux couleurs vives, envisagée comme une caverne où l'on trouverait des peintures pariétales. « Chouchou des critiques d'art parisiens, espoir de la peinture française, Olympe Racana-Weiler s'attelle ici à la question de l'abstraction à travers des recherches sur la couleur à l'acrylique et à la bombe », analyse Numa Hambursin.

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'exposition consacrée à Jim Dine.

Le patio et sa verrière agrémentée de lustres à l'ancienne mènent à l'espace d'exposition de la fondation GGL Helenis. L'exposition d'ouverture, consacrée à Jim Dine, s'y tient jusqu'au 4 décembre 2021. Agencée par l'artiste lui-même, « elle synthétise une vie de recherche, le parcours de cet artiste jusqu'à son œuvre magistrale, qui figure dans le hall d'entrée », indique Numa Hambursin. On y retrouve le motif récurrent du cœur, mais aussi des Vénus. Des gravures, tableaux et sculptures, comme la superbe Love and grief. Cet artiste fondateur du pop art avec Andy Warhol et Roy Lichtenstein a fait sien le motif du cœur et travaillé sur le néoclassicisme, là où d'autres s'intéressaient à la société de consommation et à la culture pop.

Virginie Moreau pour RésoHebdoEco - © photos : Daniel Croci et Virginie Moreau

Infos pratiques

Visitez gratuitement la galerie d'art de la fondation GGL Helenis du mardi au samedi de 10h à 12h30 et



Ecrit par le 22 novembre 2024

14h à 18h30.

Attention, les 5 œuvres d'art (plafonds, vestibule) sont accessibles uniquement dans le cadre de visites guidées payantes.

Le restaurant gastronomique propose des menus allant de 120 à 240€.

Le Bistrot La Canourgue, ouvert 7 jours sur 7, propose pour sa part une offre bistronomique midi et soir dans la cour intérieure et sur la terrasse qui donne sur la place de la Canourgue. Le plat le moins cher est à 22€ (réservation conseillée).

Le tarif des 20 chambres de l'hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux s'étale de 280 à 980€ la nuit.

hotel-richerdebelleva.com