



LES RENCONTRES DE L'HORTUS

23 -26 AVRIL 2026

LE DOMAINE DE PIPA

Saussines

23 - 26 AVRIL 2026

Le Domaine de Pipa (Saussines, 30580 Bouquet) est un lieu de calme et de partage, invitant à vivre au rythme de la nature. Ancienne magnanerie où la terre est cultivée depuis des générations, le domaine a été restauré pendant dix ans avant d'ouvrir ses portes en 2025. Une propriété pensée comme un espace de connexion, pour créer de nouvelles expériences à intégrer dans le quotidien.

Pour cette deuxième édition des Rencontres de l'Hortus, les cofondateurs Capucine Demnard et Armand Arnal célèbrent la beauté du mois d'avril à travers ses récoltes, sa lumière et son apaisement.

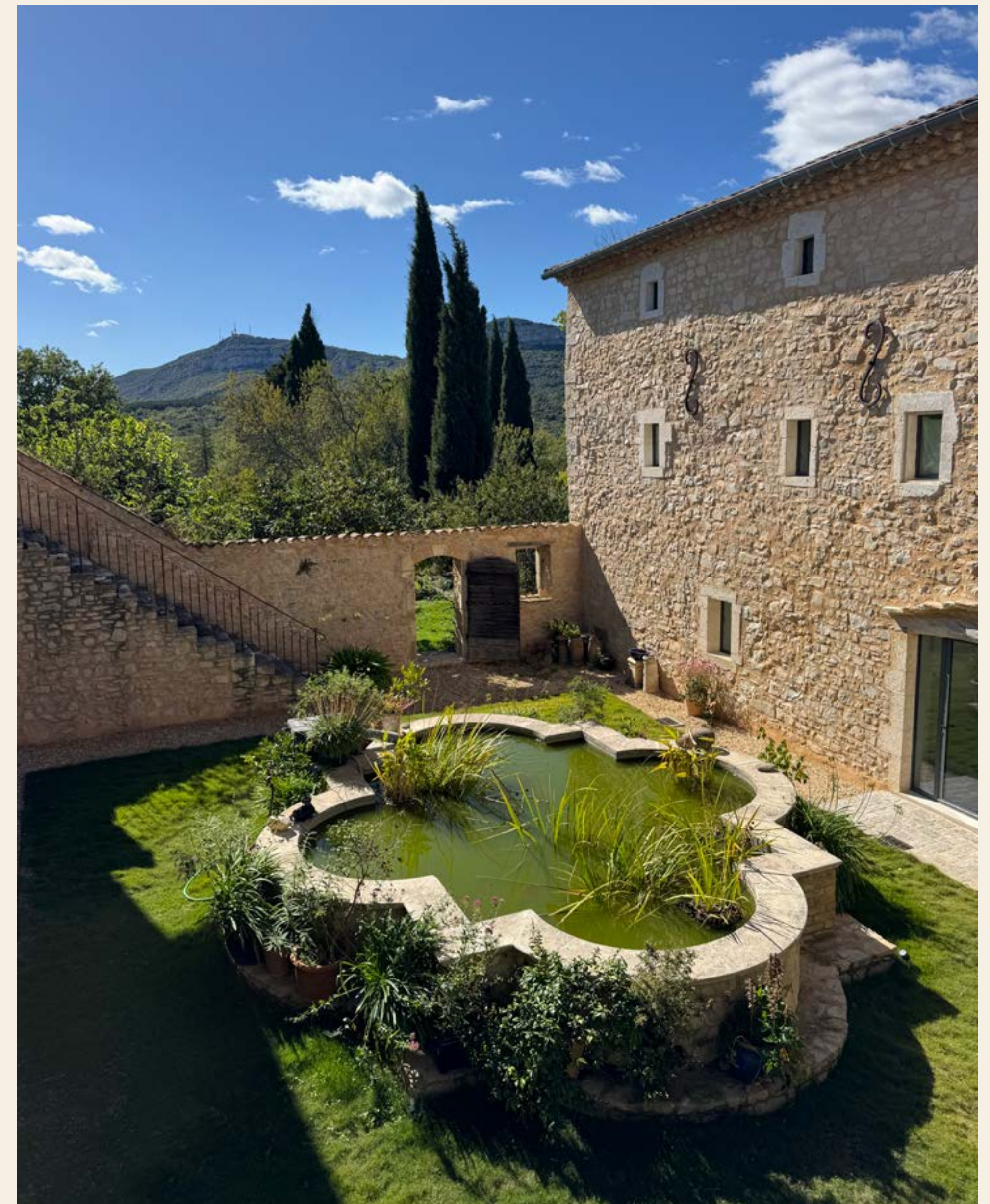
Les journées sont rythmées par le partage en cuisine, des balades au cœur d'une faune vivante, et des moments de recueillement pour revisiter les bases de notre quotidien. Un temps pour soi, où l'on apprend à retrouver une temporalité lente et douce, afin de s'ancrer pleinement dans le vivant et nos écosystèmes.

Participer aux Rencontres de l'Hortus, c'est revenir à soi, se relier aux autres, faire naître et nourrir des projets vivants, inspirés par la nature.

Les Rencontres de l'Hortus ont pour ethos le partage et le respect des écosystèmes, à travers des pratiques et ateliers variés. Des stages conçus pour apporter tendresse, énergie et beauté dans notre ressenti du quotidien

Les Rencontres de l'HORTUS s'adressent aux cultivateurs professionnels ou amateurs, cuisiniers, artistes, managers, écrivains, philosophes... ou toute personne souhaitant se connecter à soi et à la nature.

4 jours, 3 nuits, 3 experts en gastronomie, musicothérapie, jardins.





LES INTERVENANTS

ARMAND ARNALE

CHEF ÉTOILÉ , Cofondateur des Rencontres de L'Hortus

Depuis 2006, Armand Arnal est le chef de La Chassagnette, un restaurant en plein cœur de la Camargue au service d'un potager. C'est là qu'il compose ses futures recettes, directement à la source. Il s'inspire de la nature, de la vibration du sauvage et de ses voyages, en particulier le Japon. Son apprentissage auprès de Pierre Hermé à Paris, puis d'Alain Ducasse qui l'envoie à New York pendant 7 ans, façonne son goût pour l'exigence. Dans ses assiettes, le végétal s'impose comme une évidence mais l'animal tient une place tout autant primordiale dès lors qu'il est élevé dans le respect. En 2009, il obtient une étoile au guide Michelin et l'étoile verte dix ans plus tard.

CAPUCINE DEMNARD

MUSICOTHÉRAPEUTE , Cofondatrice des Rencontres de L'Hortus

Musicienne, musicothérapeute et productrice, Capucine Demnard a créé Veda-music, une méthode de santé intégrative basée sur l'écoute et la musicothérapie. À partir du son et de la musique, elle développe des groupes de relaxation et de parole, conçoit des spectacles et s'engage dans des causes humanitaires. Diplômée de l'Université de Médecine de Nîmes-Montpellier en musicothérapie, Capucine se spécialise dans l'accompagnement des jeunes adultes atteints de traumatismes crânio-cérébraux (DU TCC), en soins palliatifs (DU fin de vie) et dans la prise en charge de la maladie d'Alzheimer. Elle est aujourd'hui intervenante invitée à l'Université de Nantes et participe aux recherches de l'Institut de Nantes. Veda-music accompagne enfants, adolescents et adultes, favorise la communication en entreprise et compose pour des événements, artistes et auteurs.



HÉLÈNE RUFFENACH

ARTISTE PEINTRE , Collaboratrice

Paysagiste et artiste, Hélène Ruffenach développe une pratique où jardin et peinture dialoguent autour de la lumière. Diplômée des Beaux-Arts de Paris et titulaire d'un master en jardins historiques et paysage (ENSA Versailles), elle conçoit et restaure jardins, parcs et paysages en France et à l'étranger, du potager à de vastes sites historiques. Elle a notamment participé à la création du potager pour le jardin français de l'Exposition horticole de Kunming en Chine. Son travail, à la croisée de l'art, de la botanique et de la transmission, s'ancre dans la mémoire des lieux. Depuis 2014, elle restaure le domaine de Pipa dans le Gard, ouvert au public à partir de 2025 pour accueillir jardins et stages.

« APPRENDRE À VIVRE, LÀ OÙ LE TEMPS, DOUX, NOUS GUIDE A
UNE PRÉSENCE EN CONSCIENCE DE NOTRE ENVIRONNEMENT
DANS LE PARTAGE. »



PROGRAMME

JEUDI 23 AVRIL

Arrivées entre 14-17h
18h Présentation du Domaine et du stage
19h Cercle d'ouverture
19h30-20h Bases culinaires et 20/20h30 dîner
au domaine de Pipa



VENDREDI 24 AVRIL

8h Méditation silencieuse
8h45 Yoga & respiration
9h30 Petit déjeuner
11-13h Marche
13h30 déjeuner et présentation de produits par un producteur
14-15h sieste
15 - 18h Ateliers culinaire et travail au jardin en petits groupes
18-20: musicothérapie individuelle à la demande/ repos/ lecture
20h dîner
21h30 lectures de texte et musique

SAMEDI 25 AVRIL

8h Méditation silencieuse
8h45 Yoga & respiration
9h30 Petit déjeuner
11h-13h Visite du Monastère de Solan, aide au jardin et
déjeuner avec les sœurs du Monastère
15 - 18h Ateliers culinaire et travail au jardin en petits
groupes
18-20h: musicothérapie individuelle à la demande/ repos/
lecture
20h Dîner à Pipa



DIMANCHE 26 AVRIL

8h Méditation sonore
8h45 Yoga & respiration
9h30 Petit déjeuner/brunch
11h Cercle de fermeture et partages
Départs entre 12-19h

RÉSERVATION ET TARIFS

23 - 26 AVRIL 2026

STAGE EN CHAMBRE PARTAGÉE

Tarif (prix par personne) 1600€

Chambre Partagée acompte 300€ : <https://buy.stripe.com/6oU28r6rbgDBfvD3002Fa03>

Chambre Partagée solde 1300€ : <https://buy.stripe.com/4gM4gz3eZ3QPfvDoRS2Fa05>

STAGE EN CHAMBRE INDIVIDUELLE

Tarif (prix par personne) 1900€

Chambre Individuelle acompte 300€ : <https://buy.stripe.com/eVq7sLg1L731gzHe12Fa04>

Chambre Individuelle solde 1600€ : <https://buy.stripe.com/14A28r5n7bjhbf7gg2Fa07>

* Selon la disponibilité en fonction du nombre de demandes

CONDITIONS

- La participation minimum pour cet événement est de 8 personnes.
- Paiement de 300 € à la réservation, et du solde 30 jours avant la date du séjour.
- 100% remboursable jusqu'à 90 jours avant la date du séjour.





Pour plus d'informations
<https://www.veda-music.com/rencontres-de-l-hortus-saussines>