

Retrouvez-nous sur www.gourmetsdefrance.fr















Sommaire

04 L'HÉDONISTERIE Par Gourmets de France

16 LA DÉGUSTATION BOX Par Gourmets de France

24 NOS CHEFS

- 26 CHRISTOPHE BACQUIÉ
- 30 JOSÉ BAILLY
- 32 BENJAMIN BRUNO
- 34 ÉRIC CANINO
- 38 JACQUES CHIBOIS
- 40 MAURO COLLAGRECO
- PHILIPPE COLINET
- DIMITRI **DROISNEAU**
- 50 LUDOVIC DURAND
- 52 FABIEN **FERRÉ**
- DENIS FETISSON
- 56 JEAN-LUC GABION
- QUENTIN JOPLET
- CYRIL **LIGNAC**
- 62 VINCENT MAILLARD
- 64 ALEXANDRE MAZZIA
- 68 DAVID MILLET
- 70 BRUNO OGER
- 74 GÉRALD PASSEDAT
- 78 NICOLAS PIERANTONI
- 80 GEOFFREY POËSSON
- 82 MARCEL RAVIN

- **86 ANTHONY SALLIEGE**
- 88 GLENN VIEL
- 92 BENOÎT WITZ
 - & PRODUITS
- 94 MAISON HUGOU TRUFFES
- LES HALLES DE MÉTRO
- 98 LES VIVIERS DU PILON

86 NOS VIGNERONS

PORTRAIT FABRICE SOMMIER Meilleur Ouvrier de France Sommelier et Fondateur de la Wine School.

110 DOMAINE DE L'ANGLADE Le Rosé 2022.

114 CHÂTEAU DE CALAVON Hommage Rouge 2017.

118 CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE Sainte-Victoire Côtes de Provence Rosé 2021

122 CHÂTEAU MONTAURONE Le Rosé 2022.

126 DOMAINES OTT Clos Mireille Rosé 2022

130 DOMAINE DE LA PERTUADE Rouge 2017.

134 CHÂTEAU ROUBINE

À la tête de Château Roubine depuis près de 30 ans, Valérie Rousselle porte haut les couleurs de la Provence.

137 CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE

C'est favorisé par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise « Qualité et Tradition » du Château Sainte-Béatrice prend tout son sens!

138 TORPEZ

C'est le récit d'une identité, d'un territoire... « Vins 177 PARIS PERSE et Vignoble au Cœur du Terroir Tropézien »!

140 CHÂTEAU DE TRÉMOURIÈS Blanc 2021

144 VIGNOBLES SYLVAIN MASSA Blanc 2022.

148 CHÂTEAU FONT DU BROC Rouge 2020.

152 CHÂTEAU LES PREYRES

Au Muy, non loin des contreforts du massif des Maures, se tient un domaine longtemps oublié.

156 NOS ARTISTES & ARTISANS

158 PORTRAIT MICHAEL LAUBER-MELIC Capturer l'éphémère.

166 ATELIER TIPII

L'atelier de verre soufflé TiPii met l'artisanat d'art à l'honneur.

168 CFOC

La Compagnie Française de l'Orient et de la Chine, c'est un regard français sur le beau venu d'Asie, un beau nourri de sens et d'audace.

170 CRISTAL JADANE

De l'audace au firmament de l'excellence à la française.

172 CULO

Une entreprise innovante un brin culottée qui donne un second souffle à des bouteilles en verre!

174 FAÏENCERIE GEORGES

Deux nœuds verts depuis 1898 : Une histoire de famille, de transmission et de passion.

176 HÖFATS

Tout feu tout flamme

À la découverte d'un artisanat iranien équitable.

178 JEAN DUBOST

Découper, assembler, façonner, polir, aiguiser. Voilà plus d'un siècle que les mêmes gestes sont répétés et affutés pour l'excellence.

180 MAISON MANOÏ

Quand la porcelaine devient un véritable art de vivre.

181 HULÉTI

L'artisanat du monde à portée de main.

182 LA PLANCHE

Le second souffle artisanal du bois.

184 LA ROCHÈRE

Détenteurs de savoir-faire anciens et précieux, depuis 1475.

186 MAISON CYNA

La verrerie des grandes tables.

188 ROVEDO CERAMICS

Chez Rovedo Ceramics, l'art de la table se vit comme une expérience des sens, de la vue au toucher en passant par l'imaginaire.

190 L'ART DE VIVRE

192 LILY OF THE VALLEY

Une destination à part entière

204 LE MAS DES EYDINS

Alexandra & Christophe BACQUIÉ.

214 HÔTEL L'ESCALET

222 LES BONNES ADRESSES



Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France Production

11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde 0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Directrice de la publication : Françoise Malafosse Responsable de rédaction : Michel Malafosse Conseil éditorial : Juliette Crémoux, Dan Malafosse Responsable artistique: Comevents Rédaction: Candice Ménard - Charlotte Sario Direction: Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Photographes: Amaury Brac de La Perrière & Céline Tribout, Shutterstock, Mika Photos ou mentions stipulées

Impression: Campher Artes Graficas ISSN: 2258-8655

Maguette : Comevents



Décrocher l'Eden

HÉDONISTERIE ORGANISATEUR D'EVENEMENTS POUR VOUS, RIEN N'EST TROP RARE. by GOURMETS DE FRANCE À la genèse de notre histoire, il y a une véritable volonté de toujours promouvoir le beau et le bon. Ces deux arcs de la tradition gastronomique française sont les piliers sur lesquels repose notre envie de vous faire découvrir et partager des moments de délectation, des intervalles de bonheur ou pour le dire autrement, des pauses hédoniques.

L'HÉDONISTERIE













a recherche de la qualité, produits que l'on ne trouve nulle même recherche de qualité et apprécier... d'excellence ; vous faire livrer des

la quête de l'exceptionnel part ailleurs et que nous sommes atoujours été le moteur de allés glaner auprès des meilleurs la marque Gourmets de France. producteurs ou chefs. Cette Imprimé sur papier glacé, nous quête hédoniste, donc, est au nous évertuons à vous présenter cœur de celui qui bat lorsque nous des pépites gustatives, vous narrer travaillons pour cela. Cueillir le des histoires inédites, vous faire jour, jouir des plaisirs de la vie, vivre « rencontrer des chefs, des MOF, hors du temps, retenir l'éphémère, des hommes et des femmes pour goûter à l'effet mer et terre, sentir, qui le quotidien est empreint de lâcher prise, effleurer, voir autant beau et de bon, de savoir-faire. avec les yeux ouverts que fermés, Nous composons également c'est-à-dire rêver, toucher l'inédit des box dégustation avec cette du bout des doigts, se dépayser,





L'HÉDONISTERIE



L'hédonisme c'est aller vers l'expérience, c'est le voyage du cœur et de l'esprit et la gastronomie et le tout dont elle fait partie en est l'essence absolue.

C'est donc transporté, comme c'est le cas depuis son origine, que Gourmets de France a fait éclore un éventail de possibles qui s'articulent autour du partage, de la convivialité, de l'inédit, du bon et du beau pour l'épanouissement de ses clients. Notre essence c'est le partage, c'est la convivialité, c'est être là où on ne nous attend pas. Parce que c'est résolument dans l'inédit, l'exceptionnel, le merveilleux qu'il y a l'effervescence d'une bulle de champagne, la luminescence d'une étoile filante et l'abondance d'une corne de générosité. Être hédoniste, c'est caresser du bout de la pulpe des doigts, le plaisir, de celui qui dessine des souvenirs inoubliables. C'est composer la promesse d'un instant de délicatesse, qui passe par l'éveil de tous les sens, qui allume la flamme du plaisir. Ce sont toutes ces petites pépites de bonheur, que, en orpailleur, Gourmets de France est allé trouver.

Cette histoire-là, elle s'écrit sur le mode du plaisir, se conjugue avec hédonisme comme auxiliaire, avec inédit et exceptionnel en épithètes.











L'HÉDONISTERIE

Avec l'Hédonisterie: les possibilités sont infinies!



Décrocher l'Eden

POUR VOUS, RIEN N'EST TROP RARE.

Découvrez des expériences exclusives.





Depuis quand la gastronomie devient

NOMADE!

vec son esprit nomade, **Gourmets de France** investit des lieux époustouflants, irréels de beauté, dépaysants, et vous donne la clef du champ des possibles, l'occasion de renouer avec un temps pour soi, de profiter, de vivre avec cette touche qui fait son unicité et qui **rend l'expérience mémorable**.

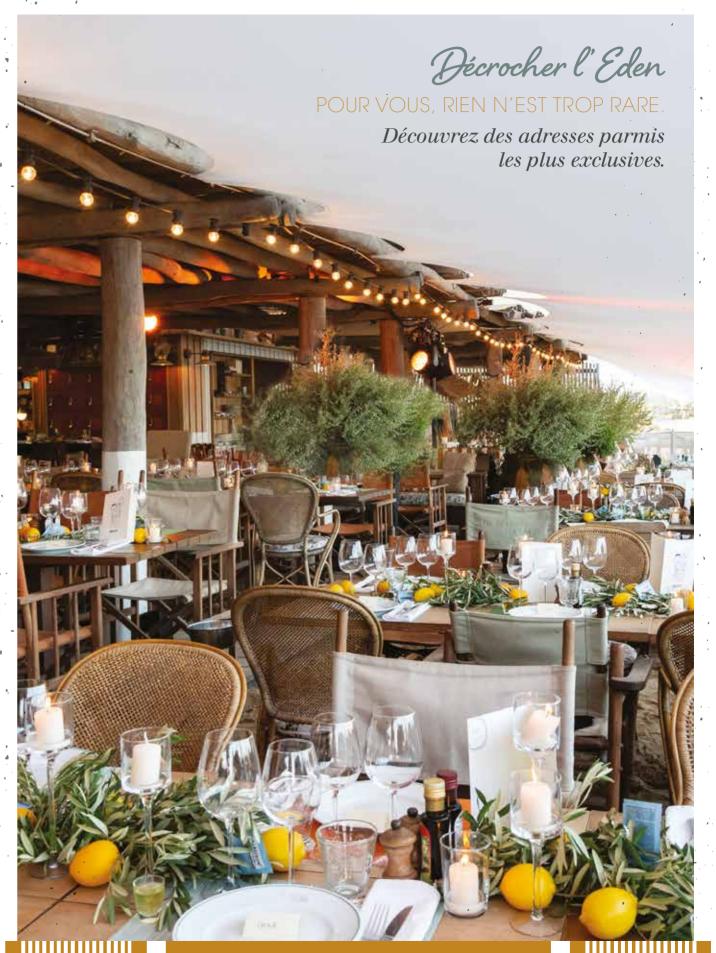


L'HÉDONISTERIE L'HÉDONISTERIE





















Desétoiles sur le terrain comme dans les assiettes

l'occasion de cette joute éminente, France Rugby et La Dégustation Box by Gourmets de France ont décidé de marquer le coup en créant une box premium aux couleurs de l'ovalie... Une alliance savoureuse dont l'ambition commune est de fédérer et célébrer. Ainsi, c'est avec un certain plaisir (non coupable) que tous les supporters, les fins gourmets et les entreprises de l'hexagone pourront se jeter au cœur de la mêlée!

Une box qui en a sous le « talon »

Grâce à six coffrets exclusifs en édition limitée, Gourmets de France déploie des produits d'exception sur tous les terrains et associe ses valeurs à celles du monde du rugby.

Un engagement profond, une exigence poussée à son apogée mais aussi une envie féroce de rassembler et partager un moment exceptionnel. Mais cette collaboration épique va bien au-delà : elle reflète avant tout une ambition de continuer à soutenir la qualité ainsi que des hommes et des femmes engagés. Œuvrer aux côtés de France Rugby, c'est mettre en lumière les maintes performances de l'équipe de France mais aussi promouvoir au quotidien les savoir-faire émérites allant des virtuoses des fourneaux aux artisans en passant par les producteurs et vignerons français. Au programme : des mets rares et confidentiels mais aussi des recettes de la victoire signées par des chefs et Meilleurs Ouvriers de France.







Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023



Michel et Dan MALAFOSSE

DU MAILLOT À LA TOQUE!



Le goût du challenge, l'amour du ballon ovale coule sans nul doute dans les veines des hommes Malafosse.

Le rugby, c'est une histoire de famille, une passion chevillée au corps pour ces deux robustes au cœur grand!

Ancienne gloire berjallienne puis briviste, Michel Chez les Malafosse on ne lâche rien! Malafosse foule pendant quelques années les effronté, Dan Malafosse s'est nourri de quelques toujours une belle performance! revers pour mieux rebondir...

pelouses de première division. Un modèle pour Une fois le maillot remis au vestiaire, père et son fils Dan, qui baigne lui aussi dans le monde de fils restent avant tout des hommes de contact, l'ovalie depuis sa tendre enfance. Et cela le pousse se mouvant avec aisance sur tous les terrains. même à emboîter le pas du paternel, pour se faire Aujourd'hui, c'est sur les plates-bandes de la lui aussi une place au soleil. À la fois discret et gastronomie qu'ils excellent et ce, afin d'offrir « Le rugby est aux antipodes du one-man show. Il propose un art subtil de la réussite dans l'abnégation et l'amitié où l'homme, réputé inachevé par essence, se complète enfin à travers les autres.»

- ANTOINE BLONDIN



DEUX SIÈCLES DE PASSION pour le ballon ovale



La rumeur dit que le rugby est né en Angleterre.

Ce fameux jour de Novembre 1823, où un élève du nom de William Webb Ellis se mit à courir avec le ballon au bras lors d'une partie de football. Un fait symbolique. Aujourd'hui, ce sport incontournable connaît ses heures de gloire avec notamment une Coupe du Monde qui met en émoi depuis plus de 30 ans des millions de partisans...

2019 AFRIQUE DU SUD — ANGLETERRE	32-12
2015 NOUVELLE-ZÉLANDE — AUSTRALIE	39-17
2011 NOUVELLE-ZÉLANDE — FRANCE	8-5
2007 AFRIQUE DU SUD — ANGLETERRE	15-6
2003 ANGLETERRE — AUSTRALIE	20-17 PROL
1999 AUSTRALIE — FRANCE	35-12
1995 AFRIQUE DU SUD — NOUVELLE-ZÉLAN	
1991	
AUSTRALIE — ANGLETERRE 1987	12-6
NOUVELLE-ZÉLANDE — FRANCE	29-9

D'autres nouveautés à découvrir!

Grâce à des collaborations d'exception, la Dégustation Box amène dans sa « musette » de belles surprises gustatives.

la Dégustation Box amène dans sa « musette » de belles surprises gustatives. Ainsi, en nouveauté nous retrouvons une farandole de douceurs sucrées mais aussi des terrines aux alliances inédites qui sauront à coup sûr enchanter le palais des fins gastronomes.

cuisinier de talent à ses heures, Vincent Ferniot (150a). a spécialement sélectionné pour vous quelques délices du Maître Chocolatier François Pralus, tels que les immanguables Perles de café (100q). Café noisette (150g) et Carré de Café® lait (50g).

Vous aurez également la chance de découvrir toute une gamme de produits Bocuse, allant des

râce à des collaborations d'exception, capsules de café Harmonie (boîte 10 capsules) aux tablettes chocolat lait (100g) et noisettes chocolat lait (50g), en passant par les caramels tendres au beurre de Bresse & fleur de sel bio (160g), la confiture fraise-vanille (220g) et la pâte à tartiner chocolat-noisette (210a). Pour le côté « salé », vous craquerez pour la terrine poulet citron confit (150a), piquillos & piment d'Espelette AOP (150a) Et pour l'occasion, le chroniqueur culinaire, ou encore cailles aux pommes & épices douces

> Enfin, c'est avec plaisir que nous mettons à l'honneur une sélection des meilleurs mets du pâtissier chocolatier et Meilleur Ouvrier de France Pierre Mirgalet... De belles découvertes en perspective!



PERSONNALISEZ



VOTRE BOX !

Nous vous proposons une expérience gastronomique à votre image, des coffrets surmesure aux saveurs authentiques allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances... le tout joliment empaqueté! De la personnalisation du coffret à son contenu, les combinaisons sont infinies et ce, jusqu'au petit message personnalisé qui l'accompagne. Avec les chefs et Meilleurs ouvriers de France, nous vous faisons découvrir le meilleur de la gastronomie française, selon les sayeurs, les saisons, les régions et les thèmes qui vous inspirent!



POUR LES PROS!

Ces coffrets sont dorénavant disponibles pour les professionnels et les entreprises désireuses de faire la différence : incentive, cadeaux d'affaires, de fin d'année et comités d'entreprises...

Vous demandez et nous marquons le coup!

Informations au 06 76 04 24 05 ou serviceclients@la-degustation-box.fr

NOS CHEFS

66

& leur Madeleine de Proust.

& produits

26	CHRISTOPHE	BACQUIÉ
----	-------------------	----------------

- 30 JOSÉ BAILLY
- 32 BENJAMIN BRUNO
- 34 ÉRIC **CANINO**
- 38 JACQUES **CHIBOIS**
- MAURO COLLAGRECO
- 44 PHILIPPE COLINET
- 46 DIMITRI **DROISNEAU**
- 50 LUDOVIC **DURAND**
- 52 FABIEN **FERRÉ**
- DENIS **FETISSON**
- 56 JEAN-LUC GABION
- 58 QUENTIN **JOPLET**
- 60 CYRIL LIGNAC

- 62 VINCENT MAILLARD
- 64 ALEXANDRE **MAZZIA**
- 68 DAVID **MILLET**
- 70 BRUNO **OGER**
- 74 GÉRALD **PASSÉDAT**
- 78 NICOLAS PIERANTONI
- 30 GEOFFREY POËSSON
- 82 MARCEL **RAVIN**
- 86 ANTHONY SALLIEGE
- 88 GLENN **VIEL**
- 92 BENOÎT **WITZ**
- 94 MAISON HUGOU TRUFFES
- LES HALLES DE MÉTRO
- 98 LES VIVIERS DU PILON

Christophe & Alexandra BACQUE

LE MAS LES EYDINS

2420 Chemin du Four

Figure de proue de la haute gastronomie, Christophe Bacquié a su gravir un à un les échelons de la vie. Ce grand gaillard au charme conquérant est un infatigable, qui vit chaque jour comme un défi, celui d'amener les gastronomes audelà. Le Chef nous propose une cuisine d'auteur subtile et ingénieuse, de celle qui ne s'embarrasse pas de superflu pour être au plus près de sa vérité. Une partition jouée avec le cœur, une effervescence des goûts franche et sincère!

ets de France Provence - N°hors série - Juin 2023





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Je dirais une belle tarte au citron que ma mère faisait très bien. Cela me parle beaucoup et il y a quelque temps au Castellet, nous en faisions une revisitée, Ce aui est intéressant avec ce genre de produit, ici une tarte au citron un peu basique, c'est qu'on peut le retravailler de différentes manières, aller chercher un peu plus loin dans des mises en œuvre plus complexes. Ma mère cuisinait bien et apparemment enfant i'aimais faire traîner mes doiats de partout, aoûtant cà et là à ses différentes préparations. Il y a aussi un plat qui m'a toujours beaucoup touché et marqué, c'est la blanquette de veau.

Pour vous, auel a été le déclencheur aui vous a dans ce qu'ils font! amené en cuisine?

Mon beau-père et ma mère possédaient un hôtelrestaurant, le Bellevue à Lumio et il m'arrivait souvent d'apporter mon aide en salle... ca me plaisait bien. Plus tard, j'ai donc fait une école hôtelière et une première année en service mais avec le temps je me suis rendu compte que ce n'était pas ma voie. Par la suite, je me suis orienté en cuisine et là j'ai découvert le plaisir de l'adrénaline, des grandes brigades.

Avez-vous eu un ou plusieurs mentors dans novateur, un plat extrêmement touchant, une musique, votre carrière?

J'ai travaillé pendant plusieurs années à l'Oasis à Mandelieu la Napoule. Une grande maison avec deux étoiles Michelin où j'ai pu rencontrer le chef Louis Outhier. C'était une vraie personnalité, un homme fantastique qui dégageait un charisme incroyable! J'en garde

des souvenirs fantastiques... On avait des brigades de chefs extraordinaires. Je pense que ce métier est fait de rencontre humaines et passionnantes comme lorsaue i'ai croisé la route de Mr Richard Coutanceau à La Rochelle, Mr Pierre Gagnaire, Antoine Westermann qui a été pour moi une rencontre bouleversante mais aussi Mr Bocuse qui est venu à la villa à l'époque. Ce sont des chefs qui inspirent beaucoup de respect et pour lesquels on a envie un jour de se reconnaître

Avez-vous une anecdote, une expérience gastronomique mémorable à partager avec

Des histoires j'en ai en pagaille! En expérience gustative, ie pense souvent à Arnaud Donckele, Emmanuel Renaut, Arnaud Lallemand, Gilles Goujon. Lorsque I'on se rend chez eux, ce sont des expériences fantastiques. J'ai eu également un moment assez rare... Une fois, j'ai pleuré au restaurant! C'était en Chine, chez Paul Pairet. Un concept une odeur, tout un ensemble de petites choses m'ont mis en émoi. C'était merveilleux... On a du mal à le croire tant qu'on ne l'a pas vécu!

Comment s'est construit le cuisinier que vous êtes auiourd'hui?

C'est un cheminement qui demande beaucoup de temps. Je n'ai pas fait que de grandes maisons, je suis allé travailler avec mes parents, j'ai fait des petites maisons... Je sais ce qu'est le labeur au travail. Le parcours pour être chef est long. À mes débuts, je ne faisais pas ce que je fais aujourd'hui et probablement que demain il en sera de même. C'est la capacité que l'on a aujourd'hui de pouvoir se projeter, réfléchir, créer et avoir des partis pris francs et sincères sur des choses qui nous plaisent ou non. Le temps crée notre identité. De chaque expérience, de chaque plat, on retient quelque chose. Un cuisinier c'est avant tout une personnalité, une philosophie qui lui est propre!





« L'ai eu la chance de passer une grande partie de mon enfance en Corse et plus précisément vers Calvi. L'Île de beauté influence encore auiourd'hui ma manière d'appréhender la cuisine, que ce soit sur les produits de grande qualité ou encore une vision du quotidien. »

Christophe BACQUÉ

Le casting d'un dîner « madeleine de Proust » chez vous ?

Je réunirais des amis, des personnes qui me sont chers peu importe leurs horizons. Un peu comme pour mes 50 ans, organisés par Alexandra en Corse. Il y aurait par exemple Emmanuelle Renaut, Gilles Goujon, Olivier Nasti et bien d'autres amis chefs... Mais aussi Emmanuel Hubert ancien coureur cycliste et manager général d'Arkéa-Samsic, Gérard Neveu ancien directeur du circuit du Castellet et qui est maintenant dans la course automobile, le Dr François Françeschi un ami chirurgien ophtalmologiste de Marseille, Davide Dalmasso, ambassadeur de bons produits italiens... Et j'en passe! Une grande tablée d'amis et de supers potes autour d'un repas simple et convivial!

Quels sont vos premiers émois et préférences autour du vin?

Pour le vin, mon problème c'est que je suis un grand fan de rouges de Bourgogne et notamment ceux du domaine Bruno Clavelier! J'aime aussi beaucoup le vin corse, comme ceux du Domaine de Vaccelli ... Des vins avec beaucoup de caractère mais aussi très doux, très fins.



Un lieu qui fait écho à vos souvenirs savoureux et qui a faconné votre cuisine d'auiourd'hui?

J'ai eu la chance de passer une grande partie de mon enfance en Corse et plus précisément vers Calvi. L'Ile de beauté influence encore aujourd'hui ma manière d'appréhender la cuisine, que ce soit sur les produits de grande qualité ou encore une vision du quotidien. C'est le sud, c'est la Méditerranée...

Vous avez auitté le Castellet pour vous lancer dans une nouvelle aventure... Qu'est-ce que vous nous avez préparé?

Nous mûrissions depuis plusieurs années le proiet d'ouvrir notre maison et cela faisait plus de trois ans aue nous recherchions LE lieu... Une chambre d'hôte à Bonnieux, au cœur du Luberon. Une nouvelle façon de recevoir, une proximité différente, plus intimiste! Cette propriété se trouve sur 3,5 hectares de terrain arboré avec des arbres fruitiers, des oliviers et des champs de lavandes magnifiques... Nous disposons de cina belles chambres que nous avons faites à notre goût. Bien évidemment, nous avons créé une table gastronomique pour nos hôtes. Quelque chose de simple, de décomplexé avec une toute nouvelle partition, reprenant certains classiques et codes du Castellet. Nous avons également une salle à manger conviviale pour accueillir des groupes de 6 à 12 personnes et ainsi proposer à la clientèle extérieure une expérience gastronomique en 6 à

José BALLY

LES ROCHES ROUGES

90 Bd de la 36e Division du Texas 83 530 Saint-Raphaël

José Bailly exalte les trésors de la cuisine provencale et populaire! Amoureux des bons produits. le chef n'a pas peur de mettre la main « au terroir » pour en puiser *l'inexorable* quintessence du vivant. Et cela se ressent dans l'assiette, laissant les mets défiler dans un récital stupéfiant de justesse. De la mer à la terre... Les saveurs s'apprivoisent à la perfection et nous révèlent toute *l'individualité* d'une Provence originelle.



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelles saveurs, quels parfums vous ramènent en enfance?

Je dirais les produits de la mer comme le crabe, l'araignée, les crevettes, les palourdes, les coques mais aussi l'étrille. Originaire de Bretagne, j'ai tout de suite baigné dans la pêche. Mes oncles étaient pour la plupart du métier et je partais d'ailleurs souvent en mer avec eux durant les vacances. L'odeur de l'iode, de l'air marin et du goémon faisaient partie de mon quotidien. Ma grand-mère était aux fourneaux, préparant la pêche du jour... Il n'y avait pas de recettes, c'était une cuisine de l'instinct.

Un lieu, un endroit particulier qui fait ressurgir ces souvenirs?

Oui la maison de mes grands-parents mais aussi celle de ma tante en Bretagne. Légèrement dans les terres à seulement 10 minutes de la mer, cette vieille bâtisse en pierre pleine de charme me rappelle plein de bons souvenirs. J'ai connu Le Kig ha farz, un plat traditionnel breton cuit au chaudron dans la cheminée. Une cuisine authentique, vraie comme j'aime.

Enfant, lorsque vous partiez en excursion, que mettiez-vous dans votre sandwich?

J'étais quelqu'un de très classique et j'appréciais l'incontournable jambon-beurre mais attention avec du

beurre salé. Ma grand-mère se rendait souvent dans une ferme non loin de la maison. Là-bas elle y faisait du troc, échangeant des légumes du potager contre du lait frais. Elle barattait le beurre en y incorporant des gros cristaux de sel. C'était dingue, des moments uniques!

Quel est votre plat préféré de tous les temps et depuis touiours ?

Je dirais les coquilles Saint-Jacques de ma mère, préparées avec un peu de poireaux, du vin blanc, des petites échalotes, du beurre et de la crème de la ferme. Personnellement et sans prétention, bien présenté avec un peu de technicité, ce plat pourrait prétendre à une ou deux étoiles au Guide Michelin.

Comment se passaient les repas de famille chez vous ?

On se retrouvait tous chez mes grands-parents à Plougasnou... Mon oncle qui revenait de la pêche avec du poisson frais, ma grand-mère qui était un grand cordon bleu, mon grand-père qui allait dans le potager nous dénicher quelques légumes. C'était des moments simples, sans prétention mais très authentiques! Ça finissait bien souvent par une boule

bretonne dans le chemin ou alors en fonction des marées on repartait à la pêche ensemble!

Est-ce qu'il y a des plats de votre carte qui s'inspirent de votre enfance, de vos origines ?

Je revois le gamin de six ans que j'étais, pieds nus en maillot avec un bob sur la tête, muni de son seau et de son épuisette et qui était heureux d'attraper une crevette. Mon plat intitulé « Pêche miraculeuse » est un peu un hommage à cette enfance. Dedans tu as de la crevette, du couteau, de la moule, du jus de favouille... C'est un plat qui a cartonné l'année dernière! À vrai dire, à ma carte, tout le menu en 7 est basé sur des souvenirs d'enfance.

Un ustensile dont vous ne vous êtes jamais séparé depuis vos débuts de cuisinier?

Oui j'ai une petite spatule des années 70 que j'avais piqué à l'époque à ma grand-mère. Elle m'a suivi tout mon apprentissage et je travaille encore à ce jour avec.





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Est-ce qu'il y a des plats, des saveurs qui symbolisent vos jeunes années?

Bien sûr, il y a des plats comme les tomates à la provençale, la blanquette de veau, les galettes de courgettes que ma grand-mère cuisinait. Elle avait un très grand répertoire culinaire et c'est une cuisine traditionnelle qui a bercé toute mon enfance. Je me souviens des odeurs de jus, de volailles qui embaumaient la cuisine, les plats mijotés simples mais savoureux. Pour ce qui est de la truffe, j'ai toujours baigné dedans.

Quel est votre péché de gourmandise depuis toujours?

fais volontiers un bon fromage de chèvre et c'était extraordinaire! frais accompagné d'une confiture ou d'un peu de miel ou encore des tomates confites... avec de l'huile d'olive dans un petit pain. J'adore ça, je ne m'en lasse pas!

Y a-t-il des lieux particuliers qui ont marqué vos saveurs d'enfance?

Il y a bien évidemment la propriété familiale où je prenais plaisir à cuisiner avec ma grand-mère mais aussi la Corse où ie me rendais souvent avec mon père durant l'été. J'avais une dizaine d'années et je cuisinais avec Roger Jaloux... Quand on était là-bas, il n'y avait plus les vestes de cuisine, les armoiries été tombées, c'était simplement des hommes comme les autres qui cuisinaient par passion. De vrais vacances entre amis! C'est des souvenirs émus... J'avais la chance de partager ma future vocation avec un chef qui était Meilleur Ouvrier de France n'avais que huit ans. et qui était à mon écoute.

Avez-vous expérience une gastronomique qui profondément touché?

Sans hésiter, le risotto au safran à l'oro (la feuille d'or) du chef italien Gualtiero Marchesi. Extraordinaire, c'est comme un bijou! À côté de ca, le premier poulet au curry que j'ai mangé, préparé par la mère d'un copain d'école, a été une des McDonald's de France. Une belle

véritable révélation. Je n'en avais jamais manaé car chez nous, nous n'utilisions pas Si durant la nuit j'ai un petit creux, je me d'épices. J'ai découvert d'autres saveurs

Avez-vous une recette familiale que vous aimez refaire?

Pour mon père, ce serait la blanquette de veau, son péché mignon. Pour ma mère, des ravioles aux artichauts. Une recette de ma grand-mère que j'adore refaire c'est la polenta à l'italienne au parmesan avec une sauce tomate compotée aux sanguins et pérugines. On ajoute un peu d'ail et de persil... et le tour est joué. Un

Y a-t-il un établissement où vous aimiez vous rendre plus jeune?

J'ai de nombreux souvenirs chez Paul Bajade, arand ami de mon père, aux Chênes vert à Tourtour. Je me souviens particulièrement de sa volaille de Bresse à la crème et aux morilles... Un plat mémorable qui m'a marqué alors que je

anecdote à Avez-vous une partager avec nous?

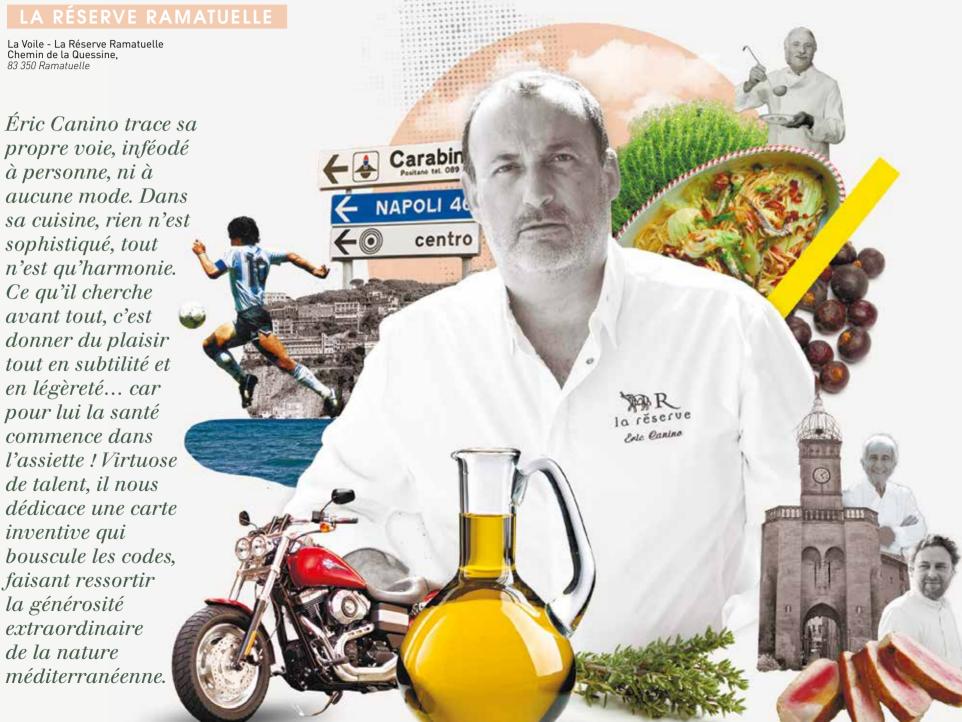
Je me souviens de mon tout premier repas organisé à l'extérieur du restaurant avec Dominique Saugnac et mon père. À l'occasion des 50 ans de McDonald's, nous avions créé un hamburger signature à la truffe. Cet événement réunissait au Palm Beach à Cannes tous les dirigeants expérience!

Éric CANINO



La Voile - La Réserve Ramatuelle Chemin de la Quessine,

Éric Canino trace sa propre voie, inféodé à personne, ni à aucune mode. Dans sa cuisine, rien n'est sophistiqué, tout n'est qu'harmonie. Ce qu'il cherche avant tout, c'est donner du plaisir tout en subtilité et en légèreté... car pour lui la santé commence dans l'assiette! Virtuose de talent, il nous dédicace une carte inventive qui bouscule les codes, faisant ressortir la générosité extraordinaire de la nature





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Y a-t-il des chefs aui vous ont influencé à vos débuts?

Comme tout le monde... Lors de mon apprentissage on entendait beaucoup parler de Guérard, Ducasse, Bocuse et Troisgros. Mais celui pour qui j'avais beaucoup d'admiration à mes débuts c'était Roger Vergé. Il a été l'un des premiers à mettre les légumes en valeur... Un grand ambassadeur de la cuisine du soleil! Je me souviens aussi qu'à l'époque j'étais également fasciné par le Carlton, le Martinez, le Negresco qui étaient pour moi de grandes maisons.

Une odeur, un parfum particulier qui rappelle la cuisine de votre enfance?

Dans mon enfance, j'ai été bercé par les odeurs de thym, de sarriette, de genièvre. D'ailleurs, il y a peu de temps, j'ai eu l'occasion de monter dans les Alpes pour voir ma famille... Et lors d'une balade avec mon frère, j'ai pu à nouveau baigner dans tous ces parfums de Provence. Cela m'a rappelé de très bons souvenirs!

Si vous deviez choisir une citation culinaire qui vous tient à cœur, quelle serait-elle?

Sans hésiter, je dirais : Le plus dur c'est de faire

Un plat, des saveurs qui vous rappellent votre enfance?

Mes origines italiennes font écho à une cuisine du sud, méditerranéenne... Ma madeleine de Proust c'est vraiment l'huile d'olive autant pour les saveurs que pour la cuisine en général. Petit, j'ai également été bercé par les pâtes et les pizzas. Il y a une recette sicilienne que ma grand-mère faisait, des pâtes avec du fenouil sauvage, des anchois, des olives et de la chapelure. Un régal!

Votre passion pour la cuisine et votre volonté d'en faire votre métier vient de

Au départ, je n'étais pas destiné à la cuisine... Mon père était un professionnel du football et mes frères et moi étions partis pour suivre ses pas.





ÉRIC CANINO

Seulement à 10 ans, j'ai subi une grosse Tout d'abord Arnaud Donckele puis opération qui m'a, par la suite, ralenti Michel Guérard mais aussi ma mère, ma dans ma pratique. Je me suis alors grand-mère et bien d'autres! tourné vers le monde de la moto et de la mécanique. A 12-13 ans, je démontais **Un lieu particulier qui vous** des motos pour les remonter entièrement rappelle vos saveurs d'enfance? tout en continuant à côté de jouer au La ville de Naples en Italie, car c'est pour foot. Puis j'ai commencé à travailler dans moi une ville de partage, d'odeurs, à la un petit restaurant italien pour me faire cuisine simple faite de bons produits, J'y quelques sous. C'est vraiment par un ai passé beaucoup de temps en famille heureux hasard que ie suis tombé dans et i'v retourne assez souvent. la cuisine et l'univers de la restauration.

Avez-vous gastronomique à partager avec aujourd'hui? nous?

Ce serait plus un moment fort teinté d'olive avec des câpres et des anchois. d'émotions. Un jour, nous réservons bien Ma belle-mère faisait également souvent deux mois à l'avance chez Bocuse. de la morue (bacalao) aux brocolis... Ce Malheureusement le jour où nous nous sont de bons souvenirs! y sommes rendus marquait un tournant dans l'histoire de la gastronomie : le **Comment** cuisinier du siècle venait de tirer sa savoureux, votre enfance ontrévérence. Et de voir toutes ces personnes ils faconné le cuisinier que vous qui ont travaillé pour lui continuer son **êtes aujourd'hui?** œuvre envers et contre tout... Cela m'a Je fais avant tout une cuisine de partage, beaucoup touché! Ce jour-là, ils ont de voyage mais aussi d'instinct... J'ai quand même ouvert et donné un grand besoin de voir les produits, de les toucher, service!

Comment était la table de votre enfance?

La famille italienne réunit beaucoup vous avez toujours rêvé d'aller que de monde... Encore aujourd'hui on se ce soit en France ou à l'étranger? retrouve à plus de 20 personnes à la Par curiosité, je rêverai de me rendre table. On aimait et on aime toujours se dans les pays scandinaves. Grand réunir pour les fêtes, célébrer et partager. nombre de chefs et restaurants y sont Ma mère et ma grand-mère mitonnaient réputés et rivalisent de talent. de bons repas pour l'occasion!

Quels sont les ingrédients de réalisation culinaire dont vous votre enfance que vous aimez êtes le plus fier? travailler?

Je dirais l'huile d'olive, bien évidemment que je n'ai pas enlevé de la carte les pâtes mais aussi les légumes depuis 2009. Les clients n'ont eu de comme l'artichaut que j'affectionne cesse d'en redemander, c'est devenu particulièrement.

de Proust » chez vous ?

J'inviterais des gens qui me une belle réussite! correspondent, simples et bons vivants!

Est-ce qu'il y a une recette de souvenir famille aue vous faites encore

Oui bien sûr, les poivrons marinés à l'huile

souvenirs

de les sentir! Au niveau des saveurs c'est toujours léger, parfumé et acide.

Est-ce qu'il y a un restaurant où

Quelle est la recette ou la

Le thon aux épices... C'est le seul plat un incontournable. J'ai parfois envie de proposer autre chose mais c'est vrai Le casting d'un dîner « Madeleine qu'à chaque fois que je le regoûte, je comprends pourquoi il plaît autant. C'est



mets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 37



Quelles saveurs ont bercé votre enfance?

Pour moi c'était la pâtisserie. Ma maman, périgourdine, faisait des desserts avec la simplicité des choses. J'adorais sa tarte briochée aux pommes, aux abricots ou aux prunes mais aussi sa flognarde aux poires. Ces desserts ont bercé mon enfance... C'était divin! En cuisine, elle faisait tout ce qui touchait aux canards mais aussi les confits, les pâtés et les tourtières aux pommes de terre et petit salé. Autre chose qui m'a profondément marqué: Enfant, on avait l'envoi de Nice. C'était une petite cagette qui regorgeait de petites mandarines. Ça sentait délicieusement bon! Et pour dire, aujourd'hui sur ma propriété je n'ai pas moins de 50 variétés d'agrumes...

Est-ce qu'il y a un péché de gourmandise, un plaisir non-coupable que vous avez depuis votre plus jeune âge ?

Sans hésitation, les fruits et plus particulièrement les fraises! Mon père plantait des allées de fraisiers et il disait: Je ne comprends pas, j'ai vu plein de fraises mais il n'y en a plus! J'adore les fraises, les fruits rouges, les cerises... Cela a toujours était mon péché mignon. J'avais un réel plaisir d'aller les cueillir et de les manger. À l'époque, tout était naturel, sucré à souhait et plein de goût. Un délice!

Y a-t-il une odeur, un parfum particulier qui rappelle la cuisine de votre enfance ?

L'odeur de la soupe que mes parents mangeaient midi et soir. Je me souviens quand j'étais petit, elle mijotait sur le feu toute la matinée. Il y avait cette odeur délicieuse qui embaumait la maison en permanence. Une autre odeur qui m'est également familière, c'est celle du poulet rôti. Ma mère n'avait pas besoin de m'appeler, que je savais déjà quand était venu le temps de passer à table.

Quelle a été votre première recette, votre premier plat réalisé enfant ou à vos débuts ?

Mon premier vrai plat, je l'ai fait lors de mon apprentissage : C'était le ris de veau aux morilles de Mr Fernand Michel. Pour la petite anecdote, le chef était parti en réunion et il m'a laissé relever ce défi tout seul. C'était une sorte de test que j'ai su, heureusement, réussir haut la main. Les clients étaient satisfaits.

Un lieu particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux?

Bien évidemment la maison familiale à Flavignac non loin de Limoges. Il y avait le moulin, le jardin, les animaux, la table d'hôtes, plein de gens qui allaient et venaient. C'était une maison qui vivait tous les jours, il n'y avait pas de solitude! À l'époque on accueillait à notre table les paysans et boulangers du coin. Ma maman était une très bonne cuisinière et on y passait un moment privilégié. J'ai grandi dans cette ambiance de joie, où l'échange et le partage étaient légion. C'était une autre époque, on vivait dans l'instant présent et dans l'entraide. Je me souviens qu'on se retrouvait l'été pour battre le blé. Tout le monde était là, c'était la fête... Le soir après le dur labeur, les gens chantaient, dansaient. C'était d'une sincérité extraordinaire!

Une boisson d'enfance que vous aimé particulièrement?

Bien évidemment... Avec mon père on faisait le cidre! Et le meilleur était celui de poires! C'était extraordinaire, une pure douceur.



LA BASTIDE SAINT ANTOINE GRASSE

48 Avenue Henri Dunant 06 130 Grasse

Après plus de 25 ans, le grand Jacques Chibois continue d'imaginer et d'inspirer une cuisine ensoleillée envoûtant les plus fins palais. En des lieux empreints de charme et de sérénité, le plus méridional des Limougeauds compose une symphonie heureuse, chantant la Provence au fil des saisons. Passionné et poète, le chef dédicace une cuisine fine et vivante, sans artifices, pleine

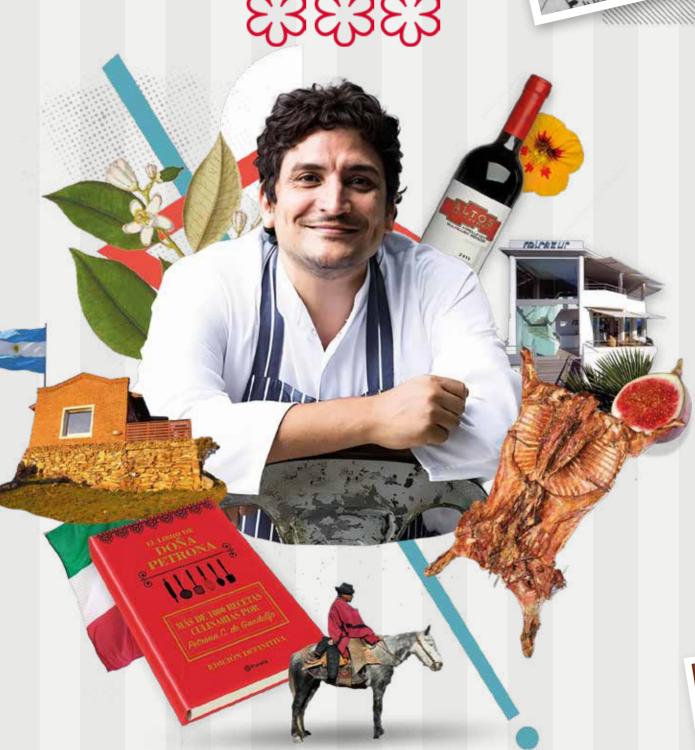
de sensibilités.

Mauro COLAGRECO

LE MIRAZUR

30 Av. Aristide Briand

L'un des meilleurs chefs au monde a su trouver un style qui lui est propre, entre interprétation du produit et envolée de saveurs. Affranchi de son héritage culturel italo-argentin, Mauro Colagreco puise au fil de son intuition dans la culture locale des deux côtés de la frontière. La mer, la montagne, les fruits et légumes de ses propres jardins... Ce virtuose des fourneaux imagine des partitions picturales qui jouent sur les textures et les associations audacieuses.





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelle saveur, quel plat symbolise recréer ces moments, qui se passent, la votre enfance?

Sans doute les saveurs des plats cuisinés par dans le jardin. ma mère. Les plats qu'elle prenait soin de me préparer le midi, au retour de l'école. Je aarde encore cette sensation de ioie, d'entrer dans la maison et de sentir ce voyage sensoriel à travers les arômes qui envahissent la cuisine... Tous les pots au feu - ma mère était très bonne pour les préparer - touchent cette fibre de la mémoire qui est reliée à mon enfance, les gnocchis aussi avec une délicieuse sauce tomate.

Une odeur, un parfum particulier qui rappelle la cuisine de votre enfance?

Le figuier est un arbre qui a marqué l'histoire de ma famille du côté paternel, une tradition qui est passée de génération en génération et qui a relié l'Italie et l'Argentine avec ces immigrants qui ont voulu venir avec une bouture de figuier dans leurs valises. L'arôme que sécrète l'arbre de figuier, me rappelle l'été et mon enfance, ce n'est pas un plat, mais cette odeur, cette histoire et ce lien à travers le vivant m'a inspiré pour créer un pré-dessert aux figues qui est devenu un plat signature.

Avez-vous une recette familiale que vous aimez particulièrement refaire encore aujourd'hui?

Il y a l'asado, cette tradition Argentine du barbecue. Un moment, pour se réunir en famille, pour allumer un feu ensemble et partager un repas. C'est un moment social fort qui crée et fortifie les liens familiaux et d'amitié. Nous essayons de continuer à

plupart du temps, à l'air libre, dans la nature,

Quel est votre plat préféré dans le monde entier et depuis toujours?

Simple et universelle, une bonne soupe c'est quelque chose que j'apprécie énormément. Un bouillon bien fait, c'est une " alchimie amoureuse " à la portée de tous, si on v met du soin et de l'amour. C'est le plat préféré de mon père. Une bonne soupe ça étonne et réconforte toujours et c'est unique, dans le sens où c'est le produit d'un mélange, de proportions et d'ingrédients, qui appartient à un moment, à une personne, à une cuisine...

Un lieu particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux?

La maison de mes grands-parents à Tandil, dans la campagne de la province de Buenos Aires. Le contact avec la nature, les visites à la ferme, la joie de nos grands-parents de nous accueillir chez eux, les grands repas, les pâtes de ma arande mère, les asados de mon grand-père - notamment le cochon. C'était le moment de nous retrouver entre cousins aussi. On se sentait libres et gâtés dans tous les sens.

Un établissement où vous adoriez aller enfant?

J'adorais aller manger des glaces chez un glacier du petit village de mes grandsparents à Tandil. Il s'agissait d'une famille d'italiens, Renzzo, qui faisaient les saisons d'été en Italie et en Argentine. Je n'ai jamais goûté de glaces aussi délicieuses. C'est un souvenir si merveilleux que parfois je rêve d'ouvrir un glacier!





MAURO COLAGRECO



Qui vous a inspiré pendant votre enfance et vous ont donné le goût de la cuisine ?

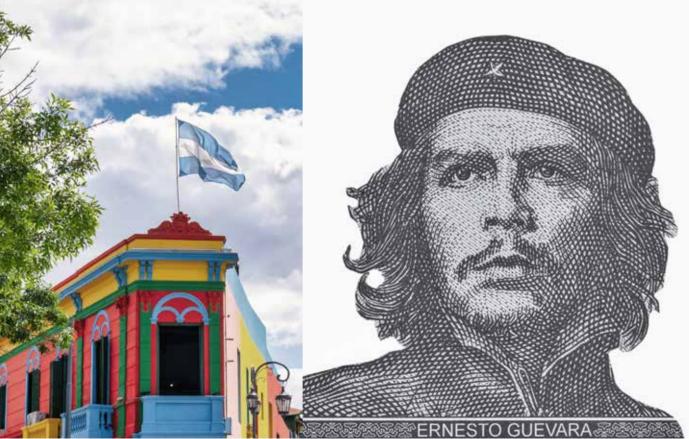
La grande muse inspiratrice a été Amalia, ma grand-mère branche paternelle qui était une vraie fée en cuisine. Tout ce qu'elle touchait devenait un délice pour le corps et pour l'âme, parce qu'elle travaillait avec un amour et un sentiment de générosité débordante. Le pain de partage, le premier aliment que je sers à table, tiède et parfumée, est un hommage à elle et ces moments d'enfance et de joie autour de la table.

Est-ce que l'on perd son accent mais pas ses racines?

Si on reste connectés avec ses passions, si on cultive les valeurs transmises, on reste connectés avec ses racines. Après on se rend compte que beaucoup de ses valeurs comme le partage, le sens d'hospitalité, le goût des belles choses, ce sont des valeurs universelles qui nous relient à des racines plus amples encore, à cette famille humaine. Les racines sont de vrais écosystèmes, on dit que les racines des arbres communiquent à travers les profondeurs de la terre. Voilà comment je ressens les racines aujourd'hui.

À vos débuts, quelles ont été vos plus belles émotions vécues en cuisine ?

La première fois que j'ai mis les pieds dans une cuisine, c'était à





Buenos Aires, au restaurant d'un ami à qui j'avais demandé du travail pour pouvoir payer mes études de gastronomie. Il m'a invité à faire le service et c'est à ce moment-là que voulais faire! Cette adrénaline, cette émotion du service, ce côté à la fois concret et éphémère qui comprend la Le thé avec du citron qui venait d'être récolté de l'arbre du réalisation d'un plat, ce sont des choses qui ont agi comme une révélation pour moi à l'époque et aussi la confirmation que j'avais choisi le bon chemin.

La table et les repas de votre enfance?

La grande table de la maison de mes grands-parents. On était une vingtaine à table, nous étions presque 10 enfants, c'était animé, beaucoup! Et la nuit on improvisait un grand lit avec des matelas que mon grand-père mettait dans la salle à manger en dessous de la table. Cette table, en fait, est au centre de mon enfance.

Y a-t-il un vin qui vous raconte une histoire ou fait écho à vos origines?

Sans doute le malbec, un vin très présent dans les tables en Argentine et qui fait le lien entre les deux pays!

me suis rendu compte que c'était vraiment ça ce que je Une boisson d'enfance que vous aimez particulièrement?

jardin de mes grands-parents. C'est un souvenir encore lié à ma grande mère Amalia, la nuit, après le dîner elle faisait un thé dans une grande tasse de céramique dans laquelle elle glissait une paille. Le thé était bien sucré et elle ajoutait des citrons coupés en morceaux. Elle nous faisait asseoir en rond au sol et il fallait faire circuler cette grande tasse tiède entre nous pendant qu'elle nous racontait des histoires.

Un mantra, une citation qui vous tient à cœur depuis toujours?

« Soyons réalistes, rêvons l'impossible » du Che Guevara. Une devise que j'avais faite imprimer et encadrer pour mettre dans la cuisine du Mirazur et pour rappeler à mes équipes qu'il ne faut jamais abandonner ses rêves.

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 43 Philippe COLINET RESTAURANT COLETTE SAINT-TROPEZ

151 Chem. des Salins

Simple mais pas simpliste, la cuisine de Philippe Colinet se veut audacieuse et sensible. Le visuel est renversant faisant naître une étincelle tandis que les saveurs vraies sont empreintes de localisme et de naturalité. La créativité du chef ne se réduit à aucun carcan, ni slogan. Le chef sait, qu'à la manière d'un bijou, un ingrédient n'est rien sans tout ce



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Y-a-t-il un produit ou un plat que vous aimiez particulièrement, enfant?

Je pourrais me faire un repas composé uniquement de fromages! Dans ma famille on était tous de grands amateurs. Mes grands-parents avaient des amis qui avaient une petite ferme fromagère près de Vendôme. Je me souviens, on allait les chercher nous-même... J'ai d'ailleurs toujours eu une préférence pour des fromages affinés et assez marqués.

D'où vous est venu le goût pour la cuisine?

De ma grand-mère mais aussi de ma maman qui adorait qu'on se rende dans de beaux restaurants. Déjà à l'époque, j'aimais particulièrement cette ambiance de grande table, le décorum, le cérémonial, la précision des gestes. Plus jeune, je me souviens également que je regardais Raymond Oliver, un cuisinier qui faisait des recettes à la télévision dans les années 80.

Votre rêve d'enfant s'est-il réalisé, éducation du goût et affiné mon palais. ou avez-vous changé de voie?

C'est marrant, parce que lorsque j'étais enfant vers 8-10 ans, dans la maison de campagne de mes grands-parents, j'avais pour habitude de jouer au restaurant avec mon petit frère. Lui était le client, le cobaye. J'aimais amener mon frère dans ledit restaurant, dresser la table comme il se doit avec des fleurs, lui servir un jus de raisin en guise de vin puis passer en cuisine avec ma grand-mère pour lui préparer un bon repas! On peut voir ca comme un signe...

Un lieu qui s'imprègne de vos premiers souvenirs savoureux?

Je dirais la maison de campagne de mes s'échappait dans la pelouse.



arands-parents à Mondoubleau dans le Loiret-Cher. Enfant, ie m'v rendais très souvent avec mes parents et mon frère et on y faisait de arandes cérémonies familiales... De grands moments de plaisir! J'ai eu la chance que ma grand-mère m'amène souvent avec elle sur les marchés, chez le boucher, le boulanger ou encore le fromager. Sa cuisine était basée sur les bons produits... Des choses simples mais vraiment très goûteuses!

Comment diriez-vous que s'est construite votre identité culinaire?

De mon enfance, de mon apprentissage, de mes rencontres qui m'ont permis de trouver ma voie et de créer ma propre identité. Aussi dès mon plus jeune âge, nous allions tous les ans avec ma famille sur la Côte d'azur dans les alentours de Saint-Raphaël et Agay. Sur le chemin des vacances, je me souviens qu'on s'arrêtait en bord de route pour acheter des caisses entières de fruits de saison. Tout ce panel de saveurs du sud, a fait aussi mon

Auriez-vous des anecdotes en cuisine à nous partager?

J'en ai plein, notamment lors de mon apprentissage. Je vois encore Jean Bardet qui revenait avec des seaux remplis de truffes. C'était incroyable! Il aimait aussi beaucoup la chasse et bien souvent le lundi j'étais de corvée de plumage de canards et faisans. Il y avait aussi un grand bassin avec à l'intérieur des anguilles. En tant qu'apprentis, le matin nous devions aller en chercher quelquesunes... Je me vois encore muni de ma grande toque et de mon épuisette, sous l'œil des clients qui prenaient leur petit-déjeuner sous la véranda, courir après l'anguille qui

qui l'entoure.

Dimitri DROISNEAU



Normand d'origine, Dimitri Droisneau trouve sa singularité dans son amour du produit, dans sa rigueur millimétrée mais surtout dans son humilité sans borne. À la Villa Madie, il nous dédicace une cuisine qui suit le sillage des saisons et qui met en lumière le merveilleux terroir provençal. C'est donc en harmonie avec son environnement que ce chef talentueux orchestre avec précision et passion des créations badinant entre l'iode et la minéralité.



Quelle est votre Madeleine de Proust?



Y-a-t'il un plat, des saveurs parfums qui vous rappellent toujours enfance?

Quand j'étais petit, ma mère cuisinait beaucoup de plats en sauce comme des sautés de veau Marengo, des bourguignons, des blanquettes... Cela sentait délicieusement bon et embaumait toute la maison. L'odeur des jus de volaille et de veau me ramène toujours à l'enfance.

Lorsque vous étiez enfant, qui cuisinait à la maison?

Ma mère est une très bonne cuisinière, Je me souviens que le samedi lorsqu'on recevait la famille, elle se levait aux aurores pour s'affairer en cuisine et préparer de bons petits plats qui nous

accompagnaient tout le week-end. Ainsi, on pouvait se régaler de salade de pommes de terre, d'harengs à l'huile, de roulés macédoine et iambon, d'œufs

mimosa. Les plats faisaient la part belle aux bons produits, de ceux qui venaient de la ferme et des maraîchers du coin.

souvenirs savoureux?

qui se trouvait à L'Aigle en Normandie. Dans la famille, nous avions tous le votre goût de bien manger. Ma petite sœur cuisinait d'ailleurs aussi beaucoup. Les moments passés à table étaient toujours synonymes d'apaisement, de partage. Encore maintenant quand ma mère vient chez moi, elle cuisine pour nous. Pour moi, la cuisine prend ses lettres de noblesse à partir du moment où l'on cuisine avec toute son âme pour des gens que l'on aime. La cuisine d'une maman à son fils sera touiours la meilleure cuisine du monde.

votre péché Quel est gourmand depuis toujours?

Je ne peux pas résister à un bout de pain encore chaud avec un petit peu

« Les moments

passés à table étaient

toujours synonymes

d'apaisement, de

partage. »

de beurre demisel dessus. Je ne pourrais manger que ça, tous les jours!

Une douceur sucrée qui a

marqué vos jeunes années?

Je crois bien qu'en pâtisserie, il n'y a rien que je n'aime pas. Depuis tout petit j'adore le chocolat... J'avais pour habitude de le manger très Un lieu qui a marqué vos simplement avec du pain et un peu de beurre. Ma mère nous faisait Notre maison familiale où i'ai arandi et également toutes sortes de tartes.

Je me souviens encore du parfum délicat et caramélisé de la tarte aux pommes qui cuit au four.

Comment votre histoire a influencé le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Lorsque je cuisine pour mes clients, je le fais toujours avec amour et bienveillance, comme ma mère me l'a enseigné. Par cet acte, on fait en quelque sorte une promesse et on se doit de tout donner.

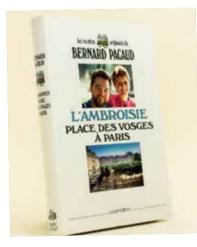
Y a-t-il une recette de votre mère, que vous aimez refaire?

Bien sûr, je fais souvent un mousseux de pomme de terre à la bonite fumé, mariné avec un peu de caviar. Cela fait écho au plat de pommes de terre avec du hareng fumé à l'huile que ma mère nous faisait. Un délice !

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 47







Quel est votre plat préféré de tous les temps?

Je suis un énorme mangeur de pâtes... Je pense au'un sauté de veau avec des pâtes me ferait craquer à tous les coups!

Le restaurant où vous jours. Cette expérience a été avez touiours rêvé d'aller. ici ou à l'étranger?

J'aimerais me rendre au Géranium à Copenhague, sacré meilleur restaurant au monde 2022 mais aussi au Frantzén à Stockholm qui est tenu par un chef des plus ambitieux, ancien joueur de football.

Le métier de cuisinier... Une réelle vocation?

Plus jeune, je cuisinais déjà beaucoup à la maison. L'école n'étant pas trop ma tasse de thé, j'ai décidé lorsque j'étais au collège de faire mon stage en cuisine. Ça a été en quelque sorte une révélation, le déclencheur... Dans ma tête je n'en suis plus jamais ressorti. Par la suite, j'ai quitté la maison et suis parti à plus de 50 km pour faire mon apprentissage.

Quels ont été vos mentors. les rencontres qui ont marqué votre parcours?

qui tenait la barre du Grand Saint-Michel à Alencon, Avec lui, je suis passé de l'adolescence à l'âge adulte... J'ai appris ce qu'était le travail, un vrai labeur. Il me faisait tout faire, je ne comptais plus les heures, ni les très formatrice! Plus tard, il y a eu également Bernard Pacaud à l'Ambroisie avec aui ie suis resté plus de trois ans. Là-bas, je me sentais bien, une équipe à taille humaine dans une ambiance très conviviale.

Avez-vous une anecdote à nous partager?

Lorsque j'étais chez Bernard travaillais Pacaud, énormément et il faut l'avouer j'étais pas mal stressé. Le chef l'a remaraué et afin de désamorcer cette situation, il a décidé un beau jour de m'amener les après-midis à Vincennes pour jouer à la pétanque. Cela m'a fait beaucoup de bien et j'ai trouvé son geste très touchant.

Quelle a été votre plus belle expérience culinaire en France ou à l'étranger?

Je me souviendrai toujours de la fois où j'ai dégusté un turbot au restaurant SaQuaNa à Honfleur.

tout y était! Il y a eu aussi le Pigeon de Bresse laqué au miel d'Éric Fréchon que j'ai eu la chance de goûter l'année dernière... Exceptionnel!

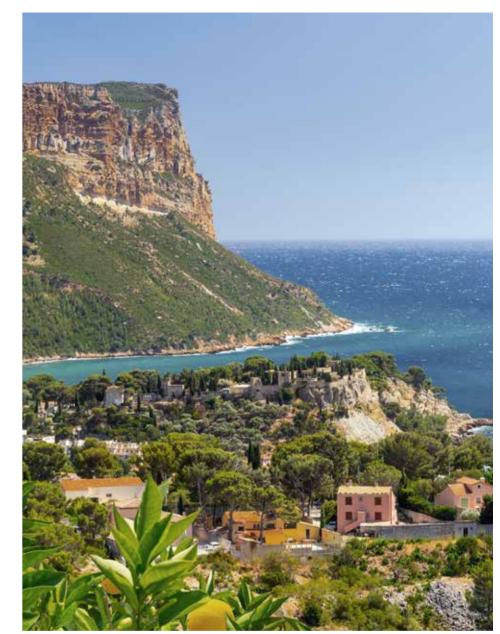
Quels ont été vos premiers coups cœur en termes de vins?

Venant de Normandie, i'ai découvert le vin sur le tard. Mais mon premier coup de cœur a été un Hermitage 2007 rouge du Domaine Jean-Louis Chave... Une grosse claque! Et sur la même année, il y a eu aussi un rouge vraiment dingue du Domaine de Terrebrune tenu par un de mes bons amis à Ollioules.

Le casting d'un dîner « Madeleine de Proust », qui inviteriez-vous à votre table?

Par curiosité, j'inviterais Vatel mais aussi Jean Troisgros, Bernard Loiseau, Bernard Pacaud, Marco Pierre White, Nadia Santini que j'ai découvert l'année dernière et enfin Sven Elverfeld, le chef de chez Aqua.

Y-a-t'il un livre de cuisine que vous conservez religieusement?





Ludovic DURAND

CHEF TRAITEUR

06 95 48 54 74





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Y a-t-il un plat ou un ingrédient qui vous rappelle toujours votre enfance ?

Le gâteau au fromage blanc, une pâtisserie typiquement Alsacienne

que ma mère cuisinait et avant elle ma grand-mère. Une recette de famille que j'aime beaucoup refaire, mais qui hélas n'égale jamais celle de mon enfance. À côté de ça, chaque année pour Pâques, on préparait avec ma famille le fameux Lammele - l'agneau pascal alsacien - une coutume qui perdure encore aujourd'hui et que l'on se transmet depuis des générations. Sinon pour le côté salé, il y a bien évidemment, la choucroute faite à la bière mais aussi la flammenkuche qui me rappelle lorsque nous sortions au restaurant.

Quels sont les chefs qui vous ont inspiré?

Il y avait Paul Bocuse et Joël Robuchon qui proposaient une cuisine familiale et faisaient passer le goût avant tout. Tout cela fait écho à mes valeurs et à ce que j'ai envie de transmettre. J'aime aussi beaucoup la cuisine de Cyril Lignac qui s'inscrit dans la générosité et la simplicité. Et enfin le top du top, Auguste Escoffier.

Avez-vous eu des mentors qui vous ont influencé dans votre vision de la cuisine ?

J'ai commencé en cuisine traditionnelle avec pour maître d'apprentissage Fabrice Hermantier au restaurant Le Napoléon dans le Gard. Il m'a inculqué les bonnes valeurs, le respect et le travail bien fait... tout en n'oubliant pas de prendre du plaisir. Plus récemment, il y a Christophe Chiavola mon coach pour la Coupe du Monde des traiteurs et David Bourne qui est Vice-Champion du Monde 2021. Deux amis, deux personnes qui m'ont beaucoup appris et que j'estime énormément. Ils ne m'ont jamais lâché et m'ont aidé à me surpasser!

Une rencontre qui vous a profondément marqué?

En 2018, j'ai fait la rencontre de Michel Benet. C'est lui qui m'a mis le pied à l'étrier pour les concours et m'a donné le goût irrépressible du challenge. Un grand homme, un excellent chef dont je suis reconnaissant d'avoir croisé la route.

Le restaurant où vous rêvez d'aller dîner depuis toujours?

Le Restaurant Alexandre** de Michel Kayser à Garons ou sinon chez Glenn Viel aux Baux de Provence.

Y a-t-il un objet de cuisine que vous conservez précieusement ?

Un moule à Kougelhopf qui appartenait à ma mère et probablement

aussi à ma grand-mère ainsi qu'un couteau éminceur que m'a offert mon maître d'apprentissage.

Quelle est votre plus belle expérience culinaire ?

Le premier gastro que j'ai fait, c'était chez Serge Chenet (MOF). Je me souviendrai toujours de sa croquette au lait fumé. Surprenant et exceptionnel!

« Une recette de

famille que j'aime

beaucoup refaire,

mais qui hélas

n'égale jamais celle

de mon enfance.»

Est-ce qu'il y a un lieu particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux ?

Ma maison d'enfance près de Strasbourg où ma mère nous mitonnait de bons petits plats. Mais les meilleurs moments

que j'ai passés sont ceux avec ma femme et ma fille lorsque nous vivions en Australie vers Byron Bay. Une pause salutaire où nous avons pris le temps de vivre, de voyager et surtout de cuisiner.

Quels sont vos premiers émois en termes de vin ?

Je suis un grand fan de vins rouges et notamment ceux de la vallée du Rhône. L'un de mes premiers coups de cœur a été le Vieux Télégraphe, un grand vin de Châteauneuf-du-Pape.





Le nouveau chef exécutif de l'Hôtel & Spa du Castellet a du talent... et du culot à revendre! Le jeune bourguignon qui officiait depuis 10 ans aux côtés de son « père spirituel » Christophe Bacquié reprend la main avec brio et nous dédicace une partition délicate mêlant saveurs marines et végétales. De ses racines, le chef garde un amour inconditionnel pour les produits de qualité, les bons vins et le goût de la générosité!



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Est-ce qu'il y a une saveur, un parfum, un produit qui vous rappelle votre enfance?

Mes parents étaient artisans pâtissiers-chocolatiers et je me rappelle le matin en partant à l'école, cette odeur de croissant au beurre sortis du four. Le dimanche nous allions aussi chez mes grandsparents où on avait droit au fameux poulet rôti de la ferme avec des frites maison.

Y a-t-il un lieu en particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux?

Mes grands-parents étaient agriculteurs en Bourgogne près de Chalon-sur-Saône. Là-bas, ils élevaient des volailles et avaient aussi un grand potager. Tout ça fait partie de mes souvenirs savoureux et a forgé aussi la personne que je suis aujourd'hui... proche du terroir.

Comment toutes ces saveurs de l'enfance ont façonné le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Au restaurant j'ai deux menus, l'un orienté sur les produits de la mer et l'autre porté sur le côté terre, les légumes magnifiés avec une empreinte animale. Je suis entouré de producteurs et de maraîchers qui travaillent extrêmement bien et j'ai souhaité leur rendre hommage, un peu comme je le ferais pour mes grands-parents. À côté de ça, pour les repas du personnel, j'ai imposé cette année le poulet rôti le dimanche... Clin d'œil à mon enfance.

À la base, je voulais devenir un sportif professionnel puis la vie a fait que je me suis tourné vers la cuisine et j'ai tout de suite adhéré. Mes parents étaient artisans pâtissiers, mes grands-parents agriculteurs et puis il y avait aussi la mère de mon meilleur ami qui avait son restaurant. J'y allais tous les weekends et je me suis pris de passion de voir sa mère

D'où vous est venu le goût de la cuisine?

Y a-t-il des personnes qui vous ont profondément marqué dans votre

cuisiner. J'ai trouvé ça beau et plaisant.

parcours?

Mon maître d'apprentissage Jean-Pierre Gillot qui a été un mentor et qui est aujourd'hui un ami proche. C'est un très grand saucier et les sauces sont devenus en quelque sorte l'ADN de ma cuisine. C'est lui qui m'a soutenu dans les moments importants de ma vie et même durant les épreuves des Meilleurs Ouvriers de France. Par la suite, il y a eu Michel Troisgros qui m'a apporté une vision, un rapport à l'humain complètement différent et une réflexion nouvelle avec l'acidité et les agrumes. Et enfin, il y a Christophe Bacquié avec qui je suis restée 10 ans et qui m'a transmis la rigueur, la patience et m'a permis de m'exprimer pleinement.

Quel est votre plus beau souvenir austatif?

Je me souviens d'une semoule à la fleur d'oranger avec une écume à l'araignée de mer chez Alexandre Mazzia. C'était juste dingue... Comme quoi, l'émotion vient des choses les plus simples!

Un vin coup de cœur à avoir toujours chez soi?

Un Mâcon Cruzille, Cuvée Aragonite de Julien Guillot du Clos des Vignes du Maynes. Accompagné d'une bouillabaisse c'est juste magnifique!

Y a-t-il un restaurant où vous rêvez d'aller, ici ou à l'étranger, depuis longtemps? Je dirais Odette à Singapour ou encore Ultraviolet à Shanghai chez Paul Pairet.





RESTAURANT LA PLACE À MOUGINS

41 Place du Commandant Lamy 06 250 Mougins

La relation fusionnelle entre un homme du Sud, un lieu d'art et d'histoire et des produits portés à leur plus riche expression. Fils des collines provençales attaché à son terroir, Denis Fetisson a fait ses gammes aux quatre coins du monde, côtoyant de grands chefs à la personnalité rayonnante. En hommage à toutes ces cuisines qui l'ont construit, lui est venue l'envie de partager ses racines en créant un concept original : « le produit à l'honneur ».



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Y a-t-il un plat ou un ingrédient qui vous rappelle souviens qu'on se battait avec ma sœur pour savoir celui toujours votre enfance?

Pour moi, c'est la truffe melanosporum du Var. À l'âge de 12 ans, je partais avec mon tonton et son chien dans les forêts du Haut Var en quête du précieux diamant noir. Il y a aussi la langouste grillée, les oursins de Corse où je me rendais chaque année avec mes parents. Je suis imprégné de tous ces parfums. D'ailleurs, on a un concept unique au monde à La place de Mougins : on choisit un produit de saison chaque mois que l'on décline de l'amuse-bouche jusqu'au dessert. Et pour le mois janvier, la truffe est toujours mise à l'honneur.

Est-ce qu'il y a un lieu particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux?

Oui bien sûr, ma maison familiale qui se trouve à Saint-Julienle-Montagnier dans le Haut-Var. D'ailleurs aujourd'hui, il y a beaucoup de produits que j'utilise en cuisine qui viennent de mon village natal, comme un miel fabuleux ou encore les agneaux de la Ferme des Palets de la famille Capolino. Mon père ramasse aussi les aiguilles de pins que j'utilise pour fumer mes morceaux de bœuf alors que ma mère cueille le thym sauvage qu'elle fait ensuite sécher.

Qui cuisinait quand vous étiez petit?

C'était ma mère. Chez nous, il y avait un vrai art de vivre! Mon père partait à la chasse et ramenait les grives que l'on faisait cuire à la broche. J'ai grandi dans la campagne... C'était la chasse, les champignons, les asperges sauvages.

Y a-t-il une recette de votre mère que vous aimez particulièrement?

Sans hésiter les tendrons de veau aux olives. Je me

qui récupérerait le morceau de cartilage. À la maison, on avait aussi un poulailler ce qui nous permettait de faire assez souvent des poulets rôtis maison et de délicieux œufs

De quel manière vos souvenirs d'enfance ont influencé le cuisinier que vous êtes quiourd'hui?

Quand tu es petit tu ne t'en rends pas compte mais toutes ces saveurs d'enfance, toutes ces expériences vont rester marquées en toi. Tu en prends plein les yeux, plein le palais... C'est la vie, c'est ta vie ! Et lorsque tu pars plus tard pour faire tes armes et que tu es en quelque sorte déraciné, tu commences à ressentir le manque. Et c'est justement ce manque qui te pousse plus tard à revenir aux sources et cela se ressent iusque dans ta cuisine. Tu vas donc puiser au plus profond de tes souvenirs pour retranscrire et partager avec tes clients ce aue tu es.

Avez-vous un mentor qui vous a influencé dans votre éducation au goût?

À l'âge de 14 ans, je suis parti travailler avec mon oncle et parrain Paul Bajade aux Chênes verts à Tourtour! J'ai fait ensuite un apprentissage de deux ans à ses côtés. Et croyez-moi, ce n'était pas de tout repos... Il a été pour moi un guide, un vrai mentor (et encore aujourd'hui), celui qui m'a donné le goût de la cuisine et conforté dans ma voie. Il a fait de moi la personne que je suis aujourd'hui!

Y a-t-il un objet de cuisine que vous conservez précieusement?

Ma veste d'apprentissage brodée à la main par ma mère au fil bleu.

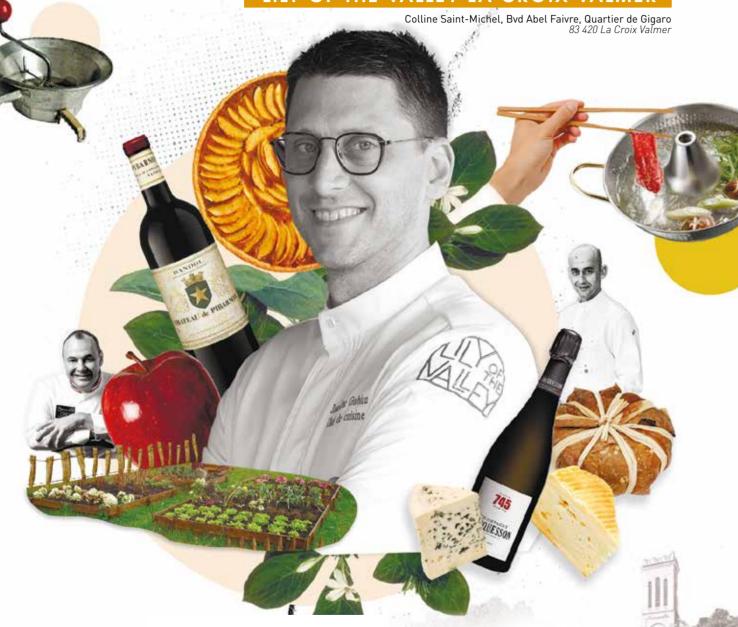






Jean-Luc GABI()N





Fidèle acolyte de Vincent Maillard, Jean-Luc Gabion nous livre une cuisine à son image, libre et chamarrée. On découvre avec plaisir un hommage à la Provence sans ostentation et intemporel, une partition culinaire de valeurs sûres, de saveurs justes. Nulle place aux plats tapageurs mais un amoncellement d'assiettes subtilement portées sur les goûts pluriels, limpides et lisibles.





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quel est votre souvenir savoureux, votre « Madeleine de Proust »?

Pour beaucoup de personne le pense au' « aimer manaer » vient de l'enfance et de ce aue les parents et arandsparents nous ont transmis. J'ai de nombreux souvenirs savoureux, des plats simples et bons concoctés par ma mère et ma grand-mère, comme par exemple le civet de lapin. C'était un moment de partage précieux qui rassemblait toute la famille le dimanche. Un plat qui demandait beaucoup d'amour et de patience... Mon grand-père tuait le lapin et ma grand-mère le cuisinait dans la foulée sur le poêle à bois. J'aime me rappeler également la purée du mercredi que ma grand-mère faisait au presse-purée ou encore le bout de charcuterie, de lard fumé que je partageais avec mon grandpère à 10h. Notre petit rituel!

marqué votre enfance?

Chez mes arands-parents à la Touren-Jarez, un petit village à côté de Saint-Etienne. J'y ai passé tous mes mercredis et une bonne partie de mes week-ends. Mon grand-père jardinait et bricolait énormément. Dans son potager, il cultivait les légumes pour nourrir toute la famille.

recette **Avez-vous** familiale que vous aimez particulièrement?

Étant originaire de Saint Étienne, faisait les quenelles à base de semoule, sauce tomatée ou champignons avec le classique gâteau de foie. Un plat familial par excellence. Ma mère faisait également un soufflé de fromage ou de courge, une recette assez simple à faire et que je refais souvent à la maison pour mon fils!

Un lieu en particulier qui a Un ingrédient qui vous rappelle ancrée en nous! Par la suite ce sont votre enfance?

Le fromage qui est très présent dans la région stéphanoise. J'ai gardé cette culture du fromage et qui d'ailleurs me manque un peu dans le sud. Je n'ai pas de préférence particulière, j'aime tous les fromages notamment ceux un peu fort qui ont du caractère. Un munster, un roquefort et ici en Provence, le fromage Banon qui est à la fois puissant et raffiné.

Comment saveurs faconné le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Pour ma part j'ai eu deux phases. La première, les goûts de l'enfance allant des légumes du jardin de mes arands-parents, aux aliments simples aui m'ont permis de connaître le goût réel, « vrai » des aliments. Cela faconne le palais. C'est une base

nos rencontres, les chefs avec aui I'on travaille qui viennent ajouter leur touche à notre histoire gustative et affûter d'autant plus notre palais.

austatif souvenir mémorable?

J'ai un plat qui m'a marqué, celui de Pierre Gagnaire aux Airelles à Courchevel : Le loup façon Rossini. Tout y était : un lieu convivial, un plat gastronomique généreux, gourmand, équilibré et puissant.

Un champagne qui vous accompagne depuis toujours?

J'adore le champagne particulièrement le « Jacquesson » et ses vieux millésimes... Selon moi, les assemblages qui ont déjà quelques années ont plus de caractère, de finesse et se prêtent davantage à la dégustation.

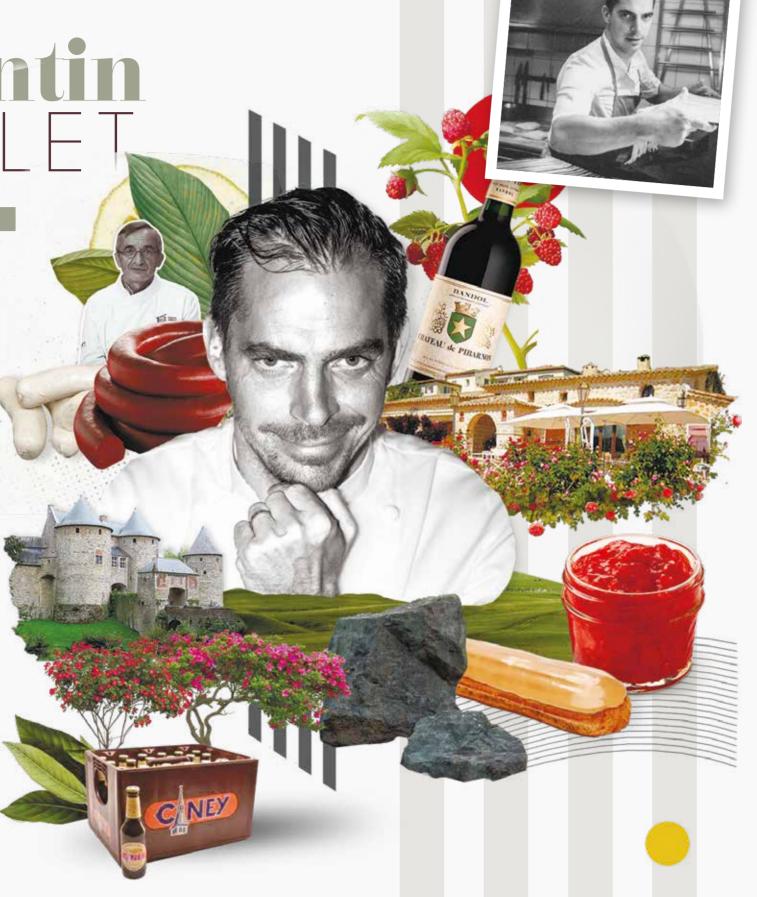
Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 57 Quentin

LE CASTELLARAS

461 Chem. de Peymeyan 83 440 Fayence Tél. 04 94 76 13 80

Dans un cadre époustouflant de beauté, le jeune Namurien s'imprègne de la nature sauvage provençale. Quentin Joplet propose avec brio une cuisine de marché simple mais aboutie, bien dosée, mariant harmonieusement les saveurs du sud. Au menu, du goût, du goût et encore du goût! Si la technique est réelle, maîtrisée, la volonté du chef est d'être au service du produit et de l'inviter tel un

client à table.





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Est-ce que vous diriez que vos origines belges ont influencé le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Bien sûr ! Je dirais que mon côté terroir je le tiens de là-bas... J'oscille entre le végétal, la nature, l'animal. J'aime beaucoup travailler le cochon, la charcuterie. Ce sont des choses qui me correspondent car cela fait partie de ma jeunesse.

Est-ce que l'on perd son accent mais pas ses racines ?

Cela ne pourrait être plus juste. Je suis en France depuis 20 ans donc l'accent je l'ai quand même perdu. Après les racines quoi qu'il arrive, on ne les perd jamais. Quelque part, tu as toujours au fond de toi des choses qui te rappellent ton enfance, ta jeunesse. Par exemple, ici je fais moi-même mon boudin et je suis heureux de pouvoir proposer ce produit à mes clients avec une cuisine provençale. Ce n'est pas commun mais il y a une histoire derrière que les clients adorent.

Quelle est votre madeleine de Proust, qu'est-ce qui vous ramène à l'enfance?

J'ai de la chance carmes parents cuisinaient beaucoup ensemble à la maison... Il y avait toujours une soupe sur le coin du fourneau qui était en route. Ma grand-mère cuisinait énormément aussi et excellait en pâtisserie. Je me souviens particulièrement de sa tarte au sucre. Quelque chose de très gourmand et délicieux. Lorsqu'on était petits, il y avait également à Noël la tradition du boudin blanc, noir, avec toutes sortes d'accompagnements que je perpétue encore aujourd'hui avec mes enfants.

Y-at-il un lieu qui fait écho à vos souvenirs savoureux d'enfance? Quand j'étais jeune j'habitais dans un

village qui s'appelait Corroy-le-Château avec beaucoup de fermes et de champs alentours. Chez nous, mon père avait son propre potager et il faisait aussi ses propres endives à la cave. Cela a fait mon éducation au goût, avoir de bons produits. Chaque jour, on allait chercher ce dont on avait besoin pour cuisiner le soir. Ma mère faisait également beaucoup de glaces, de sorbets, de confitures avec les fraises et les framboises du jardin. J'ai eu la chance dès le plus jeune âge de baigner dans la bonne nourriture!

Quel a été votre déclencheur, la personne qui vous a donné le goût de la cuisine dans vos jeunes années ?

Pourmoi, ça a été Michel Bras. Je me souviens qu' à l'époque, j'avais lu dans le magazine le Saisonnier un superbe reportage sur lui. J'ai trouvé que cet homme avait une telle humilité, une telle connaissance... Avant d'intégrer ses cuisines, j'ai fait mon petit bonhomme de chemin. Lorsque j'avais 23 ans, avec Hermance nous sommes allés manger à son restaurant et je me souviens qu'à table elle a sorti : Mon mari est fan de vous et il aimerait travailler chez vous. Elle y est allée au cran et ça a marché! J'ai eu une expérience incroyable chez lui.

Y a-t-il un vin, un champagne, une boisson qui vous raconte une histoire ou fait écho à vos origines?

Le départ a été sur la bière forcément comme par exemple la Ciney blonde. Puis il y a 20 ans, en venant dans le sud, j'ai eu le bonheur de goûter des vins d'exception comme notamment ceux du Château de Pibarnon et le Clos Saint Joseph.

Cyril LIGNAC

LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC

66 Rte des Plages 83 990 Saint-Tropez



Son sourire malicieux qui ne saurait passer inaperçu sur nos écrans nous transporte autant que ses créations savoureuses ancrées dans la tradition et tournées vers la modernité. Ce gourmand « croquant » n'a pas son pareil pour surprendre et peut se targuer d'une ascension renversante dans ses établissements parisiens. Avec le Chef Pâtissier Benoît Couvrand, il se lance dans l'aventure sucrée et crée La Pâtisserie Cyril Lignac. À Paris comme à Saint-Tropez, au cœur de la vie des habitants du quartier, il travaille avec l'émotion pour proposer des entremets de saison inscrits dans la gourmandise et la convivialité.



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Le cake marbré que je préparais avec ma mère et ma sœur le mercredi après-midi. Lorsque j'en mange une part aujourd'hui, il m'évoaue immédiatement un souvenir d'enfance heureux.

Un péché gourmand ayant ont façonné le cuisinier que vous bercé votre enfance (et encore aujourd'hui)?

l'épicier à Rodez et je le croquais sur le chemin jusqu'à l'arrêt de bus. Aujourd'hui, propose dans mes boutiques La Pâtisserie les mêmes histoires que celles qui ont Cyril Lignac à

petit péché gourmand d'enfance.

Un commerçant où vous adoriez transmises. aller enfant?

Enfant, j'adorais aller au Sabot de Noël à Rodez, une boulangerie emblématique, pour y acheter une chocolatine.

Le restaurant où vous rêviez d'aller dîner (ici ou à l'étranger)?

À 19 ans, alors que j'effectuais mon CAP cuisine, j'ai feuilleté un exemplaire du magazine de cuisine professionnel Thuries dans lequel figuraient les portraits et créations de grands chefs. Parmi eux, Nicole Fagegaltier, cheffe du restaurant étoilé du Vieux Pont à Belcastel, village voisin de Rodez. J'ai été fasciné et i'ai tout de suite eu envie d'aller découvrir sa cuisine.

qustatif?

Cette année-là pour Noël, grâce aux Mes parents aimaient recevoir. Ce 500 francs offerts par ma grand-mère, je suis allé dîner à l'auberge du Vieux Pont. J'ai été émerveillé par les saveurs, la technique et la présentation du craquant de faire plaisir. de cèpes à la crème d'ail, une galette croustillante montée avec de l'huile de persil où la purée d'ail se mélange à la pomme de terre, surmontée de quelques « Secrets gourmands » de Pierre Hermé, cèpes poêlés. Ce fut une révélation.

Comment vos saveurs d'enfance

êtes auiourd'hui?

Pour moi, les goûts sont des souvenirs. Les oursons quimauve bien sûr ! J'en J'ai oublié des milliers de choses de achetais un en sortant du collèae chez mon enfance mais une saveur peut m'évoquer en une fraction de secondes un souvenir. Aujourd'hui dans ma j'en réalise de façon artisanale et les cuisine, je ne raconte pas forcément façonné mon enfance mais j'y imprègne Paris et Saint-Tropez, en clin d'œil à ce inévitablement la gourmandise, la générosité, le partage, la chaleur et toutes ces valeurs qui m'ont été

Une anecdote en cuisine à nous raconter?

Je me souviens de la truite meunière cuisinée pour mes parents alors que je venais de commencer mon CAP de cuisine, comme du navarin d'agneau pour mon premier jour d'apprentissage au restaurant du Vieux Pont à Belcastel. L'un comme l'autre n'ont pas tout à fait été une réussite...

Quels chefs vous ont inspiré pendant votre enfance?

Alain Passard, Pierre Hermé, Nicole Falgegaltier, Joël Robuchon pour n'en citer que quelques-uns.

Quel est votre plus beau souvenir La table et les repas de votre enfance?

pouvait être de grands repas comme un casse-croûte mais toujours avec beaucoup de convivialité et cette envie

Un ouvrage culinaire que vous conservez précieusement?

une bible de la pâtisserie à avoir absolument dans sa bibliothèque.









60 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 61

Vincent MAHARD

LILY OF THE VALLEY LA CROIX VALMER

Colline Saint-Michel. Bd Abel Faivre 83 420 La Croix Valmei

Depuis plus de 20 ans sur la Côte d'Azur, ce Bourguignon de naissance a attrapé l'accent du Sud et l'obsession de rendre l'éphémère inoubliable! On partage une cuisine aux saveurs préservées et on salue une recherche constante d'excellence dans la simplicité. Entre tradition et évolution, son talent valorise les grands classiques et les trésors culinaires de la cuisine provençale. Ici, le fond prime sur la forme, l'originel sur l'original, le goût sur l'artifice...





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quels sont vos plus savoureux souvenirs?

Enfant, je passais beaucoup de temps en bord de Saône à Écuelles dans la maison de vacances de mes grands-parents. Là-bas, on allait chercher le lait chaud tous les soirs à la ferme, on piquait les mais dans les champs et on partait à la pêche au carrelet. On a donc baigné dans la petite friture, les ablettes qu'on vidait et qu'on passait à la farine avant de les faire frire. Je me souviens également qu'on allait chercher les cornichons, on les frottait et passait au vinaigre mais aussi les escargots, les champignons et même les écrevisses dans la Saône. Plein de souvenirs de cuisine mais qui sont aussi des moments inoubliables. Mon grand-père originaire de toscane adorait cuisiner des plats italiens comme le ragoût à la saucisse avec de la polenta. Il utilisait de nombreux aromates comme le romarin, le thym... Cela a été pour moi, une initiation,

Un aliment inattendu ou mal-aimé que vous avez toujours apprécié?

Dans ma famille tout le monde cuisinait de manière régulière, ma mère bien évidemment mais aussi mon père aui avait auelaues spécialités. Il aimait bien faire des pâtés chauds, cuisiner les abats, les tripes. J'ai appris à aimer ça!

Comment se passaient les repas de votre enfance?

Très convivial. J'ai eu la chance d'avoir une maman qui cuisinait beaucoup pour nous. On a été bien nourri, on a toujours mangé de bons produits.

> Encore aujourd'hui, j'essaye de retranscrire ça avec mes filles comme quand on prépare des gnocchis. Au-delà de les faire soi-même, au-delà du plat en lui-même, c'est un vrai moment de partage! Cela a une autre valeur, un autre sens!

En quoi la cuisine toscane de vos grands-parents a pu influencer votre cuisine que l'on qualifie de méditerranéenne?

C'est une cuisine qui me plaît beaucoup, très rustique et très simple en apparence. C'est avant tout une cuisine de produits. Quand j'allais en Italie avec mon grand-père, on aimait acheter



la focaccia qui sortait du four, on prenait une très bonne huile d'olive et on allait chez le charcutier pour prendre du jambon de parme coupé en tranches hyper fines. De retour de nos emplettes, on frottait la tomate dans la focaccia, on arrosait d'huile d'olive, on ajoutait quelques gouttes de vinaigre balsamique et un peu de roquette. C'était une cuisine instantanée pleine de goût dont la richesse dépendait de la fraîcheur des produits et du souci des détails. Cela fait également écho à la cuisine de Ducasse chez qui j'ai grandi en tant que chef.

Avez-vous un souvenir marquant en cuisine à nous confier ?

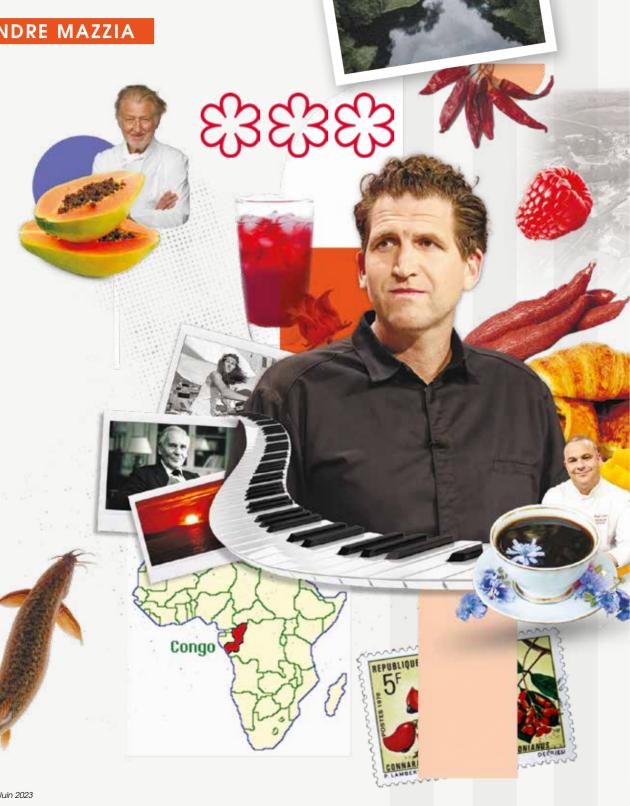
J'en ai plein mais je parlerais de Franck Cerutti qui était le chef du Louis XV quand j'y étais. Il avait cette capacité d'émerveillement, une culture de la cuisine et du produit incroyable et c'était toujours pour moi un enrichissement de pouvoir échanger avec lui. C'est quelqu'un qui m'a beaucoup appris, mais aussi touché! Malgré sa stature et son parcours remarquable, il pouvait avoir le regard pétillant d'un enfant! J'ai toujours eu l'impression que j'aurais du mal à lui arriver à la cheville.

Alexandre MAZZIA

AM PAR ALEXANDRE MAZZIA

9 Rue François Rocca

Un trois étoiles en dehors des codes... Cet alchimisteexplorateur bouleverse les papilles et « met à plat » son esprit créatif pour nous conter une toute autre histoire. On apprécie son audace. ses mélanges très osés, sa palette gustative désaccordée mais qui pourtant sonnent extrêmement juste. Alexandre Mazzia se réapproprie la gastronomie française pour nous dédicacer une cuisine sertie d'émotions et de





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Je n'ai pas forcément de Madeleine de Proust mais en revanche plein de souvenirs d'enfance qui m'ont marqué. Les couchers de soleil ocre, la terre rouge, les gorges de Diosso mais aussi mon grand-père sur son bateau. La madeleine de Proust serait de revivre ces moments intemporels!

Comment vos saveurs d'enfance ont façonné le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Le côté ferreux du poisson ainsi que le côté fumé avec la peau grillée au barbecue... C'est quelque chose qui est important pour moi. Il y a aussi le côté piment et relevé qui donne un aspect supplémentaire au pouvoir gustatif. La cuisine que je fais aujourd'hui c'est la curiosité, c'est la compétence que j'ai acquise d'approfondir de manière presque chirurgicale ces saveurs. Je nage aujourd'hui dans un environnement qui est mien ce qui me permet de me les réapproprier avec mon propre langage.

Un produit inattendu ou méconnu que vous avez toujours apprécié?

Il n'y a pas de produits à proprement parlé mais plutôt des associations completement méconnues que j'apprécie et que je fais découvrir à mes clients comme la framboise-harissa, l'anguille fumée chocolat-noir... Les produits inattendus sont ceux travaillés là où on ne les attend pas, d'une autre manière. Il n'y a pas un produit que je repousse, ou que je n'aime pas cuisiner, le travail de la matière et de la fibre c'est le travail de ma vie. Parfois je travaille aussi le manioc, méconnu et mal aimé par sa texture, mais qui aujourd'hui par l'intermédiaire d'une raviole, devient fondant et agréable.

Une douceur sucrée, un péché gourmand ayant bercé votre enfance?

Au Congo, les seuls sucres qu'il y avait, c'étaient ceux des fruits exotiques, que ce soit la mangue, la papaye, les bananes et les mini-bananes. La seule chose qui était un peu inattendue pour tout le monde, c'est que moi je les passais au barbecue. Ce qui me rappelle également mon enfance, c'est la banane écrasée sur des cacahuètes.

Avez-vous une recette familiale que vous aimez particulièrement?

En Afrique, ma maman faisait des pommes de terre farcies avec un filet de capitaine au four. Aujourd'hui c'est totalement différent... Il n'y a pas de recette ancestrale que je refais particulièrement. L'important c'est les moments de partage. J'aime la curiosité de ma fille et la gourmandise de mon fils. Je leur fais des plats qu'ils apprécient tout simplement.

Quel est votre plat préféré dans le monde entier et depuis toujours ?

Mon plat préféré va être un souvenir savoureux comme le bol de chicorée que préparait ma grand-mère avec une tartine de pain frais et des gros morceaux de beurre demi-sel. Quand j'étais Chef de Partie, il y avait aussi le thon à la catalane que je mettais dans une simple baguette. Cela me rappelle d'où je viens, une simplicité, un jeune homme passionné qui n'avait pas de sous et qui mangeait une boite de thon chaque jour.

Un lieu particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux?

Une maison de famille avec des chais à Courcoury, près de Saintes et de Cognac. Il y a aussi la maison de mes grands-parents à Rivedoux (Sablanceaux) où mon grand-père écaillait et vidait le poisson, où j'ai fait ma première purée, mon premier barbecue, mon premier pain perdu à la cheminée et où j'ai appris à faire baver les escargots.



sentiments.

ALEXANDRE MAZZIA

adoriez aller enfant?

Quand nous étions revenus en France, chaque dimanche matin, mon père m'autorisait à en Afrique... Des personnes **Comment étaient les** aller chercher à la boulangerie les pains au chocolat, les croissants et les chaussons aux a changé beaucoup de choses. c'était calme, parfois rapide pommes. J'avais 14 ans et pour moi qui venait d'Afrique, c'était toute une épopée. J'étais très fier, c'était le début de l'indépendance.

rêviez d'aller dîner (ici ou II ne faut pas perdre de vue à l'étranger)?

Je n'ai pas de restaurant où je rêve d'aller particulièrement. Le seul restaurant que j'ai envie de faire c'est celui où je partagerais le meilleur moment qui soit avec ma famille, où il y aurait des choyer. rires et des sourires. Mais j'irais volontiers chez le chef Ángel León pour son travail sur la mer, sa cuisine qui raconte une histoire mais aussi pour le personnage qui est assez incroyable.

Des rencontres dans votre saka saka au bord de l'eau avec enfance aui vous ont marqué?

de vagues. J'ai rencontré des personnes incroyables sur mon chemin, notamment en brousse, seules en forêt qui m'ont parlé avec un nouveau regard, ce qui

Est-ce que l'on perd son repas de famille avec mes accent mais pas ses racines?

Les racines sont toujours là, toujours présentes. On ne perd Le restaurant où vous rien, c'est juste le temps qui fait. comment vous êtes construit, quelles sont vos premières pensées ou vos premières idées. première impression est souvent la bonne. C'est bien de garder cet instinctif et de le

Quel est votre plus beau Johnson, Michael Jordan, Joan souvenir gustatif?

J'en ai plusieurs... Ceux avec mon grand-père sur les plages de Sablanceaux avec le poisson grillé. Le souvenir de manger du des amis à la Côte Sauvage ou à la Pointe Indienne au Congo. Enfant, j'ai toujours été quelqu'un Mon plus beau souvenir gustatif

Un établissement où vous de timide qui ne voulait pas faire sera le prochain, celui que j'aurai à partager avec des rires et des sourires en famille.

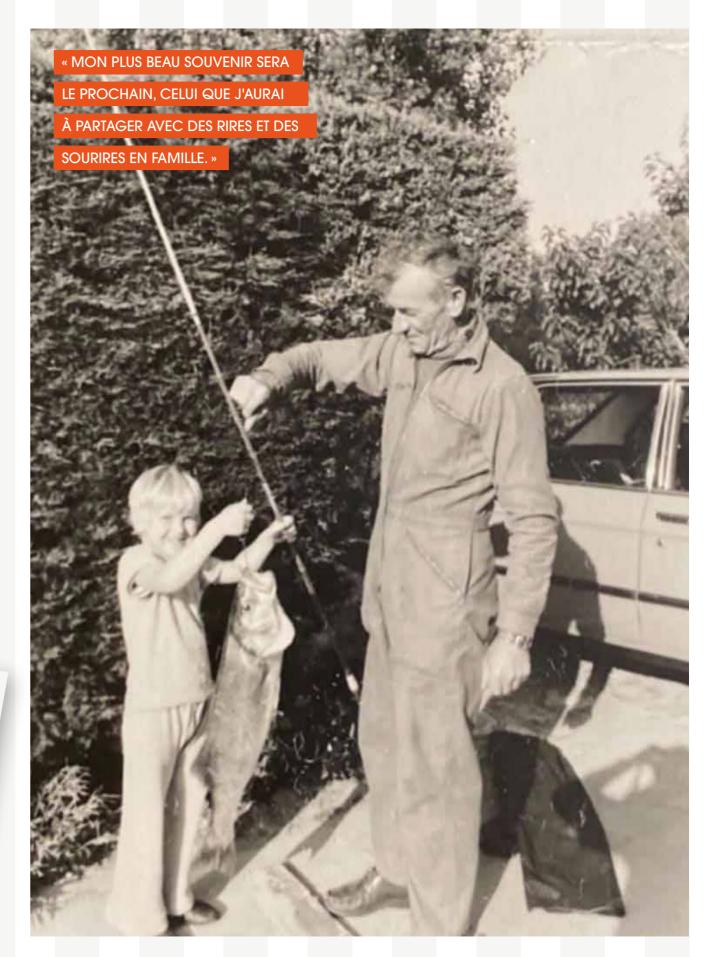
repas de votre enfance?

Les repas de mon enfance mais toujours ensemble. Les cousins, mes tantes sont de beaux souvenirs car les weekends ma grand-mère recevait beaucoup. Il y avait de grandes tables avec des feux de cheminée et quelqu'un qui jouait de la musique, du piano.

Le casting d'un dîner « Madeleine de Proust » chez vous?

À ma table j'inviterais : Jean d'Ormesson, Pierre Gagnaire, Florence Arthaud, Magic Miro, Kandinsky, Mozart et Simone Veil, Carl Lewis, Mohamed Ali, Jacques Chirac et Denis Sassou-Nguesso, le président du Congo, David Toutain, et le comte de Bourderbala pour avoir des esprits éveillés et positifs autour d'une discussion.





Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 67 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023



ses armes dans de prestigieuses maisons, ce savoyard au talent aiguisé a décidé de voler de ses propres ailes en créant son service traiteur. David Millet vous livre toute l'authenticité d'une cuisine gastronomique mettant à l'honneur les produits et les terroirs de notre belle région. Beaucoup de cœur, un brin d'inventivité et le désir profond de raconter une





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Est-ce qu'il y a une saveur, un invitait les voisins, les amis! parfum, un produit qui vous rappelle votre enfance?

Bizarrement c'est le thym... Qui me rappelle le serpolet sauvage de mon enfance en Savoie. Mon grand-père l'Abbaye de Talloires où j'ai fait mes avait pour habitude d'en cueillir toujours un peu pour l'utiliser dans les marinades pour viandes. Une fois les côtes de porc ou de bœuf badigeonnées, il les mettait au-dessus du feu... C'était magique! la bonne voie... Et chez lui ça marchait Aujourd'hui au printemps je vais ramasser du thym. J'en mets de partout, peut-être même un peu trop mais j'aime vraiment ca. Les vinaigrettes, les assaisonnements de salades de mon grand-père sont aussi des repères pour moi. Il y a également un plat de ma grand-mère qui a bercé toute mon enfance, c'est la ratatouille avec des diots de Savoie. Il v a là, une petite influence de cuisine italienne des montagnes.

Comment toutes ces saveurs de l'enfance ont façonné le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Encore aujourd'hui, je perpétue toutes savoureux? ces traditions, toutes ces saveurs qui me viennent de l'enfance. J'essaye de retrouver ces goûts à l'ancienne, bruts dirons-nous, même paysans, tout en ayant une cuisine plus moderne. Par exemple, lorsque je fais des petits-farcis je m'attache à retrouver le goût de ceux que faisait ma grand-mère. Il en va de même pour les marinades pour les barbecues, l'assaisonnement des salades...

chez vous?

gens autour de la table, partager, faire de grands repas ou des grands barbecues. Il

Une rencontre aui vous a profondément marqué?

Le père Renaud (Michel Renaud) à premières armes. Là-bas régnaient des parfums et des saveurs de cuisine d'antan. Cet homme m'a tout transmis, c'était mon mentor, celui qui m'a mis sur droit! D'ailleurs plus tard, il m'a ouvert les portes des Airelles où je suis resté de nombreuses années.

Est-ce que vous avez un ouvrage de cuisine que vous conservez précieusement?

Le Répertoire de la cuisine de Gringoire & Saulnier. Un livre qui m'aide à retourner dans le passé avec des recettes qui peuvent paraître désuètes et qui pourtant m'inspirent toujours autant.

Y a-t-il un lieu en particulier qui a marqué vos souvenirs

Mes grands-parents habitaient à Annecy et possédait une maison de campagne dans le Massif des Vosges où l'on se rendait avec mes frères les week-ends. Là-bas, on avait un grand potager avec des champs de pommes de terre, de tomates, de betteraves mais aussi beaucoup d'arbres fruitiers comme des pommiers, des poiriers, des pruniers... Mon grand-père était rythmé par les saisons et les traditions qu'il mettait un point Comment se passaient les repas d'honneur à nous transmettre. Quand on ramassait les noix, on en faisait de l'huile. Mon grand-père aimait bien réunir les Il tuait aussi le cochon à l'ancienne pour faire des saucissons et des salaisons. Tous ces goûts-là sont en moi et m'ont profondément influencé!

histoire!



De la Bretagne à la Méditerranée... Natif du Morbihan, passionné de cuisine depuis l'âge de 12 ans, Bruno Oger fait partie de cette génération de cuisiniers les plus talentueux et les plus créatifs de la cuisine française. À La Villa Archange, 2 étoiles Michelin, comme au Bistrot des Anges, couronné d'un Bib Gourmand, le chef et ses équipes proposent une cuisine locavore aussi délicate qu'imaginative.



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelles saveurs, quels parfums mélange de tout ça. On retrouve les produits **symbolisent votre enfance?** de la Méditerranée mais aussi le beurre

L'iode, les produits de la mer... C'est des souvenirs de balade au bord de l'eau en Bretagne qui font écho à mon enfance. Les langoustines, le crabe, le homard durant les jours de fête mais aussi les ormeaux, les berniques que l'on allait ramasser à marée basse.

Y a-t-il un lieu qui se rattache à tous ces souvenirs savoureux ?

Bien sûr, pour moi c'est le Morbihan avec Carnac, Quiberon, Lorient et l'île de Groix. Nous avions une maison de famille à Larmor-Plage.

Qui cuisinait lorsque vous étiez petit?

À la maison, c'était mon papa qui cuisinait et j'ai tous ses parfums des fourneaux qui me reviennent ainsi que tous ces bons moments de partage en famille. À notre table, on trouvait les langoustines, l'araignée mais aussi à l'époque la godaille... Quand les marinspêcheurs revenaient au port, ils touchaient leur salaire, plus la godaille, un panier de trouvailles de la mer mélangé. C'était un peu comme la prime de la pêche!

Une douceur sucrée qui a marqué vos jeunes années ?

En Bretagne, c'est les crêpes... Un moment important pour la famille. Il y a aussi les gavottes, le Kouign amann. Des spécialités, des gâteaux de voyage que l'on mange avec plaisir au goûter. Un péché-mignon aussi : Le Traou Mad, un biscuit breton que l'on retrouve d'ailleurs à la carte des mignardises du restaurant.

Comment vos origines, votre histoire ont influencé le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Je pense que la cuisine retrace les parcours de la vie d'un cuisinier. Pour moi, c'est la Bretagne au démarrage, ensuite mon expérience que j'ai eu à Bangkok durant 4 ans et enfin l'influence du Sud. Ma cuisine c'est un

mélange de tout ça. On retrouve les produits de la Méditerranée mais aussi le beurre demi-sel, la crème, les gavottes... Des petits détails que l'on découvre au rythme de ma carte. On a également un dos de loup citroncitronnelle avec des échalotes et du riz soufflé qui me rappelle un petit peu la street food de Bangkok.



Avez-vous toujours su que vous seriez cuisinier?

Je voulais être cuisinier ou paysan car j'ai toujours voulu être proche de la nature. Mon papa était d'ailleurs lui-même cuisinier et possédait avec ma mère un restaurant. Nous vivions à l'étage donc je suis tombé très tôt dans la marmite. Très vite, j'ai voulu voyager et décrocher les étoiles.

Quels étaient vos héros de la gastronomie plus jeune ?

Mes héros c'était Bocuse, Blanc, Guérard, Haeberlin... À l'époque le Michelin était très hexagonal, quand j'ai commencé la cuisine il y avait encore très peu de références où il fallait vraiment se rendre en France. Maintenant la porte est ouverte sur le monde.

Georges Blanc a été un mentor pour moi, j'ai eu la chance de travailler à ses côtés durant sept années. Nous étions extrêmement proches et je lui dois une grande partie de ma carrière.

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 71

Bruno $\bigcirc \bigcirc \vdash \vdash \vdash$

Qu'est-ce qui vous reste de George Blanc aujourd'hui dans votre cuisine?

Je dirais le goût du produit, le plaisir de manger, la rigueur et de mettre dans l'assiette uniquement des goûts francs. Je pense que les plats sont bons lorsqu'il n'y a pas d'éléments parasites. C'est extrêmement important et c'est ce que j'ai appris à ses côtés.

Avez-vous une anecdote à nous partager de ces moments en cuisine ?

Oui... La plus marquante est le jour où j'ai repoussé mon mariage pour lui. Je devais me marier en septembre et j'ai dû le repousser à un mois plus tard car il a souhaité que j'aille travailler pour lui en Suède. Cela montre à quel point nous sommes très liés. Heureusement que ma femme a été très compréhensive!

Avez-vous une expérience culinaire mémorable qui vous a ému, que ce soit en France ou à l'étranger?

Elle n'est pas spécialement gastronomique mais j'ai un très bon souvenir en Thaïlande. C'était à Koh Samui, nous étions dans un restaurant près d'un joli Buddha et d'un plan d'eau. On a commandé quelques spécialités et la petite grand-mère qui était là, est partie avec sa mobylette au marché faire ses courses. On a attendu bien 45 minutes mais la cuisine était divinement bonne et l'atmosphère pleinement authentique! Un très beau moment.

Y a-t-il un produit que vous aimez bien travailler?

Je trouve que le riz est intéressant... On peut le faire souffler, le cuire de différentes façons que ce soit un riz thaï, basmati ou Acquerello.

Avez-vous un vin coup de cœur qui vous suit depuis plusieurs années ?

Je suis quelqu'un qui aime le bon vin et je suis plutôt fan de ceux du bordelais. J'aime les crus avec une grande personnalité comme un bon Rothschild... Et j'ai d'ailleurs initié toute la famille. J'aime aussi beaucoup les blancs de Bourgogne comme les Montrachet. Il faut dire, on a une telle richesse en France... Les vins du Languedoc, de la vallée du Rhône ont eux aussi leur typicité propre.



Une boisson que vous affectionnez depuis toujours et qui vaut le détour?

Je ne dirais pas non à une bonne bolée de cidre brut. C'est exceptionnel!

Y a-t-il une mode culinaire dans laquelle vous n'êtes jamais tombé?

Moi je ne suis jamais à la mode. Je pars du principe que la mode se démode. Je m'attache à faire quelque chose qui me correspond très sincèrement. Je suis dans le pleine mer... La seule difficulté que l'on a c'est de tenir la aualité.

Enfant, vous mettiez quoi dans vos sandwichs?

Alors moi c'était plutôt en guise de goûter... J'aimais beaucoup manger un bout de chocolat entre deux morceaux de pain avec en prime pour le goût un peu de beurre demi-sel. C'est marrant, parce que mes enfants ont gardé cette même habitude mais sans le beurre.

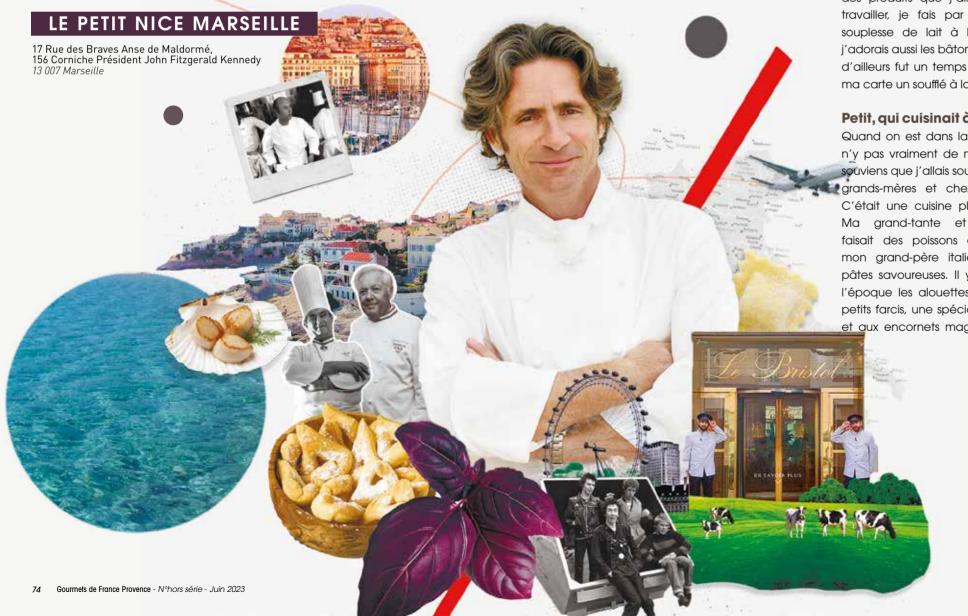
Un dîner « Madeleine de Proust » : qui invitez-vous à votre table ?

Bien entendu mon épouse et mes deux garçons mais aussi George Blanc et mes amis qui partagent mon quotidien. Ce serait un festin très convivial et autour de magnifiques bouteilles avec un petit peu de caviar si on peut, des langoustines, du turbot, le poisson roi. En toute simplicité et sincérité chez moi.



Gérald PASSEDAT

En liberté dans la vie comme en cuisine ! On pourrait croire sa machine bien huilée... Pourtant depuis plus de 30 ans, Gérald Passedat fait souffler un vent Rock'n'Roll sur Le Petit Nice plaçant la barre gastronomique toujours plus haute. Sa cuisine est un hommage à l'immortelle grande bleue et au travail paysan. Baigné dans la culture du peu, le chef sublime sans jamais dénaturer, s'affranchissant des traditions pour voir éclore l'alliance des goûts.





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelles saveurs, quels parfums ces choses-là, bien entendu, ça reste font émerger chez vous des émotions et une certaine nostalgie?

En ce moment, la peau de poisson surcuite au four me ramène à l'enfance ou encore des tomates et citrons cuits au four avec de l'ail. Il v a aussi la brousse du Rove, le basilic avec le pesto, les poissons de roches... Une infinité de saveurs.

Et côté sucré, quelles douceurs font écho à votre enfance?

L'abricot, la pêche que i'apprécie énormément. En saison, ce sont des produits que j'aime beaucoup travailler, je fais par exemple une souplesse de lait à l'abricot. Petit, j'adorais aussi les bâtons de réglisse et d'ailleurs fut un temps je proposais à ma carte un soufflé à la réglisse.

Petit, qui cuisinait à la maison?

Quand on est dans la restauration, il n'v pas vraiment de maison...Je me souviens que j'allais souvent chez mes grands-mères et chez mes tantes. C'était une cuisine plus populaire... Ma grand-tante et mon oncle faisait des poissons extraordinaires, mon grand-père italien faisait des pâtes savoureuses. Il v avait aussi à l'époque les alouettes sans tête, les petits farcis, une spécialité de blettes et aux encornets magnifique. Toutes

ancré dans la mémoire sélective d'un

Quels sont les lieux qui ont marqué vos souvenirs Est-ce qu'il y a un ingrédient, savoureux?

Ma tante vivait à Saint-Jérôme dans une ferme avec des vaches, des cochons, des lapins, des poules, des canards. On avait les œufs, le lard

que l'on pressait dans des pierres de Cassis, la luzerne I'on utilisait pour les lapins, les pissenlits, le fenouil sec et frais. J'avais éaalement un oncle pêcheur. De fait, i'ai

eu autant le côté Méditerranée que le côté arrière-pays qui ont marqué mon enfance. Il y a aussi l'Italie, où je me rendais souvent pour visiter la famille avec mes grands-parents. On mangeait somptueusement bien avec notamment les gambero rosso du golfe de Gènes, les pâtes maisons, les ravioles, les bugnes...

Est-ce qu'on perd son accent mais pas ses racines?

Je pense avoir conservé encore beaucoup de mes racines italiennes. Je m'y rends assez régulièrement... J'en garde un grand sens paysan

mais aussi une certaine façon de voir et sentir les choses. Dans ma cuisine. on peut retrouver parfois quelques tendances italiennes.

un plat qui vous rappelle toujours votre enfance?

Sans hésiter, l'huile d'olive. Mais aussi l'aubergine, la courgette, la soupe de

> Avez-vous souvenir mémorable en termes de gastronomie et de goût?

d'écrevisses et de

langoustines que j'avais dégusté chez Alain Chapel quand je n'avais que 12 ans. Cela m'a profondément marqué, cela a même été un déclencheur! Cette maison était mythique, mes parents n'avaient pas d'étoiles et ils avaient pour habitude de m'emmener déjeuner dans des par exemple chez Outhier, Blanc, Bocuse, Vergé, Maximin, Rostang Chez Chapel, j'ai été subjugué par l'atmosphère puis par le personnage et enfin par la table. Ce plat m'a ébloui et a peut-être fait de l'enfant que j'étais le chef que je suis devenu.



« Je pense avoir

conservé encore

beaucoup de mes

racines italiennes.

Je m'y rends assez

régulièrement »

Gérald PASSEDAT



Depuis tout petit, vous saviez que vous vouliez suivre les pas de votre père et devenir cuisinier?

Non, comme tous les gamins j'étais attiré par plusieurs métiers mais à douze ans j'ai su exactement ce que je voulais faire. Le premier plat que j'ai créé chez moi, c'était le « Loup Lucie Passedat » qui est un peu la pierre angulaire de ma cuisine. C'est une facilité de manger un loup avec toutes les saveurs que peuvent regrouper à mon sens une cuisine de l'épure, une cuisine de la Méditerranée, une cuisine provençale.

Est-ce qu'il y a une spécialité régionale pour laquelle vous traverseriez le pays ?

Il est vrai que je ferai le déplacement pour une très belle andouillette mais aussi pour d'excellentes Saint-Jacques fraîchement pêchées.

Y-a-t-il une mode culinaire que vous n'avez jamais aimé ?

Je ne supporte pas la mode du dressage avec les petites pinces... Passer trente ans sur une assiette pour l'envoyer froide, je n'en vois pas l'intérêt!

Avez-vous toujours eu ce petit côté « Rock'n'Roll » qui vous caractérise tant ?

Oui, je pense avoir toujours été une personne qui n'a pas peur de mouiller sa chemise, d'oser, d'aller à contre-courant! Ce côté-là n'est pas un simple verni que l'on peut venir gratter pour le faire partir. Le rock'n'roll c'est une puissance sur des années, cela ne se quantifie pas...

C'est un véritable état d'esprit, c'est être complètement naturel et pouvoir diriger son cerveau dans une bringue absolue sans

aucune substance. Il n'y en pas beaucoup comme moi qui sont allés faire le pogo à Londres avec les Sex Pistols. Aujourd'hui, cette façon d'être n'existe plus, on est dans la fanfaronnade. À mon âge, je ne vais pas changer pour faire plaisir aux gens. Qu'on m'aime ou qu'on ne m'aime pas cela ne m'importe peu. On est comme on est et on ne se refait pas!

Avez-vous eu des mentors, des figures qui vous ont influencé dans votre vocation?

Bien sûr, il y a eu Jean Troisgros pour ses sauces et Pierre, son frère, pour son organisation à toute épreuve mais aussi Michel Guérard pour sa grande finesse, sans oublier mes parents et mes arands-parents.

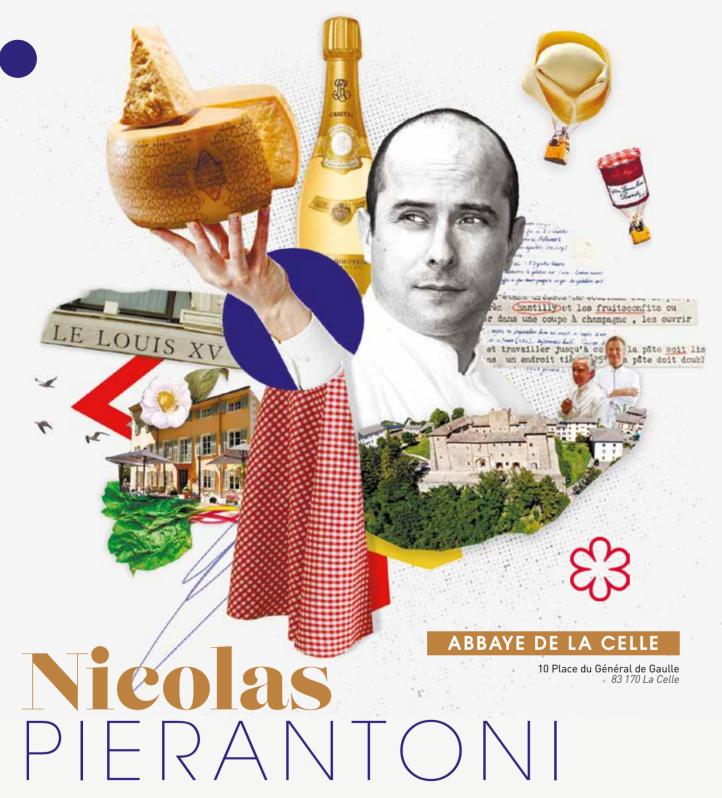
Quelle a été la première recette que vous ayez réalisé dans votre jeune âge ou à vos débuts ?

La première recette que j'ai réalisée, c'était pour Jean-Paul Bonin au Bristol. Il m'avait demandé de faire une salade. J'avais carte blanche et j'ai relevé le défi avec succès. Je ne me souviens pas exactement ce que j'y avais mis dedans, néanmoins elle avait beaucoup plu à mon chef de partie qui était Jean-Pierre Biffi à l'époque.

Quelles sont vos plus belles émotions vécues en cuisine, que ce soit avec vos clients ou encore votre brigade?

Il y en a une multitude. Ne serait-ce que les premiers clients satisfaits, car on ne va pas se mentir il y a eu aussi beaucoup d'échecs. Les premières brigades que j'ai aidé à former et qui sont devenus pour certains de grands chefs comme Gilles Goujon, Anthony Genovese, Jérôme Artiguebère et d'autres. C'est une grande fierté!





La tradition sans ostentation, pour ce chef enfant du pays. Originaire de Brignoles, Nicolas Pierantoni est un vrai produit du cru inspiré par la nature environnante, pour qui le respect du terroir est un impératif absolu. Aux fourneaux, le chefrévèle des saveurs vraies et originales, celles de produits sains, d'un havre d'abondance célébrant la saisonnalité... Une osmose entre le champ et la cuisine telle une invitation au goût d'antan sans artifices.



Quelle est votre Madeleine de Proust?







Y a-t-il un lieu qui a bercé vos souvenirs savoureux d'enfance?

Tous les mois d'août, je partais en Toscane à Montefiorino avec ma sœur et ma arand-mère dans notre maison familiale. Les repas étaient très conviviaux, c'était des tables de 25 personnes, on se réunissait chez les uns et les autres. Bien souvent les femmes étaient en cuisine et les hommes iouaient aux cartes italiennes. On était dans la campagne, ma grand-mère cuisinait et s'occupait du jardin potager. Le cousin de ma mère avait une centaine de vaches et produisait le lait pour faire du parmesan à la coopérative. On avait pour habitude aussi de tuer le cochon que l'on partageait avec nos voisins et utilisait pour les repas.

Quelle saveur, quel plat symbolise votre enfance?

Ma grand-mère nous cuisinait souvent de gros tortellinis farcis à la brousse et aux blettes. Elle en faisait toujours trop, si bien que le lendemain elle les réchauffait à la poêle avec du beurre. Délicieux... Et c'est d'ailleurs une recette que je refais au restaurant avec les blettes du jardin et plein de parmesan. Elle faisait aussi la polenta qu'elle déposait sur une planche en bois pour ensuite la couper au fil. Elle utilisait ensuite les restes comme un socle, y ajoutait de la sauce tomate et passait l'ensemble au grill... Elle appelait ça la « pizza de la polenta »!

Avez-vous un péché mignon dont vous ne vous êtes jamais passé ?

Oui, chaque année mes parents me ramènent d'Italie au moins 10kg de parmesan de la coopérative. Tu prends des éclats de parmesan à l'apéritif avec un verre de vin blanc bien frais... C'est tout simplement

parfait! Pour le côté sucré, je me souviens que ma grand-mère faisait de délicieuses tartes italiennes à la confiture de prunes, elle aussi faite maison.

Comment étaient les sandwichs de votre enfance?

J'ai des souvenirs de vinaigre balsamique, de riquette, de parmesan et de jambon cru... Et idéalement un pain encore chaud. Juste parfait!

Y a-t-il un chef qui vous a maraué dans votre parcours?

Benoît Witz est celui qui m'a mis le pied à l'étrier dans la gastronomie. Il m'a tendu la main quand l'Abbaye a ouvert fin 99, il ne me connaissait pas. On a discuté autour d'un café, il m'a demandé si j'étais motivé et c'est comme ça que mon aventure chez Alain Ducasse a commencé. J'ai fait trois ans à ses côtés, puis je suis parti trois ans au Louis XV à Monaco pour finalement revenir à l'Abbaye sous son impulsion en tant que sous-chef.

Est-ce que la cuisine italienne a influencé le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Bien sûr! Comme disait Mr Ducasse, la Méditerranée ne s'arrête pas en France... À l'Abbaye on propose une cuisine de la Riviera. Si tes origines sont cohérentes avec l'esprit du restaurant pourquoi s'en priver. Quand c'est la saison, je fais des champignons à l'huile, des pickles de légumes, des terrines à partager.

Un champagne que vous avez toujours apprécié?

J'ai toujours plusieurs bouteilles de champagne Roederer dans mon frigo! Avec ma femme et mes beauxparents on fait toujours un apéritif au champagne... C'est marqué dans notre contrat de mariage.

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 79

Geoffrey POESSON

LA BADIANE SAINTE-MAXIME

6, Rue Fernand Bessy 83 120 Sainte-Maxime

La cuisine est le reflet de l'âme, un don de soi, un acte d'amour... Geoffrey Poësson nous invite à découvrir une cuisine de marché raffinée et équilibrée. Amoureux de bons produits, cet original dans l'âme jongle avec les saveurs locales comme personne. Il sublime les grands classiques par la noblesse du terroir et se ioue avec une parfaite maîtrise





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelle saveur, quel plat symbolise votre enfance?

Il v en a plusieurs. Je dirais le chou farci Grassois (Lou Fassum) que faisait ma mère et le Pan Baanat, un sandwich que i'ai l'impression d'avoir connu toute ma vie. Ma mère nous faisait également beaucoup de spécialités méditerranéennes comme la ratatouille qui est l'un des premiers plats que j'ai cuisinés avec elle enfant.

Avez-vous une vraie Madeleine de Proust?

Oui, la fougasse sucrée à la fleur d'oranger. Pour la petite histoire, lorsque je sortais de l'école pour rejoindre la clinique de mon père, je m'arrêtais chez le boulanger pour acheter cette délicieuse fougasse. Ce goût, je l'ai encore en bouche sans ne jamais avoir pu y regoûter, ce qui est terrible pour moi.

Un produit que vous aimiez particulièrement enfant?

J'ai toujours adoré les oursins. Dès le plus jeune âge j'ai été initié à ce délice et vers 10-12 ans, j'allais les pêcher avec mes frères. Une saveur qui a bercé ma jeunesse et que j'ai perpétuée avec ma fille en lui faisant découvrir dès ses deux ans. Depuis, elle aussi est devenue accro!

Est-ce qu'à l'époque vous aviez des héros de la gastronomie?

Bien évidemment. Je peux considérer Paul Bajade comme l'un d'eux car il a été pour moi (et sans le savoir) celui qui a révélé mon amour pour la cuisine. Beaucoup plus tard, il y a eu mon idole, mon père spirituel : Roger Vergé. Pour la petite histoire, j'avais une prof d'Allemand qui ne m'appréciait guère et qui m'a dit un jour que je ne serai jamais capable de rentrer chez Roger Vergé. Piqué au vif et pour lui prouver qu'elle avait tort, je m'étais fait la promesse que j'y arriverai. Et pour cause, à seulement 17 ans, je me trouvais dans les cuisines de ce grand Monsieur et découvrais la gastronomie du soleil.





Quel est votre plus beau souvenir austatif?

Chez mon ami Arnaud Donckele. La première fois que j'ai goûté sa cuisine c'était il y a bien 15 ans. Déjà à cette époque, on se frottait à de la haute gastronomie et d'année en année il est parvenu à m'emmener encore plus haut. On découvre avec bonheur une cuisine en apparence simple, limpide mais aussi hyper sophistiquée dans la recherche de saveurs. Une architecture de goûts qui nous laisse toujours en pamoison.

Le casting d'un dîner « Madeleine de Proust » chez vous?

J'inviterais forcément mon grand ami Arnaud Donckele, mon mentor Mr Roger Vergé, mes premiers émois culinaire Mr Paul Bajade, un des premiers chefs qui a cru en mon potentiel Mr Patrick Mayençon, un de mes idoles Jacques Maximin mais aussi bien évidemment ma maman!

Vos tous premiers émois en matière de vins?

Plus jeune, mon père nous amenait assez régulièrement au Château de Vignelaure. On est sur un coteau Aixois avec des vins travaillés comme des bordeaux. Ce sont des rouges que l'on ne dégustera pas trop jeunes et qui avec l'âge prennent une superbe longueur en bouche. J'en propose d'ailleurs depuis longtemps à la carte de mon restaurant. On est même remontés sur des millésimes de 1988!

des associations

subtiles.

Marcel, RAVIN



Marcel Ravin initie depuis plus de 15 ans les fins gourmets aux saveurs du monde. Douceur des Caraïbes, notes méditerranéennes... Du rocher du Diamant au rocher de Monaco, le chef revisite avec humilité des produits de terroir et crée avec sensibilité des mets aux accents d'ailleurs. Il réussit avec brio une partition culinaire à son image, à la fois raffinée et subtile, à l'enthousiasme des artistes et à la chaleur des passionnés.





Quelle est votre Madeleine de Proust?

Diriez-vous que vos souvenirs d'enfance ont façonné le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Oui, toute ma créativité vient de mes souvenirs d'enfance. C'est ma grand-mère qui m'a donné le goût de la cuisine... Elle cuisinait avec peu en nous faisant toujours de jolis plats. Elle nous rassemblait et nous donnait le sourire! Chez nous, il y avait beaucoup d'amour et surtout le respect des anciens. Tout ça c'était formidable. Elle a aiguisé mon palais d'enfant progressivement un peu comme une éducation au goût. Nous devons nous rappeler d'où nous venons et à partir de là, nous pouvons comprendre quelle est notre identité et donc créer et composer. Je veux retrouver des produits, des goûts aue i'avais oubliés et aui font écho au passé. C'est pour ca, aue le ramène énormément de produits de Martiniaue aue ie plante ensuite dans mon iardin.

Quelles valeurs, quelle façon d'appréhender le monde gardezvous de votre grand-mère?

Ma grand-mère m'a transmis sa force de travail et sa volonté! Elle était infatigable, elle travaillait dur ! Elle m'a toujours dit : Quand tu commences quelque chose, il faut toujours aller au bout quelle que soit la difficulté ! Elle me disait également : Ne laisse personne décider pour toi, ne rend personne responsable de tes échecs!

Est-ce qu'il y a un plat, des saveurs, des parfums qui vous rappellent votre enfance?

Oui il y a un plat qui a marqué mon enfance que l'on cuisinait au gré des produits et des saisons. Le Calalou qui est une soupe d'herbes et de légumes. Ma grand-mère la préparait avec du gombo, quelques léaumes racines, de la viande ou du poisson. Le goût de la tradition... Aujourd'hui je revisite cette recette en cuisant les aliments séparément pour plus de saveurs. En ce moment, je la sers avec une raviole de Saint-Jacques au charbon végétal.

Y a-t-il une douceur sucrée qui a bercé votre enfance?

Bien sûr, le cacao... Ma grand-mère avait un grand jardin créole avec un champ de cacaovers. Je me souviens qu'on ramassait les cabosses, on les faisait sécher et torréfier puis on confectionnait une pâte de cacao, le Gwo Kako. Avec, elle nous faisait de délicieux chocolat chaud avec des notes de cannelle, de muscade, de zestes de citron. D'ailleurs, aujourd'hui, je propose à ma carte le chocolat de mon enfance qui remporte un grand succès. On cuisinait



également beaucoup la patate douce en dessert, comme des flans, des gâteaux...

Un lieu qui se rattache à tous ces souvenirs savoureux?

Chez ma grand-mère à Diamant en Martinique. Petits, nous n'avions pas forcément les moyens de partir en vacances alors nous nous rendions chez ma grand-mère qui habitait juste à côté. Ce qui était passionnant, c'est qu'elle me racontait des histoires, m'amenait dans son jardin. Mon grand-père, lui, m'emmenait couper du bois. Avec eux, j'ai appris à connaître la nature. Ce sont les souvenirs les plus marquants de ma vie!

Y a-t-il un produit en particulier que vous aimez travailler?

Il y en a beaucoup comme par exemple, le fruit de la passion, l'un des premiers produits que j'ai travaillé ici en version salée et pas seulement sucrée. Il est toujours pour moi un essentiel dans mes réalisations. Les légumes qui m'animent sont la patate douce et la christophine dit aussi la chayotte.







Le potager occupe une grande place dans votre cuisine, pourquoi ?

Je fais vivre en quelque sorte le souvenir de ma grand-mère. Elle s'asseyait sur son petit banc, regardait son potager et on avait l'impression qu'elle entrait en communion avec la terre, avec la nature. Et même dans les moments difficiles, elle cuisinait laissant tous ses problèmes s'envoler. Je retrouve les mêmes sensations... C'est pourquoi j'ai toujours voulu avoir un jardin potager près de moi. Tous les jours, le potager me guide et m'aide à raconter des histoires à nos clients.

Des figures de la gastronomie qui vous ont inspiré dans votre jeunesse ou à vos débuts ?

Depuis tout petit, je voulais devenir comme Paul Bocuse! Venant de quelque part qui pour certains était « nulle part », je n'ai pas eu la chance de rentrer dans de grandes maisons. Plusieurs autres chefs m'ont inspiré comme Bernard Loiseau, Alain Ducasse et bien d'autres. J'ai toujours aimé la manière dont ils parlaient de la cuisine... ils vivaient leur cuisine! Je me souviens qu'à l'époque, je demandais à des amis de m'enregistrer sur des cassettes VHS, les émissions de chefs qui pouvaient passer à la télévision. J'achetais également tous leurs livres.

Avez- vous un mantra, une ligne directrice dans votre travail ?

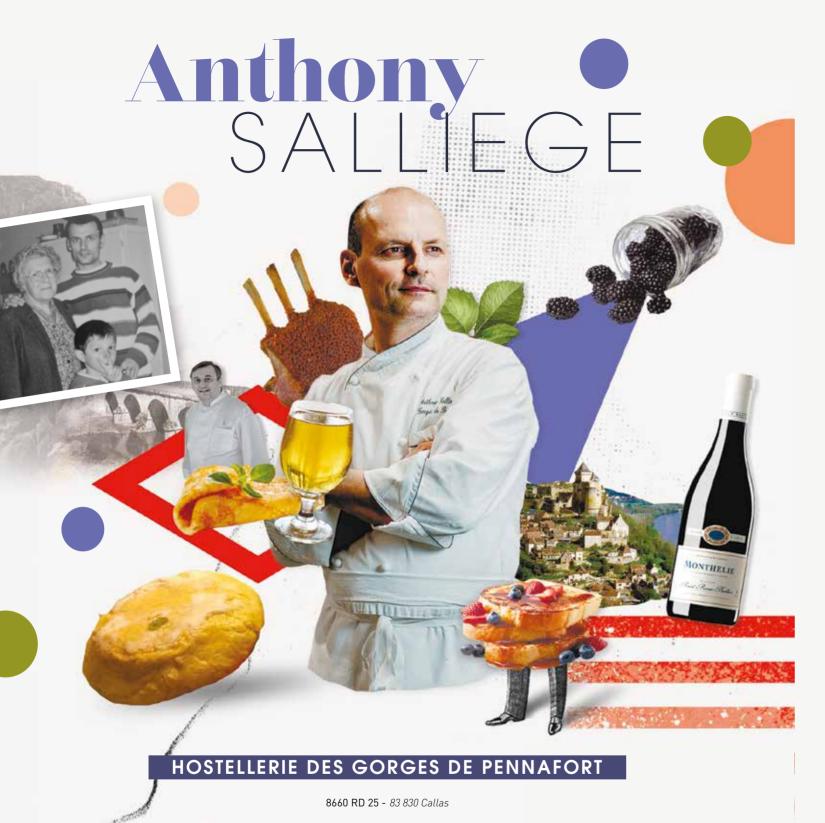
Je dis souvent à mes cuisiniers : Nous devons respecter la promesse que nous faisons à nos clients. C'est comme rencontrer une personne pour la première fois et en tomber amoureux... Pour moi la cuisine est liée à un acte d'amour, un sentiment qui nous chavire, nous anime. Tous les soirs, il faut remettre le couvert!

Est-ce que l'on perd son accent mais pas ses racines ?

On ne perd pas ses racines, en tout cas moi je n'ai jamais voulu les perdre. Grâce à elles, je tiens debout! Sans racines, comment voulez-vous créer, trouver, transmettre! Je suis très fier de pouvoir amener les départements et territoires d'outremer à se réapproprier leur identité culinaire. Nous pouvons et nous avons aussi le droit d'exister dans la haute aastronomie!

Le casting d'un dîner « Madeleine de Proust »: qui inviteriez-vous à votre table ?

Ma mère, ma grand-mère, le président de la République, Paul Bocuse, Pierre Gagnaire, un chef pour qui j'ai énormément de respect et d'affection mais aussi tous ceux que j'ai mis en hommage dans mon livre « D'un rocher à l'autre » ... Pour leur dire : "bMerci à ce petit garçon à qui vous n'avez pas ouvert votre porte, il ne vous en veut pas, il vous aime car vous lui avez rendu service et l'avez poussé à se dépasser »



Bourguignon de naissance et de cœur, le nouveau chef de Pennafort prouve que la gastronomie peut se réinventer au gré des saisons à partir d'une alchimie entre mets simples et plus raffinés. Ce bourreau de travail, juste et sensible s'attache plus que tout à révéler la saveur et l'intensité des produits qui l'inspirent. Sa cuisine, à la fois moderne et pleine de réminiscences, se dévoile en un tourbillon gourmand d'émotions.



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quel lieu est au cœur de vos souvenirs savoureux?

J'ai grandi dans un petit village dans le Morvan en plein cœur de la Bourgogne. Là-bas c'était la campagne, les prés et forêts verdoyantes... On y vivait en toute simplicité. Enfant, je passais énormément de temps chez ma nourrice, une femme merveilleuse que je considérais comme ma grand-mère. Son fils Étienne, qui était cuisinier à Paris, m'a donné le goût de la cuisine. Lorsqu'il nous rendait visite, il venait toujours avec sa vieille cocotte en fonte et cuisinait d'innombrables plats savoureux... J'en garde de très bons souvenirs!

aui ont bercé votre enfance?

Ce sont des plats rissolés avec de l'ail et des oignons mais aussi des rôtis de porc, des volailles cuites à la cocotte. Je me souviens de tous ces parfums délicieux qui émanaient des fourneaux. Il y aussi les saveurs de la Dordogne et du Périgord où vivait une de mes grands-mères. On y mangeait des plats simples et populaires mais pour autant très goûteux comme la soupe au pain ou encore la Mique, un pain cuit dans un bouillon de petit salé.

Avez-vous un plaisir coupable. une douceur sucrée de l'enfance que vous appréciez toujours?

Petit, je me souviens que je prenais plaisir à aller cueillir des mûres sauvages. J'adorais les faire chauffer à la poêle avec un peu de sucre afin d'obtenir une sorte de compotée chaude. À côté de ca, je faisais souvent du pain perdu. Mon père avait l'habitude d'acheter tous les jours du pain, ce qui me permettait d'utiliser



celui de la veille. On ne jetait rien à l'époque! Je ramassais également avec mes amis des marrons dans la forêt que l'on faisait cuire sur un feu.

Des mentors, des rencontres qui vous ont marqué et fait de vous le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

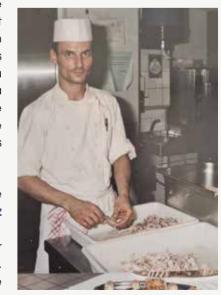
Quels sont les saveurs et les plats Oui, le premier fut Étienne, le fils de ma nourrice. Grâce à lui, i'ai compris que je voulais devenir cuisinier... Il me fascinait! Par la suite, j'ai fait mon apprentissage dans un petit restaurant qui s'appelait le Cadran à Moulins-Engilbert aux côtés du chef Patrice Boyer. Cet homme m'a appris les ficelles du métier et m'a mis le pied à l'étrier. Je lui en suis reconnaissant et c'est d'ailleurs grâce à lui que je suis devenu premier apprenti de la Nièvre. Cela m'a permis de rejoindre par la suite les cuisines de Jacques Lameloise qui détenait à l'époque trois étoiles au guide Michelin.

Y-a-t-il un ingrédient de l'enfance que vous aimez particulièrement travailler?

J'adore l'automne... Le gibier mais surtout les champignons. J'apprécie particulièrement cèpe que je cuisine en carpaccio cru ou tout simplement sauté. Ce qui est intéressant, c'est qu'il y a mille et une façons de préparer les champianons.

Quelle a été votre plus belle expérience gustative?

Je garde un très bon souvenir d'un anniversaire Aux Terrasses à Tournus, un restaurant gastronomique 1 étoile où officie Jean-Michel Carrette. Le menu était exceptionnel et j'ai succombé pour un plat de gambas et poulpe fumé. Un août inédit et une technique parfaitement maîtrisée qui m'ont impressionné!



ourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 87

Glenn VIEL

RESTAURANT L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE



Son âme d'enfant est une ressource perpétuelle pour susciter l'émerveillement! Au travers de chacun de ses plats, Glenn Viel nous conte une histoire, celle d'un idéal, d'un imaginaire débordant. Le Chef est une forte tête qui marche à l'instinct, un fougueux toujours en quête d'un nouveau tour de main. Passé maître dans l'art d'une théâtralisation élégante, ce bâtisseur impénitent aime plus que tout surprendre.



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelle saveur, quel plat symbolise votre enfance?

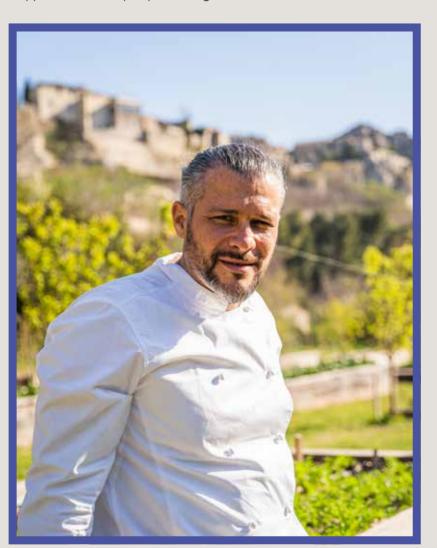
Le riz au lait a toujours été mon péché gourmand et il y avait aussi les ormeaux sauvages que nous allions pêcher en famille pendant les grandes marées en Bretagne.

Un aliment, un produit inattendu ou mal-aimé que vous avez toujours apprécié ?

J'aime beaucoup le chou de Bruxelles... Il a une texture et une saveur particulière. On l'aime ou ne l'aime pas mais moi je l'ai toujours adoré.

Quel est votre plat préféré dans le monde entier et depuis toujours ?

J'apprécie beaucoup l'épaule d'agneau confite.



Un lieu particulier qui a marqué vos souvenirs savoureux et pourquoi ?

Petit, j'aimais beaucoup aller à Troyes et plus précisément à Bar-sur-Seine. Des amis de mes parents avaient une petite maison sur les bords de la Seine. C'était exceptionnel... On allait nager, on faisait de la barque. On passait des moments en famille incroyable dans ce lieu très simple mais magique. J'adorais également passer du temps chez ma grandmère en Bretagne. On y mangeait toujours bien et elle nous préparait des desserts savoureux à souhait.

Le restaurant où vous rêviez d'aller dîner (ici ou à l'étranger) ?

Le Ritz à Paris m'a toujours fait rêver... Un lieu mondialement connu qui est pour moi assez féérique.

Quels chefs vous ont inspiré et vous ont donné le goût de la cuisine?

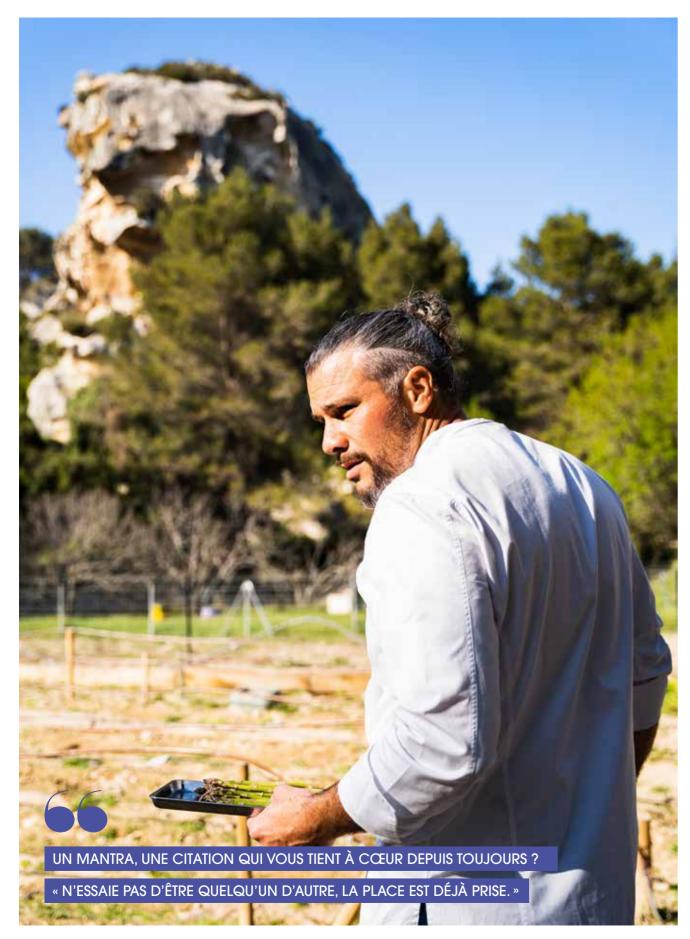
Le grand Alain Ducasse m'a toujours fait rêver. Il y a bien évidemment Marc Marchand qui est à la base de mon éducation culinaire mais aussi Joël Boilleaut, Jérôme Videau, Frédéric Lesourd et bien d'autres. Beaucoup de rencontres qui m'ont inspiré et qui ont toutes contribué à leur façon à faire de moi le chef que je suis aujourd'hui.

Une rencontre qui vous a marqué?

Michelle Obama... Elle a une telle prestance, un tel charisme qu'on ne peut rester indifférent. C'est une personne simple, accessible et au grand cœur. J'ai eu l'impression que l'on se connaissait depuis toujours. Une belle rencontre, vraiment!

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 89

GLENN VIEL



Glenn VIEL



Est-ce que l'on perd son accent mais pas ses racines ?

J'ai gardé un peu du patois breton mais mon accent lui se fait plus discret. Pour ce qui est des racines, ces dernières restent ancrées, solides dans le sol. Il y a peu de choses qui peuvent nous déloger de la perception d'une région que l'on porte dans notre cœur. J'aime la Bretagne, elle fait partie de moi. C'est chez moi et je le revendique!

Quels sont vos plus beaux souvenirs gustatifs?

Pour moi, ce sont souvent les choses les plus simples qui procurent le plus d'émotions. Je dirais des pâtes à la tomate ou alle vongole mais aussi une épaule d'agneau confite. Des choses très simples et très réconfortantes.

À vos débuts, quelles ont été vos plus belles émotions vécues en



cuisine?

Mes premiers pas au Meurice d'Alain Ducasse, quand tu arrives dans une brigade de trente cuisiniers qui portent tous leurs grandes toques et leurs beaux tabliers. À l'époque, je débarquais fraîchement de ma campagne et je me suis retrouvé plongé dans cette grande fourmilière. C'était impressionnant mais aussi très grisant!

Une anecdote en cuisine à nous raconter?

Marc Marchand qui fait une omelette... Au Meurice on avait 250 chambres et seulement une poêle en fonte pour les omelettes. J'ai donc pris l'initiative d'aller acheter des poêles Tefal. Je commence donc à faire mes omelettes et je sens que Marc approche. Contrarié, il se saisit de LA poêle en fonte et reprend la main sur les cuissons. De là, il fait sauter l'omelette qui atterrit par terre. J'ai dû difficilement garder mon sérieux même si la situation était

La table et les repas de votre enfance?

Je me souviens des repas chez mes grands-parents qui étaient toujours très animés et pleins de saveurs. On voyait défiler les coquilles Saint-Jacques, les bouchées à la reine, des pot-au-feu. À la table de ma grand-mère , on mangeait toujours divinement bien !

Le casting d'un dîner « Madeleine de Proust » chez vous : qui invitez-vous ?

Pour me faire plaisir j'inviterais Ben Harper car j'adore l'artiste, Ayrton Senna un pilote émérite au grand cœur mais aussi le capitaine Cousteau, Michelle Obama et Einstein.

Le repas de la journée que vous avez toujours apprécié?

Peu importe... Celui où on prend le temps et où on est en bonne compagnie.

Y a-t-il un vin ou un champagne coup de cœur qui vous raconte une histoire ou fait écho à vos origines ?

La cuvée prestige Amour de Deutz de la Maison Deutz, un champagne de 50 ans d'âge que m'avait offert Joël Boilleaut. Une pure merveille. Moi qui ne suis pas friand de champagne à la base, celui-ci m'avait complètement séduit. Une bulle délicate, un goût très subtil.

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023

Benoît WITZ



Les goûts de la Provence revisités... Dans une bâtisse vieille de 200 ans nichée en pleine nature, Benoit Witz redonne toutes ses couleurs à la gastronomie locale. À sa table, vous êtes reçu en ami pour déguster une cuisine authentique et généreuse. Le chef met tout son savoir-faire au service des produits provençaux pour créer une partition profondément ancrée dans le terroir du Haut-Var. Un retour à l'essentiel aussi délectable que le chant des cigales!



Quelle est votre Madeleine de Proust?

Quelles saveurs ont bercé votreI'on cuisinait venaient essentiellement de la ferme et du potager. On achetait

J'ai arandi dans une ferme en Alsace dans la plaine du Ried à Elsenheim - ce aui m'a donné la chance de découvrir les bons produits, sains, vrais et savoureux. Je pense d'ailleurs que cela a forgé mes sensibilités d'aujourd'hui et m'a donné le goût de la cuisine. À la maison, ma grand-mère cuisinait beaucoup et nous mitonnait de bons petits plats à la flamme sur un vieux piano de cuisson. Elle faisait revenir des haricots verts avec un peu de beurre noisette et une échalotte... C'était des plats très simples mais bons. Ma maman, elle, était une très bonne pâtissière. En un après-midi, elle pouvait nous faire une myriade de desserts. Mes références, c'est avant tout les gâteaux alsaciens avec beaucoup d'épices et de goûts mais aussi la tarte aux quetsches, les gâteaux au chocolat...

Si l'on devait choisir un plat « Madeleine de Proust », quel serait-il ?

En fonction des saisons ça pourrait être un coq au vin ou encore un bon poulet rôti de la ferme avec des petites pommes de terre du jardin, des haricots verts ou des petits pois. Je me souviens aussi qu'en période d'hiver, le dimanche, on faisait beaucoup de bouchées à la reine. Bien souvent, on utilisait les restes de poulets de la veille, quelques champignons... C'était délicieux!

Comment se passait la vie à la ferme ?

On vivait très simplement ! On avait des cultures céréalières, de tabac, de légumes et on élevait des vaches. Il faut savoir que je n'ai pas connu de vacances jusqu'à ce que je commence à travailler vers 18 ans. Il y avait toujours quelque chose à faire ! De fait, les produits que

l'on cuisinait venaient essentiellement de la ferme et du potager. On achetait très peu de choses et on privilégiait les échanges.

Y a-t-il une odeur, un parfum qui vous ramène à vos jeunes années?

Oui, l'odeur d'herbe fraîche coupée au printemps, les parfums de prairies, des champs mais aussi de tabac.

La cuisine a-t-elle toujours été une vocation pour vous ?

Non mais cela m'est venu naturellement. Grâce à ma mère, j'ai été attiré très jeune par la pâtisserie. Aussi, beaucoup de personnes passaient et venaient à l'improviste chez nous... Dans la cuisine, il y avait toujours de bonnes odeurs de plats qui mijotent! Cet univers, ces instants de partage et de convivialité me rassuraient. J'ai toujours su que je voulais moi aussi rassembler les gens, les nourrir, leur raconter des histoires. Je suis très attaché au sens de l'accueil!

Quels souvenirs d'enfance ont façonné le cuisinier que vous êtes aujourd'hui?

Lorsque tu te nourris du produit que tu cultives, tu apprends alors à connaître le goût des vraies choses. Et c'est dur de s'en détacher!

Est-ce qu'il y a une boisson, un vin qui vous parle et fait écho à vos origines ?

Je suis très friand de bières et dans ma région il y en a de très bonnes. J'ai une préférence pour les bières blanches et ce que j'apprécie plus que tout c'est cette amertume qui ouvre l'appétit. J'aime aussi beaucoup le crémant pour son côté festif, vin apéritif.



Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023

TRUFFES

La maison Hugou c'est la qualité, c'est LA valeur sûre! Des truffes fraîches rigoureusement triées, calibrées et canifées

De mi-novembre à fin mars

• Truffes noires ou truffes du Périgord (Tuber Melanosporum) • Truffes Brumales ou truffes musquées (Tuber Brumales) France (Région du Tricastin et Var) Espagne, Italie

De début février à mi-avril

• Truffes Borghii (Bianchetta)

De début mai à fin septembre

• Truffes de la Saint-Jean ou truffes d'été (Tuber Aestivum) France, Italie et Espagne

De mi-septembre à mi-décembre

• Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum) France et Italie

De début octobre à mi-ianvier

• Truffes d'Alba (Tuber Magnatum Pico)



L'excellence mise en boite !

Pour la mise en conserve, la truffe noire est rigoureusement sélectionnée. Cuite dans son jus, elle peut être préparée entière, en fines lamelles et en brisures.

Truffes brossées extra



Mise en verrine de truffe noire entière extra. Parfait pour faire des brouillades, feuilletés et farces. Idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir.

Lamelles de truffe



Excellent accompagnement pour les assaisonnements de salades, pâtes, risottos et carpaccio. Ingrédient indispensable dans votre cuisine!

Brisures de truffe



Truffes noires finement hachées. Parfait pour la réalisation de beurre truffé, tartes, farces, brouillades et boudins.

La maison

c'est aussi...

Hugou,



Jus de truffe

Jus obtenu durant la mise en conserve de truffes fraîches noires. Idéal pour les risottos, purée de pomme de terre et les plats en sauces.

Huile aromatisée à la truffe noire ou blanche



Mise en conserve en pleine saison de Truffe noire coupée en fines lamelles. Excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccio.

DES CHAMPIGNONS SECS

Nos champianons secs sont choisis et sélectionnés dans les meilleurs pays de productions tels que le Chili, Patagonie, Argentine, Canada, Macédoine... Sont mis à l'honneur les morilles, les trompettes de la mort ou encore les cèpes!

Conditionnement: 500 GR - 30 GR

DES CHAMPIGNONS FRAIS

Notre sélection de champignons frais s'effectue à la semaine. Nous achetons en priorité dans les différentes régions de France, mais aussi en Italie, Espagne, et dans certains pays de l'Est.

Hugou Dumas Le Moulin, 83 170 Rougiers 04 94 37 32 32 - www.hugoudumas.fr hugou.dumas@orange.fr

Périodes de cueillettes :

CÈPES	De mai à novembre	
MORILLES	Avril, mai et Juin	
LACTAIRES / SANGUINS	De mai à novembre	
GIROLLES	De mai à février	
TROMPETTES DE LA MORT	D'août à décembre	
PIEDS DE MOUTONS	De septembre à février	
MOUSSERONS	Mai, juin, octobre et novembre	
CHANTERELLES	Mai, juin, octobre et novembre	





Incontournable de la cuisine japonaise, le goût du yuzu, à mi-chemin entre le citron vert et la mandarine, s'accommode parfaitement des desserts. Au Japon, on aime également le préparer avec une poêlée de champignons. On consomme le zeste et le jus de cet agrume mais aussi sa fleur qui permet de réaliser de délicieuses tisanes.

Le citron caviar

Originaire d'Australie, le citron caviar était utilisé à l'origine par les aborigènes pour se désaltérer. La chair est composée de petites billes translucides et croquantes, semblables à du caviar. Ces perles croquents sous la dent et libèrent une saveur acidulée, qui rappelle le citron, avec des notes de citronnelle ou pamplemousse selon les

La main de Bouddha

Variété asiatique cousine du cédrat, la main de Bouddha tient son nom de ses longs doigts crochus. Comme le cédrat, la main de Bouddha est un fruit sans pulpe ni jus et on se sert de son zeste épais, peu acide, doux et très goûteux pour parfumer les plats. La partie blanche située à l'intérieur du fruit, le ziste, a un **gout de pomme**

faisait des crèmes ou des parfums. Mais la bergamote est de plus en plus souvent utilisée directement en cuisine. Son jus et son zeste aux saveurs florales s'associent parfaitement bien avec le goût iodé des produits de la mer. Traditionnellement, la bergamote se retrouve également confite dans certaines préparations de tajines.

Le cédrat

C'est un peu l'ancêtre de tous les agrumes. Le cédrat est un gros fruit jaune et bossu qui ressemble au citron. Il peut peser jusqu'à 4 kg et mesurer plus de 20 centimètres de long ! Son zeste est épais et il ne possèdes quasiment pas de pulpe. Son goût moins prononcé que celui du citron permet de le préparer cru, notamment en carpaccio. Un régal!

Le combava

Originaire d'Indonésie, le combava possède peut-être le goût le plus spécial, ainsi son parfum rappelle la citronnelle. La feuille de combava est un condiment usuel dans la cuisine de l'Asie méridionale. Le fruit est utilisé comme aromate puissant pour son zeste (quand il est encore vert), pour son jus (quand il est mûr), et aussi entier confit (notamment pour accompagner des poissons).

Source: Magazine METRO 15H30 - N°3











« Le meilleur rapport qualité prix »

du golfe de Saint-Tropez en direct des pêcheurs

Les Viviers du Pilon à Saint-Tropez, c'est avant tout une poissonnerie de renom mais aussi un restaurant qui regorge de trésors de « la reine mer » ! Un héritage, une histoire de famille qui dure depuis plus de quarante ans et qui n'a de cesse de fournir les plus grandes tables de la région mais aussi d'apporter aux locaux du plaisir dans leur assiette.

UNE ADRESSE INCONTOURNABLE

Grâce à son arrivage quotidien, la poissonnerie vous offre chaque jour de l'année, des produits de grande qualité et d'une extrême fraîcheur. Une attention toute particulière est portée à la sélection de ses poissons, fruits de mer, crustacés, langoustes et homards. L'institution est d'ailleurs la seule du Golfe de Saint-Tropez à vous proposer un large choix de poissons « sauvages » de Méditerranée et d'Atlantique, à l'instar du loup, de la sole, du saint-pierre, du denté, du mérou et autres délices des fonds marins!

VOS SENS EN ÉVEIL

Quoi de mieux que de savourer un bon repas en toute quiétude, porté par le bruit des vagues et les embruns de la mer... Durant la belle saison et les longues soirées d'été, détendez-vous et profitez du panorama imprenable que vous offre la terrasse couverte du restaurant. Une invitation à l'évasion avec pour toile de fond une vue envoûtante sur le Golfe, le port et le clocher de Saint-Tropez. Un coin de paradis au cadre raffiné où l'on se sent bien et où la qualité du service se conjugue parfaitement à la convivialité des

Dans une ambiance de criée chic au bord de l'eau calme de la Méditerranée, le restaurant vous invite



à un voyage des sens à la rencontre des mille et une saveurs de la mer. Laissez-vous tenter par une assiette de dégustation, un ceviche, une plancha, un poisson grillé, une soupe de poissons ou encore par des langoustes, cigales et homards que vous pourrez choisir à même leurs viviers. Les amateurs de fruits de mer pourront se délecter d'un plateau somptueux et généreux mettant à l'honneur des huitres fraîches, des palourdes et bien plus encore! Vous serez également séduit par leur formule du midi, renouvelée chaque jour, qui vous réserve de belles surprises.

2 Av. Gén de Gaulle 83 990 Saint-Tropez

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 99



NOS VIGNERONS





102 **PORTRAIT** FABRICE SOMMIER

Meilleur Ouvrier de France Sommelier et Fondateur de la Wine School.

- 110 DOMAINE DE L'ANGLADE
- 114 CHÂTEAU DE CALAVON Hommage Rouge 2017.
- 118 CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE Sainte-Victoire Côtes de Provence Rosé 2021.
- 122 CHÂTEAU MONTAURONE
- 126 DOMAINES OTT Clos Mireille Rosé 2022.
- 130 DOMAINE DE LA PERTUADE
- 134 CHÂTEAU ROUBINE

À la tête de Château Roubine depuis près de 30 ans, Valérie Rousselle porte haut les couleurs de la Provence 137 CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE

C'est favorisé par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise « Qualité et Tradition » du Château Sainte-Béatrice prend tout son sens !

138 TORPEZ

C'est le récit d'une identité, d'un territoire... « Vins et Vignoble au Cœur du Terroir Tropézien » !

- 140 CHÂTEAU DE TRÉMOURIÈS
- 144 VIGNOBLES SYLVAIN MASSA
- 148 CHÂTEAU FONT DU BROC Rouge 2020.
- 152 CHÂTEAU LES PREYRES

Au Muy, non loin des contreforts du massif des Maures, se tient un domaine longtemps oublié...























Labrice Sommier

Meilleur Ouvrier de France Sommelier Fondateur de la Wine School

Le goût : une histoire de famille

Plus d'une corde à son arc pour celui qui sait lire à travers les vignes! Berrichon et « fier de l'être », Fabrice Sommier tombe dans les flacons du nectar des dieux dès le plus jeune âge. Haut comme trois pommes, son grand-père Jean l'initie déjà aux voluptés tanisées, lui faisant goûter le fruit de ses différents fûts. Souvenirs gourmands, prémices d'une vocation... Cet amoureux du vin met les pieds dans l'univers de la sommellerie dès la fin des années 80.



C'était écrit...

« rustique » iusau'au bout des onales, lui transmet son amour du vin. Sa grand-mère maternelle entre deux plats mitonnés sur le feu, l'initie quant à elle, au goût des bonnes de découvrir sa voie. choses et des notes savoureuses. Le jeune Fabrice grandit dans une belle simplicité et dans le respect des traditions. À la fois sage et effronté, il bourlingue à droite à gauche mais toujours le nez dans ses bouquins. La Dès lors, Fabrice Sommier voit sa connaissance, la culture, une porte ouverte sur le monde dont il se nourrit insatiablement... Et la cuisine, elle, n'est pas en reste. Dès son plus jeune âge, son père, fin amateur de bonnes tables, instaure une tradition, celle d'emmener sa famille un dimanche par trimestre, au restaurant. Pas les tables étoilées qui le faisaient rêver et saliver... Mais plutôt de jolies adresses simples et abordables. En ces lieux propices au péché de aourmandise. Fabrice se glisse dans la peau d'un adulte, célébrant l'instant à la dégustation de ses premiers crus. Un jour, dans l'un de ces restaurants pris à

l'assaut de la frénésie, le jeune trublion une école hôtelière à Thonon-les-Bains, à peine âgé de 12 ans propose son l'une des plus courues de l'époque! Son grand-père paternel, un homme et y découvre les joies de la plonge son père ne peut y subvenir... Envers et de l'envoi des desserts. Et à la fin et contre tous et sans le moindre du service, il décroche son premier désarroi, ce jeune intrépide choisit la job pour les prochaines vacances voie de l'apprentissage. scolaires. Le minot qu'il était, venait

l'out est

passion pour les métiers de l'hôtellerie grandir au fil des années. Il ne lâche rien! Loin de se laisser démonter, il abreuve sa soif de joie et de curiosité dans le ballet incessant d'un savoirvivre à la française. Le service comme la cuisine, c'est être au service de l'autre... Un geste d'une incroyable beauté, proche du don de soi pour celui qui trace peu à peu son sillon. Ses professeurs l'incitent même à intégrer

« Dans toute difficulté, il faut saisir l'opportunité »

aide. Il file secrètement en cuisine Hélas, le cœur lourd et les veux rouais.

Un choix qui se révèlera payant... Le génie surdoué abat les cartes de la réussite et excellent dans toutes les disciplines. Tant est si bien au'une de ses professeurs, l'enverra au fond de la classe enseveli sous les livres. Curieux



moult ouvrages portant sur le vin et la Sommier... Une évidence pour cette vigne sans jamais être repu. En bout figure éminente dont l'appétit pour de ligne, grâce à une éloquence la transmission ne s'est jamais tari et naturelle et un esprit désarmant, il qui a choisi de dédier aujourd'hui suscitera l'intérêt de Jean Bardet, fier sa vie à un lieu formateur empli de membre du jury des sessions de tests vie ! Pour lui, c'est un bonheur au finaux. Ni une, ni deux, il décroche quotidien de pouvoir découvrir ou le ticket gagnant pour intégrer ses redécouvrir les vins, les spiritueux cuisines.

Un homme de challenge

Et après ? Il affine son art dans de

prestigieuses maisons tenues par des hommes tout aussi grands à l'instar de Bernard Robin, Philippe Groult, Bernard Loiseau, sans oublier l'éminent Georges Blanc auprès duquel il restera 21 années. Outre son talent naturel pour la sommellerie, véritable bête de concours aguerrie dont le parcours force le respect. Les distinctions coulent à flot et fort d'un travail acharné, il se voit même remettre en 2007 le fameux col bleu, blanc, rouge. Coup du destin ou non... C'est précisément à l'école hôtelière de Thonon qu'il est nommé Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie. Une revanche ? Absolument pas. Simplement la preuve que dans la vie, tout est possible. Par la suite, il n'hésite pas à se frotter aux réalités de l'activité vitivinicole en devenant gérant de 2015 à 2021 du Domaine d'Azenay et de ses 17 hectares dans le Mâconnais. Après plus de deux décennies, de bons et loyaux services à Vonnas, le célèbre sommelier aux lunettes rouges rend son tablier et se lance dans l'écriture du nouvel ouvrage de sa vie : ouvrir une école entièrement dédiée aux vins.

Reparti pour un

impénitent, il dévore avec entrain La Wine School by Fabrice et toutes les boissons qui peuplent notre terre. Fabrice a touiours aimé être un alobe-trotter, un dénicheur de pépites avec en ligne de mire, le partage. Il gime à croire au'ouvrir une bouteille de vin n'est jamais un geste anodin. Derrière chaque flacon, se cachent en effet une histoire, un terroir, la rigueur des hommes et leur humanité. Cet événement initie une célébration du vivant et invite à un moment de partage, d'échange, de plaisir et d'amour.

Fabrice est un homme de défis, une En créant la « Wine School », il réalise un doux rêve, présent depuis toujours ou presque, dans un coin de son esprit : créer un lieu convivial, adapté à tous, où le vin et les spiritueux seraient rois. Fabrice a à cœur de vulgariser l'univers du vin qui se retrouve parfois enfermé dans des carcans étriqués... Et au-delà, il souhaite ouvrir une porte sur le monde, apportant à sa démarche une dimension internationale et une initiation inusitée aux crus des quatre coins du globe. Ainsi, il propose des formations pour les pros, pour les jeunes et les moins jeunes et organise également des ateliers dégustation. Quoi qu'il en soit et au titre de n'importe quelle occasion... Sa porte est toujours grande ouverte!



2000-2021

Chef Sommelier au Restaurant gastronomique*** Georges Blanc, Vonnas

2006

Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française

2007

Titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie

2009

Sommelier Français (et toujours le seul) à rejoindre le club NESPRESSO en tant que Coffee Sommelier

2010

Titre de Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto)

2013/2014 Habanos Sommelier Best Pairing

2016

Officier de l'ordre du Mérite Agricole et secrétaire général de l'Union de la Sommellerie Française

2021

Certification de l'Association de la Sommellerie Internationale (Best of Class)

15 Mars 2021 Ouverture de la Wine School by Fabrice Sommier

NOTE OF SELECTION OF PARTY OF SELECTION	AND DESCRIPTION OF THE PERSON	Liver in 1999
EER SPARTSHAM AS PART DRIV MARCS A TRIVENES	Palartin SID	
WILLIAM TO THE ALL PARTY AND A STATE AND ADDRESS.	Tehning	
OFFE CANCELLY ALL PARTY CALL FAMILY DE VIE BLANCHES	. Palvica 3G	
HEE SPHILLING BY FAIL IN COGNAC	Felicital BOB	
My Smartill me All the CALVAGOS	Patrick SCM	
ME SPECIAL DE ANTHECO CARMAGNACI	Falcott 10N	
VALLE OU BHOME	- Patrick at 18	
NS & FERROVAS - WAL DIS LOTHER	Fatigue SCOR	VINS & TERROIRS
US & TERRORE SUP-OVERT	Fabrica SCH	
INS & TERRORES SAVORE IN BUILDY	Fabrice SCI	Provence
INS & TERRORS MOUSSILLON	Februar SOM	The state of the s
MAS & TERRODAS PROVENCE	TRANSPORT SOME	THE RESERVE OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN
NSA TURNING LANGUED OC	Falores SCR	8
NS & TERRORIS - MARKE	(Euluten SOMM)	
marriages (AM)	Tulore States	
IT E TELEVISION STAMPAGINE	Gourmets de F	rance Provence - N°hors série - Juin 2023 107
THE THE BOURFEOONS	Falore 1088	
1 TO	Taken MARKET	

LA Madeleine de Proust Rabrice SOMMIER

Si vous étiez un vin et un plat pour l'accompagner?

Une tête de veau sauce ravigote ou gribiche qui se marierait à merveille d'un Riesling alsacien.

champagne accompagne?

La cuvée limitée Hors Catégorie de Castelnau.

Une bouteille que vous avez toujours dans le friao?

Une bouteille de Porto et bien souvent un 10 ans d'âge de la maison Héritage.

Un vin qui vous raconte une histoire?

Il n'y a pas un vin qui me raconte une histoire mais bien un vigneron qui me raconte la sienne à travers son vin. J'ai des souvenirs émouvants avec Éloi Dürrbach à Trévallon, Laurent Vaillé de la Grange des Pères, Henri Jayer et le père Ramonet en Bourgogne, Gaston Huet à Vouvray... Mais aussi avec les nouvelles générations comme François Chidaine à Montlouis-sur-Loire ou encore Alexandra de Vazeilles dans le Beaujolais. Un vrai shoot de plaisir et de bonheur!

Quand avez-vous apprécié un vin pour la première fois ?

Un des premiers verres de vins que j'ai pu goûter en toute conscience, c'était un Sauternes dans un restaurant en famille lorsque j'avais environ 12 ans Je me souviens encore de ce goût de safran, de cire et de miel.



La « bonne bouteille » de la table familiale de votre enfance?

J'avais un arand oncle aui était amoureux du vin et qui possédait une collection extraordinaire de Pommard.

Quelle est la qualité que vous préférez dans le vin?

diaestibilité et l'histoire qu'il me raconte. La qualité d'un vin est pour moi avant tout la aualité du vigneron!

« L'ai des souvenirs émouvants avec Éloi Dürrbach à Trévallon, Laurent Vaillé de la Grange des Pères, Henri Jayer et le père Ramonet en Bourgogne, Gaston Huet à Vouvray...»

Si vous étiez un cépage ?

En blanc ce serait le Rieslina pour sa structure et en rouge le pinot noir pour sa finesse.

Quel est votre plus beau souvenir de sommelier?

Un jour, j'ai reçu un jeune qui venait

fêter son anniversaire avec ses parents. Je lui ai fait goûter des vins et visiter la cave... Je voyais en lui une étincelle! Et ce jeune a finalement percé plus tard en sommelier. Il

> s'appelle Xavier Thuizat et il est Meilleur Ouvrier de France!

Quel est vin dont vous voudriez emporter souvenir jamais?

dirais Château Yauem 1921 qui m'a

profondément ému... Et emporter un vin de mon grand-père pour garder son souvenir à jamais avec

Un accord inédit avec le vin?

Oui, un cigare Épicure n°2 de la maison Hoyo de Monterrey avec un Porto blanc 20 ans d'âge d'Héritage

Fabrice SommiER



Il n'y a pas de doute, on est au cœur de la Provence.



de maine LE ROSÉ 2022



L'avis de Fabrice Sommier

Il faut dire, j'aime beaucoup la robe...

On est dans la Provence très traditionnelle avec une jolie couleur brique. Il ne faut pas oublier qu'on est dans l'IGP et que c'est le seul domaine qui est dans le Lavandou. Au nez, on ressent tout de suite son côté salin, un peu iodé comme un air de vacances. C'est hyper frais avec des arômes très francs et des notes intenses de garrique! Il y a du thym, de la sarriette, de la farigoulette... Il n'y a pas de doute, on est au cœur de la Provence. La bouche est très nette et droite comme je l'aime. Un vin estival mais pas que... Il est assez éclectique et se prête aux accords inattendus.





FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

On est tout de suite sur la gourmandise qui est maintenue par une belle amertume en fin de bouche. C'est un vin qui rince, qui dégraisse dans le bon sens du terme et qui assume pleinement sa densité. Une belle découverte!



L'avis du sommelier

GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

Un vin aui crée des émotions à différents instants et qui se prête à de nombreux plaisirs. On est sur la **garrigue** en plein dans la Provence... Très agréable!



de omaine l'Anglade



On imagine bien une bouillabaisse, un brasero avec des grillades que ce soit du poisson ou de la viande comme des côtelettes d'agneau. Pour l'originalité, il s'accompagnerait également très bien d'un carpaccio de Saint-Jacques, d'un ceviche de daurade aux fruits de la passion ou encore d'un ramen japonais.



60% Grenache. 40% Svrah.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9/11°C.

Dégustation

ROBE

Une robe rose très pâle avec des reflets brillants.

NEZ

Le nez de petits fruits rouges et de zestes d'agrumes légèrement confits.

BOUCHE

La bouche est d'une belle fraîcheur avec des touches d'oranges, de combawa et d'épices comme le poivre blanc.

Un finale gourmande supportée par une maîtrise guasi parfaite de la tension.









de Sandrie DE MATOS

DIRECTRICE DE L'EXPLOITATION DU DOMAINE DE L'ANGLADE

Que représente pour vous le métier de vigneron ?

Le travail en harmonie avec la nature pour produire des vins d'excellence. Il faut vraiment être passionné, on ne compte pas les heures mais la gratification est l'enjeu du métier.

Une anecdote à nous raconter?

Combattre les ennemis de la vigne : après quelques lectures, nous expérimentons un répulsif naturel dans des sacs en lin et chanvre avec des poils de chiens et des cheveux...cela fait sourire mais au final ça marche!

Pour qui faites-vous votre vin?

Pour les passionnés qui ont envie de découvrir des vins authentiques.

Votre plus beau souvenir en lien avec le vin?

Mes premières vendanges dans un domaine accolé au Clos Vougeot, tout était léger, premières ambiances vigneronnes, casse-croûte à 8h, dîner d'équipe, un vrai lien entre la nature et l'homme.

Quand avez-vous apprécié un vin pour la première fois ?

J'avais 20 ans, deux belles bouteilles d'Aloxe Corton 1971 en cadeau. La première ouverte pour cette occasion. Volupté, léger, nommé « vin de femme », un vrai souvenir de dégustation.

Quelle est la qualité que vous préférez dans le vin ?

La première qualité est celle de l'équilibre du vin. Il doit nous faire plaisir, nous livrer ses propriétés sensorielles.

Si vous étiez un cépage?

Je serai un chardonnay pour toute la minéralité et les arômes qu'il nous offre en gardant une grande élégance.

Quel est votre dernier vin coup de coeur ?

Un grand vin de Californie, Napa Valley, The Prisoner, une robe rubis, un vin puissant avec un bel équilibre.

Un champagne qui vous accompagne?

Billecart Salmon rosé, un champagne rosé élégant.





1060 Av. du Président Auriol





HOMMAGE 2017 wp.

VIN DE FRANCE

Château

HOMMAGE ROUGE 2017

L'avis de Fabrice Sommier

Un vin de France, 100% carignan très intéressant fait à partir d'un cépage extraordinaire que j'adore!

C'est un vin surprenant pour un vin de Provence, mais on part plus pour des contrées comme le Languedoc. C'est frais, élégant mais aussi très gourmand. La finale quant à elle, n'est pas du tout sur des tanins austères. Ce vin est comme une douce et chaleureuse accolade. Il y a de la puissance et des notes de fraises et poivre. Un cru qui nous conte une histoire... Un « hommage » que l'on sent intime. Un vin vrai et sincère. Le vigneron a emmené le carignan sur son territoire pour en faire ressortir toute sa quintessence et nous dévoiler un vin empreint d'une authenticité désarmante. Une très belle réussite!



Hommage











L'avis du sommelier
FABRICE
PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

Un vin friand et très expressif. Malgré le millésime, on est sur un rouge qui porte sur les fruits frais. On sent qu'il y a de l'humain derrière et un vrai sentiment de fierté. Le mot qui me vient à l'esprit c'est: vérité!





LES GASTRONOMISTES

Un vrai vin plaisir, **très gourmand** et bien fait qui m'inspire le voyage et le partage. On s'y attache sincèrement... de par le goût et la dégustation que l'on en fait mais aussi par l'histoire qu'il raconte.



Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 115



APPELLATION

Vin de France.

COULEUR

Rouge.

DEGRÉ

14.5% vol.

ASSEMBLAGE

Carignan 100%.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vieilles vignes (70 ans). Vendanges manuelles.

ÉLEVAGE

En cuve béton pendant 12 mois. Élevage partiel en barrique.

Dégustation

ROBE

Grenat brillante.

NF7

Très intense en fruits mûrs (cerises noires. cassis), présentant également des notes végétales de violette, de garriques et des notes cacaotées.

BOUCHE

Belle attaque en rondeur qui révèle un vin gouleyant dont les tanins sont souples, et dont la fin de bouche reste soyeuse et persistante. Garde jusqu'à 4 ans.

LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES

On l'accompagne d'un lapin cuisiné, d'un canard sauvage aux cerises, des premières fraises Cléry avec un jus balsamique ou encore d'un délicieux clafoutis.

Côté cuisine, on pourrait expérimenter un merveilleux risotto en remplaçant le vin blanc par ce cru 100% carignan.





A Madeleine de Proust

*Sébastien PHILIBERT

Que représente pour vous le métier de vianeron?

C'est le travail d'une vie. C'est une passion pour la vigne, le respect des sols, du végétal et de l'environnement. Michel Audibert, qui m'a accueilli à Calavon en 2016 et m'en a laissé la gérance, était très attaché à la préservation de la biodiversité, convertissant le vignoble en agriculture biologique en 2013. C'est donc tout naturellement que je perpétue cet héritage!

Un vin qui vous raconte une histoire?

La Cuvée Château Rouge de Calavon. Disponible au Domaine dans le millésime 2014, c'est en réalité la plus vieille cuvée du vignoble. Cette cuvée originelle a plus de 100 ans, et c'est d'ailleurs grâce à nos rouges de garde que Calavon a construit son histoire et sa réputation.

La « bonne bouteille » de votre enfance ?

Issu d'une famille de vignerons et oléiculteurs en Drôme provençale, les repas familiaux étaient toujours accompagnés de l'huile et du vin familial. Une "bonne bouteille", c'était alors une bouteille de notre cave... Avec une histoire et une origine. La meilleure des bouteilles n'est-elle pas celle qui est dégustée en présence de celui ou celle qui l'a faite?

Quelle est la qualité que vous préférez dans le vin?

Sa capacité à évoluer, à rester vivant, et à se bonifier avec le temps.

Si vous étiez un cépage?

Le Carignan. Un cépage rustique qui n'est pas facile à vinifier mais qui donne des résultats magnifiques quand on arrive à le maîtriser... En témoigne notre cuvée Hommage 2017. Je suis un homme de challenges, alors sublimer ce cépage pour en faire un vin noble, c'est un défi qu'il me plaît de relever chaque année.





« Une honne houteille. c'était alors une houteille de notre cave... Avec une histoire et une origine. »



CHÂTEAU DE CALAVON 13 410 Lambesc

Château Galinière



Château de la Galinière Sainte-Victoire Côtes de Provence rosé 2021

L'avis de Fabrice Sommier

Une belle couleur rouille avec un très joli nez presque fumé.

On est sur la peau d'agrumes que l'on croque et aussi sur la pêche. Très agréable! C'est un vin qui fait voyager et qui m'évoque les épices... Pour le côté aromatique, je partirais presque sur l'Atlas Marocain avec un côté un peu souk. Il y a dans ce vin, beaucoup de caractère mais aussi de la grâce. C'est propre, c'est bien fait avec une finale subtilement tannique. Un très bon vin qui coche toutes les cases et qui répond à ce qu'on attend de lui à savoir, la fraîcheur, la gourmandise et l'élégance. Un vin vibrant qui existe et qui prend la place à lui tout seul.







L'avis du sommelier FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

Un vin assez délicat, très élégant avec beaucoup de finesse. On a de la puissance, une belle matière et surtout de la longueur. J'aime beaucoup!



L'avis du sommelier

GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

On est sur la vivacité, sur un vin qui fait saliver. D'ailleurs on se ressert avec plaisir et je pourrais même l'apprécier seul sur un bout de plage en fin de journée. Il se suffit amplement à lui-même!





CÉPAGES

34% Syrah, 28% Grenache Noir, 27% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

Dès leur arrivée en cuverie, les raisins macèrent quelques heures avant d'être pressés afin d'amplifier le potentiel aromatique. La fermentation en cuves inox est réalisée à basse température (14°C). Les vins sont élevés sur lies fines pendant 3 mois en cuves inox.

SOL

Essentiellement composé d'argile, de calcaire et de bauxite

Dégustation

ROBE

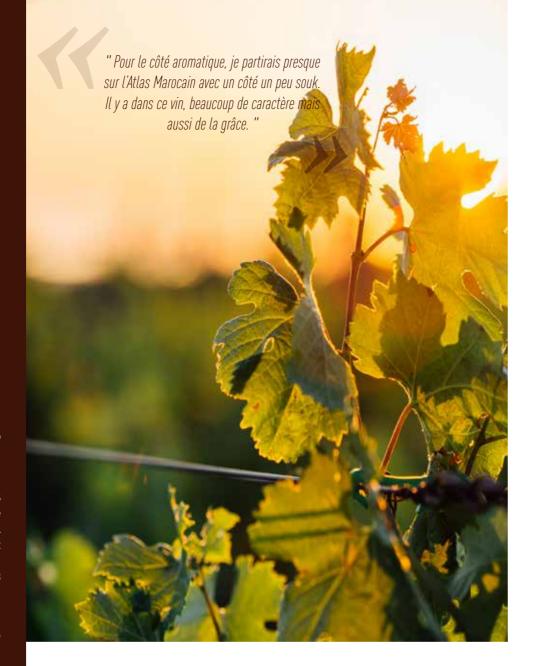
La robe est brillante, de couleur saumon clair, aux reflets argentés.

NEZ

Le nez s'exprime avec intensité, marqué par des notes d'agrumes, de pamplemousse, liées à une trame minérale et à des arômes de pierre à fusil

BOUCHE

La bouche est franche, marquée par la fraîcheur, avec en rétro-nasal les notes minérales liées à la tonalité agrumes. La finale est tendue et suave à la fois.



LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES

On peut aller chercher des accords un peu gourmands comme un canard aux pêches ou bien un tajine relevé avec des citrons confits.



A Madeleine de Proust

Solange DREMIÈRE

ŒNOLOGUE ET RESPONSABLE D'EXPLOITATION DU CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE



Une bouteille que vous avez touiours dans le friao?

Je dirais un Côtes de Provence rosé du Château Gigery. C'est un vin délicat et élégant qui se prête à différentes occasions et que l'on boit volontiers à l'apéritif mais aussi accompagné d'un plat estival ou de grillades.

Il est rouge, blanc ou rosé. Mais pour vous, le vin, que représente-t-il ?

Le partage, l'échange autour des repas mais aussi une histoire. Le vin vit. Je trouve ça merveilleux... II amène sa propre histoire à la table en sublimant des plats. C'est un créateur d'émotions!

Quel est votre dernier vin coup de cœur?

Le rosé Sainte-Victoire du Château de la Galinière de cette année. C'est un vin à la fois complexe avec des notes exotiques et fleuries

mais qui présente aussi une particulièrement longue et suave avec des arômes bien présents.

Votre plus beau souvenir en tant aue vianeron?

La première fois que j'ai fait un vin sans sulfites. C'était un Côtes du Rhône pour le Clos des Miran en 2018. Étant d'une génération à l'ancienne, i'avais auelaues a priori. J'ai donc laissé faire la nature et contre toute attente le résultat a été surprenant. Pour moi cela a été une révélation, brisant mes croyances et ouvrant de nouvelles perspectives quant à la vinification des vins rouges.

Quels sont les prochains défis du domaine ?

Ce serait intéressant d'élaborer un vin rouae Côtes de Provence de la Sainte-Victoire. Malgré ce que l'on pense, le terroir s'y prête parfaitement... Ce serait un beau challenge!

Que représente pour vous le métier de vigneron ?

Le métier de vigneron c'est pouvoir appréhender le goût de la terre!

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

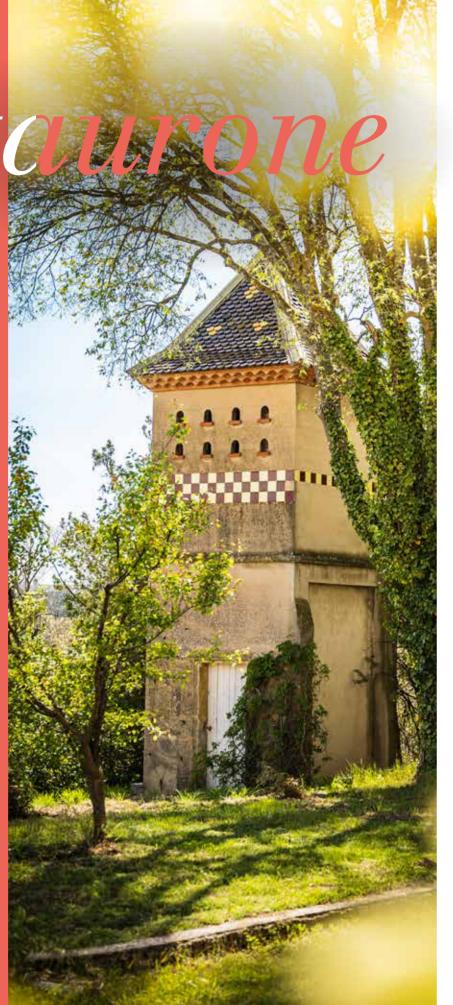
13 790 Châteauneuf-le-Rouge

Château Montaurone Rosé 2022

L'avis de Fabrice Sommier

À première vue, on est sur un rosé assez clair, très facile.

Pour le nez, on se laisse porter par le bonbon anglais, la gourmandise, un bouquet très marqué par des notes de melon vert. J'aime beaucoup, car c'est très frais dans tous les sens du terme. Très frais au départ, presque facile et vient tout de suite après le mordant qui se finit avec une pointe d'amertume qui va permettre de faire de jolis accords. On voyage en Provence... On déguste volontiers ce vin au sommet de la Sainte-Victoire en regardant le paysage accompagné de sardines à l'huile. C'est un vin caméléon qui se boit à tout moment, le matin à 10h quand tu fais des pieds paquets, à midi à l'apéro, l'après-midi quand tu as soif ou lors du dîner. Un bon cru de « copains » mais que l'on peut aussi amener tranquillement sur de la gastronomie.





FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

On est bien en Provence, dans la convivialité et la simplicité! C'est un vin très lisible et polyvalent qui tient ses promesses. On a un nez qui correspond à la bouche. C'est très bien fait!

L'avis du sommelier

GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

On est bien et on prend du plaisir... On est sur un vin très homogène. La couleur, le nez sont charmeurs. On a un côté arlequin, acidulé très agréable.

CHÂTEAU Montaurone

LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES On pourrait imaginer une petite tartinade, un bar ou

un loup en croûte avec un peu de tapenade, une



CÉPAGES

Syrah: 30 %, Grenache: 40%, Cabernet: 30%.

VINIFICATION

Rendement : 60hl/ha maximum.

Culture : Cuvée certifiée agriculture biologique depuis 2016, travail du sol sans désherbage, amendements

Vinification/élevage : Stabulation à froid, fermentation à température régulée (14°).

TERROIR

Âge des vignes : Environ 15-20 ans. Nature du sol : Argilo-calcaire.

TEMPÉRATURE IDÉALE

Entre 8°C et 11°C.

Dégustation

ROBE

Robe rosé pâle aux reflets litchis

NEZ

bonbons et de berlingots.

BOUCHE

L'attaque en bouche est suave, des arômes de fruits jaunes, fin de bouche équilibré avec une belle longueur. ON VOYAGE EN PROVENCE...

ON DÉGUSTE VOLONTIERS CE VIN AU

SOMMET DE LA SAINTE-VICTOIRE EN

REGARDANT LE PAYSAGE ACCOMPAGNÉ

DE SARDINES À L'HUILE. "

Madeleine de Proust

de Guillaume SORBA

GÉRANT DU CHÂTEAU MONTAURONE

Si vous étiez un vin et un plat pour l'accompagner?

Un Saint-Joseph rouge. Ce vin de caractère plein de finesse et de rondeur s'accompagne volontiers d'une belle côte de bœuf ou encore de bécasses à la broche.

Un champagne qui vous accompagne?

Un Ruinart. Une valeur sûre dans notre famille que nous avons toujours appréciée.

Quand avez-vous apprécié un vin pour la première fois ?

Quand mon père m'a fait déguster du rouge avec un morceau de fromage. Cela m'a conforté dans le souhait de prendre la relève de mon grand-père pour arriver à élaborer mon propre vin.

Une « bonne bouteille » de la table familiale de votre enfance?

Un Graves, un Pauillac, un Saint-Émilion, un Château Maraaux... Tous ces vins ont trôné sans fausses notes sur les tables de nos repas

Si vous étiez un cépage, vous seriez lequel et pourquoi? Le Syrah pour sa puissance aromatique.

Il est rouge, blanc ou rosé. Mais pour vous, le vin, que représente-t-il?

La convivialité, le partage entre amis et en famille autour d'un bon

Quel est votre dernier vin coup de cœur?

Une cuvée rouge 2001 du Château Beychevelle - Saint Julien que j'ai eu la chance de goûter avec un magnifique filet de bœuf en croûte et un bon fromage. Une pure merveille!

Que représente pour vous le métier de vigneron ?

La beauté de pouvoir réaliser un produit du début à la fin. Chaque étape compte pour et nourrit ma passion pour ce métier!

Avant de mourir, quel est le vin dont vous voudriez emporter le souvenir à iamais?

J'aimerais goûter un Petrus pour découvrir s'il a le goût du prix!





CHÂTEAU MONTAURONE

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 125



maines

DOMAINES OTT CLOS MIREILLE ROSÉ 2022

L'avis de Fabrice Sommier

Une belle couleur pâle avec au nez des arômes de bergamote presque Earl Grey.

On retrouve aussi des notes de bonbon et un côté floral très agréable avec le muguet et la rose. La surprise vient de la bouche qui est très ouverte qui nous envoie sur un côté salin et iodé. Il y a une gourmandise, une appétence et après seulement on part sur des notes qui sont un peu plus nectarines, pêche. Un vin de gastronomie déroutant que l'on imagine aisément sur une belle table! J'aurais presque envie de mettre quelques bouteilles de côté pendant un an ou deux afin de voir comment ses arômes se déploient. Je pense qu'un vieillissement pourrait initier une évolution intéressante et surprenante!







L'avis du sommelier

FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

Une très belle surprise. Ce vin est déstabilisant dans le bon sens, on croirait presque déguster un blanc. Un côté très sain, très droit avec une certaine tension qui est très appréciable.



L'avis du sommelier

GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

Un vin tout simplement étonnant. Au niveau de la couleur, on est un peu sur l'œil de perdrix, clair et transparent. Ce vin de gastronomie nous dévoile un nez très floral et même végétal qui appelle à l'iode.







APPELLATION

AOC Côtes de Provence.

CÉPAGES

70% Grenache, 20% Cinsault. 10% Rolle.

Le terroir du Clos Mireille.

TERROIR

aux vignes qui descendent jusqu'à la Méditerranée sur le prestigieux secteur de La Londe, compte 174 hectares classés en réserve naturelle. Le vignoble de 56 hectares est planté sur des sols de schistes et de quartz, peu profonds et filtrants, baignés par le soleil de Méditerranée et les vents qui y

soufflent en quasi permanence.

Dégustation

ROBE

Une belle robe tirant sur le sable doré aux reflets cuivrés.

NEZ

Le nez très expressif et résolument gourmand, exhale des arômes de pêche, de fruits exotiques, de groseille et de cardamome.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est à la fois intense et concentrée en matière. Le milieu de bouche rond et ample, est agréablement équilibré par une trame acidulée sur des notes d'écorces de

LES ACCORDS PARFAITS

joli poisson cuisiné, des couteaux, des



caractère friand, associé à une trame ample et généreuse.

LA Madeleine de Proust

$^{ ext{de}}$ Jean-François \bigcirc \top

DIRECTEUR GÉNÉRAL DES DOMAINES OTT

Ma famille

exporte ses vins

aux Etats-Unis

depuis les années

30, c'est donc

un pays dans

régulièrement.



Un vin qui vous raconte une histoire?

C'est la cuvée Étoile, que nous produisons chez Domaines Ott depuis le millésime 2019. Un vin rosé rare, hors appellation, issu de l'assemblage des cuvées les plus caractéristiques du Château de Selle, du Clos Mireille et du Château Romassan, choisies en fonction de la tonalité de

l'année. C'est le vin aui résume l'histoire de ma famille, de sa place pionnière en Provence et de son implantation sur trois domaines.

Votre plus beau lequel je me rends souvenir en lien avec le vin?

Ma famille exporte ses vins aux Etats-Unis depuis les années 30, c'est donc un pays dans leauel ie me rends réaulièrement. Au cours d'un séjour professionnel dans les Hamptons, près de New-York, le sommelier de The American Hôtel à SAG Harbor m'a fait visiter leur magnifique et très fournie cave à vin. Et là, je tombe sur un magnum du Château de Selle rouge 1979! Le prix étant très correct, je l'achète pour le

déguster directement avec le sommelier et auelaues clients. Le vin était sublime, le moment

Quel est votre dernier vin coup

J'en citerai deux. Un vieux millésime de la Grande Cuvée du domaine Comte Lafond en AOC Sancerre et la cuvée Terre

> Alte du domaine italien Livio Felluaa en DOCG Rosazzo.

Un champaane aui vous accompagne?

J'apprécie cuvées de la Maison Bollinger ou la cuvée brut rosé de Billecart-Salmon. Mais le

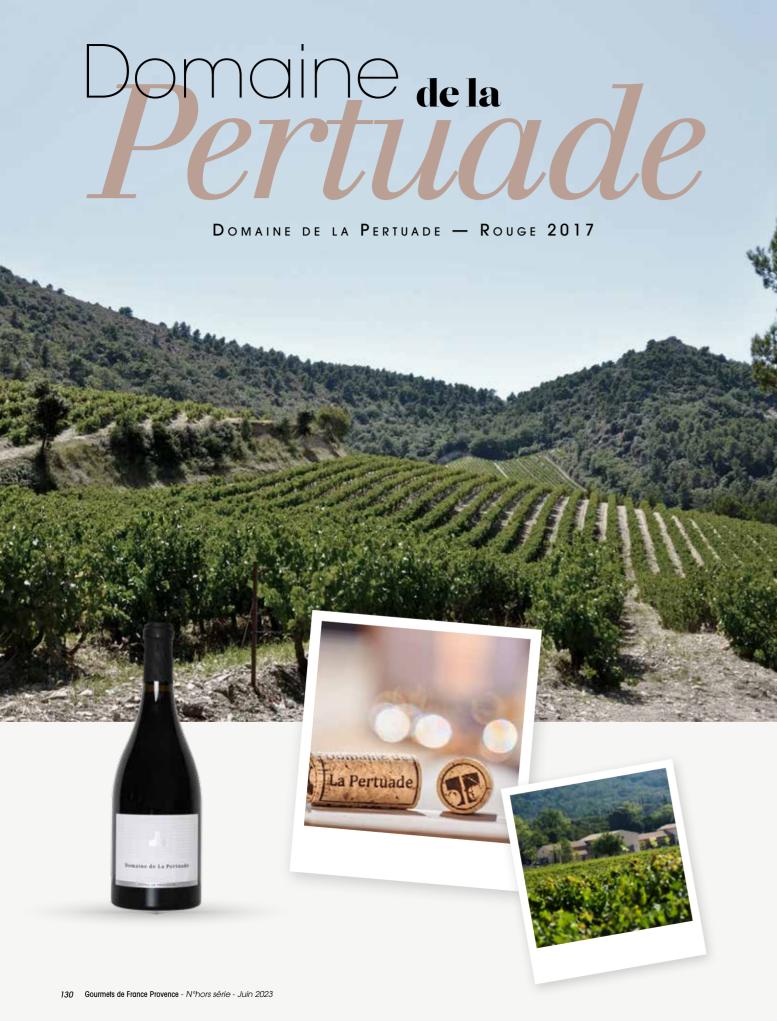
champagne qui a véritablement mes faveurs est le Blanc de Blancs de la Maison Louis Roederer.

Si vous étiez un cépage?

Le Grenache pour... l'équilibre!



DOMAINES OTT Clos Mireille Route du Fort de Brégancon 83 250 La Londe-les-Maures



L'avis de Fabrice Sommier

J'adore le nez qui m'amène sur la truffe, les champignons et l'épice.

Le poivre est très présent et je trouve ça très agréable. L'attaque quant à elle, est franche, nette avec une belle structure tannique qui s'impose. Il y a également un joli boisé et des notes de Gentiane et réglisse qui viennent taper joliment le palais. Il y a de la masse, de l'ampleur, de la richesse. Ce vin évoque un peu la vallée du Rhône sud et même le Piémont. Un rouge surprenant, protecteur, qui a les épaules larges et que l'on met volontiers à la table des rencontres familiales.





L'avis du sommelier

FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

Un vin de caractère très réconfortant qu'on sent s'assagir. Une attaque sur le fruit très agréable et une jolie amertume qui vient derrière. Il y a de la surface, il prend sa place. Ce vin me fait penser aux premiers plats d'automne.



L'avis de la sommelière GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

Un beau bouquet évolutif et épicé, beaucoup de richesse. On est sur un vin chaleureux aux notes puissantes de réglisse. Une belle tenue tout du long avec des tanins bien présents mais qui ne sont pas agressifs. Ce vin m'évoque les pavillons de chasse, un lieu chaleureux où s'opèrent des retrouvailles dans une belle authenticité.



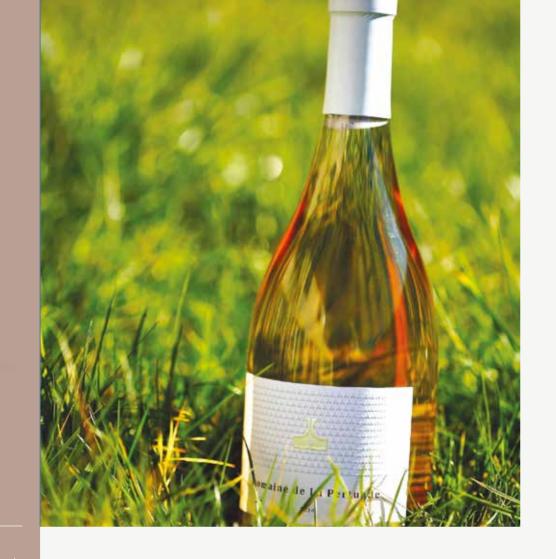


CÉPAGES

Dégustation

NEZ

BOUCHE



LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Un vin qui viendrait subtilement relever un bout de lard fumé, une planche de charcuteries ou encore des plats de gibiers.



DOMAINE DE LA PERTUADE hemin de Saint-Julien

LA Madeleine de Proust de Candice BEUQUE





Puis pourquoi pas un vin nature!

Si vous étiez un vin et un plat pour première fois »? l'accompagner?

des oursins, en bord de mer.

Un vin aui vous raconte une histoire?

Le Arthus rouge, qui n'est autre que le prénom de mon fils. J'ai cherché un prénom pour mon fils et pour la nouvelle cuvée d'exception, en même temps en 2015.

Votre plus beau souvenir en lien Le grenache pour le rosé, pour sa avec le vin?

la création du domaine.

Quand avez-vous apprécié un Quel est votre plus beau souvenir vin pour la première fois et quel de vigneron? souvenir gardez-vous de cette « La première bouteille sortie de la

J'avais 18 ans, j'ai dégusté un Un Embrun blanc de La Pertuade sur Château Haut Brion 1984 en magnum avec des amis. Je me suis dit « Ah, c'est ca du Vin!! ».

préférez dans le vin ?

ou la couleur.

Si vous étiez un cépage, vous beaux métiers au monde. seriez lequel et pourquoi?

générosité et sa fraîcheur; et la Syrah Mes premières vendanges en 2014 à pour le rouge, pour sa complexité d'arômes épicés et boisés.

chaine d'embouteillage. Je l'ai toujours en décoration dans mon salon. C'est la numéro 1!

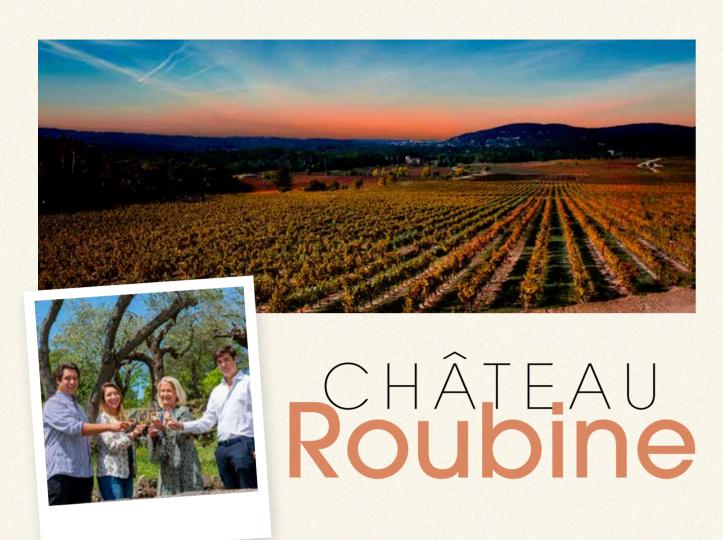
Une anecdote de vigneron à nous raconter?

Quelle est la qualité que vous Il y en a tellement... Un moment merveilleux : Je traitais très tôt le L'équilibre, quelle que soit la région matin avec la musique dans le tracteur qui me transportait. Et je me suis dit que je faisais l'un des plus

Quels sont les prochains défis du domaine?

Faire un vin bio... Nous sommes d'ailleurs en première année de conversion. Puis pourquoi pas un vin

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 133



À la tête de Château Roubine depuis près de 30 ans, Valérie Rousselle porte haut les couleurs de la Provence.

Entre Estérel et Sainte-Baume, oliviers et lavande, Verdon et Méditerranée... Château Roubine, arbore fièrement depuis 1955 le titre honorifique de « Cru classé de Provence ». Un gage d'excellence, une promesse de qualité inégalée qui concerne aujourd'hui seulement 18 vignobles du sud de la France.

UNE HISTOIRE DE PASSION

Depuis toujours, l'histoire de Château Roubine est liée à celle de la Provence! Déjà dans l'Antiquité, la voie romaine dite Julienne courait endroit. Connu depuis le début du XIVème siècle, Château Roubine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédée à l'ordre de Saint-Jean de

Jérusalem. Depuis le XVème siècle, le domaine est devenu l'apanage et la fierté de différentes grandes familles provençales. En 1994, Valérie Rousselle, varoise, native de Saint-Tropez, tombe elle aussi amoureuse de ce vignoble d'exception. Une nouvelle page s'ouvre, rendant dès ce lieu riche d'histoire. Valérie n'a au'un objectif en tête : continuer de faire rayonner ce château, à propriété familiale en 2024.

sa manière, jouant de son sens des affaires et de sa chaleur Tropézienne, telle une main de fer dans un gant de velours. L'énergie communicative qu'elle déploie fait d'elle une femme vigneronne inspirante et animée par de nombreux projets. Désormais entourée de ses enfants dans la lors toutes ses lettres de noblesse à conduite des Vignobles Rousselle-Riboud, Valérie est à l'aube de son trentième anniversaire à la tête de la

L'EXCEPTION AU SERVICE DU GOÛT

Faire corps avec la nature est au cœur des préoccupations du vignoble qui porte fièrement depuis 2017 la certification « agriculture biologique » et se tient en pionnier en matière de viticulture biodynamique. Ce domaine majestueux bordé d'un cirque de pins Amateurs de grands vins, vous serez

Inspire, reflète une volonté

affirmée de s'inspirer du

offre à chaque millésime. »

et de chênes, bénéficie d'un drainage naturel et s'étend sur 130 hectares dont 72 sont destinés à la culture de la vigne dans le

plus pur respect de l'environnement gastronomique Lion et Dragon, à la et de la tradition. Treize cépages, un terroir argilo-calcaire exceptionnel, des rendements volontairement limités (40 hl/ha) et une recherche de maturité optimale participent à la qualité indéniable des vins. Tout est mis en

œuvre pour laisser s'exprimer ce terroir parmi les meilleurs du Var et produire une belle série de cuvées réclamées dans le monde entier.

Si vous faites une halte au caveau, vous aurez la chance de déguster les crus classés du domaine tout en profitant d'une vue panoramique sur le vignoble.

séduits par la Cuvée « Enfin, la Cuvée signature Premium qui exprime toute la richesse et l'élégance du pays provencal en un meilleur de ce que la nature assemblage riche et aromatiaue. Cuvée

fois complexe et originale se compose, quant à elle, de vins racés et de gastronomie classique. Enfin, la Cuvée signature Inspire, reflète une volonté affirmée de s'inspirer du meilleur de ce que la nature offre à chaque millésime.

« TOUT EST MIS EN **ŒUVRE POUR LAISSER** S'EXPRIMER CE TERROIR **PARMI LES MEILLEURS DU VAR ET PRODUIRE UNE BELLE SÉRIE DE CUVÉES RÉCLAMÉES DANS LE MONDE ENTIER.** »









134 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 135

CHÂTEAU ROUDINE Nouveautés 2023

Des cuvées aux couleurs du soleil et aux arômes de la Provence.

Joyeuse par nature et rendant hommage à ses racines Tropézienne au temps des années bohèmes et romantiques, Valérie Rousselle lance avec ses enfants, de nouveaux crus lifestyle baptisés Hippy à déguster en toutes occasions.



Hippy - Blanc 2022 (IGP Méditerranée)

CÉPAGE: 50% Grenache blanc. 30% Rolle. 20% Roussane

GARDE: 2 ans

On est séduit par sa belle robe subtilement dorée et son nez volubile sur des notes de pêche blanche et d'agrumes. En bouche, on retrouve une belle fraîcheur citronnée. Un vin féminin et contemporain, empreint de liberté qui se prête à tous les instants que ce soit pour l'apéritif ou encore accompagné d'une viande, d'un poisson grillé et de mets plus exotiques.



Hippy - Rouge 2021 (IGP Méditerranée)

CÉPAGE: 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Merlot

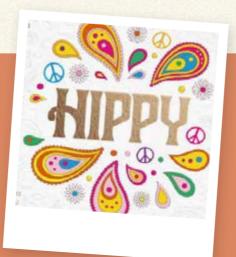
GARDE: 3 ans et plus

On se laisse porter par sa robe rouge pourpre aux reflets tuilés ainsi qu'un nez gourmand de confiture de fruits rouges et de cerise griotte. Un vin de belle expression avec une bouche charnue faisant la part belle aux fruits rouges et noirs (mûre, cerise et groseille). On l'appréciera volontiers un peu frais à l'apéritif mais également sur une viande grillée comme des côtelettes d'agneau au barbecue.

Prochainement : Roubine en fête!

EN 2024, CHÂTEAU ROUBINE CÉLÉBRERA 30 ANS DE PASSION ET DE PARTAGE... DE LA VIGNE AU VERRE! ET POUR L'OCCASION. LA CAVE DE DÉGUSTATION FERA PEAU NEUVE ET DE NOMBREUSES NOUVEAUTÉS FERONT LEUR ENTRÉE! POUR NE RIEN MANQUER, RENDEZ VOUS SUR 🚹 📵

CHÂTEAU ROUBINE4216 ROUTE DE DRAGUIGNAN · 83 510 LORGUES · TEL : + 33 (0)4 94 85 94 94





C'est favorisé par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise « Qualité et Tradition » du Domaine Sainte-Béatrice prend tout son sens!

Véritable joyau au cœur de la agriculture biologique depuis 2019 couleur inimitables. avec l'application fidèle des bons

préceptes d'autrefois. Le domaine fait Provence, ce vianoble d'exception également le choix d'une vinification présente une belle diversité de à l'ancienne permettant ainsi de cépages avec des vignes de 30 ans parvenir à un parfait équilibre des d'âge en moyenne. Grenache, Syrah, assemblages. Chacun des 6 cépages Cabernet-Sauvianon, Cinsault, Rolle est vinifié séparément apportant aux et Sémillon Blanc sont cultivés en vins une richesse aromatique et une

Cuvée B - Rosé 2022

CÉPAGE: 60% Grenache, 40% Cinsault

GARDE: 2 ans

SAINTE BÉATRICE

CÔTES DE PROVENCE

Une belle robe pâle aux reflets brillants. Un bouquet parfumé et gourmand sur des notes de pêche blanche et de bonbons anglais. L'attaque en bouche est franche avec une finale toute en légèreté grâce au mariage subtil du grain du Cinsault et de la chair solaire du Grenache. Ce rosé de plaisir simple et gourmand sublimera votre aspic de volaille à la citronnelle ou bien encore



Cuvée B - Rouge 2021

CÉPAGE: 25% Syrah, 25% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 10% Mourvèdre

GARDE: Jusqu'à 3 ans

Une jolie robe grenat éclatante. Le nez est complexe avec des notes de fruits noirs, de fleurs de violette sur une pointe poivrée. La bouche est délicate où les notes de cerises noires s'intègrent parfaitement sur de jolis tanins soyeux. Ce vin typé de Provence se mariera à merveille avec une épaule d'agneau rôtie au romarin et un confit de tomates aux olives noires.





BRAVADE

Rosé 2022

Un prélude qui met en lumière un intemporel, le cœur de gamme de Torpez... Ce vin d'une rassembleur belle spontanéité, axé sur la fraîcheur et la minéralité, se nrête à tous les instants de partage et de convivialité.

Le nez est élégant sans exubérance avec des arômes de fruits blancs et de citron vert, accompagnés de notes minérales légèrement iodées et épicées. La bouche est croauante, toute en volume, avec une matière ciselée sur des notes salines et réglissées.

Cap vers une initiation au cœur du Terroir Tropézien...

De la coupe aux lèvres!

Tout au long de l'année, TORPEZ vous propose des vins de terroir sur la fraîcheur mais aussi des cuvées aux notes plus complexes qui se prêtent à tous les moments de partage... Et ce, en toute saison! Pour l'occasion, nous vous proposons une lecture audacieuse de ses millésimes phares... Une signature, une expression particulière pour vous faire vivre un instant inoubliable.

C'EST LE RÉCIT D'UNE IDENTITÉ, D'UN TERRITOIRE... « VINS ET VIGNOBLE AU CŒUR DU TERROIR TROPÉZIEN »!

Sur le Cap Tropézien, 180 hectares de vignes sont cultivés vins tout le caractère d'un terroir de « gneiss migmatitique », préservation de ces paysages singuliers et plus de 130 propriétaires récoltants de tout horizon. Un véritable « iardin finesse et la minéralité « saline » de ses cuvées, de vignes » avec près de 500 parcelles qui octroient aux

par cinq générations de vignerons engagés dans la riche et coloré. TORPEZ revendique une signature, une identité sensorielle forte et distinctive qui s'exprime par la



Quel est votre plus beau souvenir de vigneron?

Ce sont les larmes au'ont versées ma arand-mère et mon père lorsau'ils ont appris aue ie prenais la suite dans l'exploitation. À l'entre-deux auerres, mes arandsparents ont travaillé pour Mr et Mme Ladouceur cofondateurs de la cave. Et il en a été de même pour mon père... Ce aui fait de moi la 4ème aénération de vianeron sur l'exploitation.

Que représente pour vous le métier de vigneron ?

C'est une vraie passion et je ne regrette pas un seul instant de m'être lancé dans cette belle aventure. C'est un métier difficile qui vaut vraiment le coup... Nous avons un terroir très particulier, pas toujours facile à travailler avec une météo très capricieuse mais à côté de ça, nous sommes dans un cadre magnifique, dans un village merveilleux auquel je suis très attaché et nous faisons des rencontres extraordinaires!

Une anecdote de vigneron à nous raconter?

Je me rappelle des anciens qui venaient à la ferme prendre un verre et attendaient avec impatience les prochaines vendanges. C'était amusant d'entendre toujours les mêmes conversations alors qu'ils se voyaient souvent. Je pense à tous ces anciens qui pour la plupart nous ont quittés. C'est notre devoir de mémoire de continuer à exploiter cette terre qu'ils nous ont laissée.

Château La Moutte Rosé 2021



L'expérience se poursuit par un rosé « dentelle », aérien, aux notes délicatement salines. Fruit d'une sélection parcellaire minutieuse, ce vin d'une belle élégance offre un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées, expression d'un terroir singulier!

Un nez frais qui révèle des arômes de fleurs blanches avec des notes minérales et d'épices. L'attaque est franche avec un prolongement sur le fruit et la minéralité, une matière iodée aui donne du volume et fait saliver.

ULTIMUM – Rosé 2019



Un final en apothéose avec un rosé iconique de haute expression, issu d'une production confidentielle! Ici, nous sortons des sentiers battus, au-delà des signatures classiques: Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée et détonante.

Au nez se révèlent des arômes de fruits blancs, d'épices, cannelle, gingembre, avec des notes miellées, confiturées et des effluves de cire. La bouche est tonique avec une texture généreuse et ferme ainsi que des nobles amers qui se fondent. Une finale persistante et gourmande.

TORPEZ À SAINT-TROPEZ www.torpez-saint-tropez.com Route des Plages, 83 990 Saint-Tropez



138 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 139

Château Trémouries









L'avis de Fabrice Sommier

J'ai toujours aimé la fraîcheur et la gourmandise des Côtes de Provence en blanc.

Et celui-ci ne déroge pas à la règle. Le nez est très plaisant, très frais sur les agrumes mais aussi avec une note iodée très agréable. On aurait presque l'impression d'être en Corse au milieu des Cédrats ou encore porté par les embruns marins de la côte bretonne.



L'avis du sommelier

FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

Je trouve que c'est un vin assez réconfortant avec une belle souplesse et acidité. On se sent bien, on est posé... Il est aussi peu identitaire ce qui lui permet justement de se prêter à tous les instants et toutes les saisons. On peut imaginer une pléthore d'associations pour les becs sucrés, avec en hiver une belle tarte à l'orange et aux beaux jours la fameuse tarte citron meringuée.





L'avis du sommelier

GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

Un vin de partage et de convivialité en toute simplicité. On retrouve une belle acidité, de la fraîcheur portée sur les agrumes, de la tension. Très agréable.







LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES Pour un accord audacieux, ce vin se marierait à merveille d'une langouste thermidor, d'un Vitello

vin se marierait à merveille d'une langouste thermidor, d'un Vitello tonnato mariné, d'un ceviche de daurade, d'un king crabe ou encore d'une pizza aux anchois.

APPELLATION AOP Côtes de Provence.

CÉPAGES Rolle 100%.

RENDEMENT 40 hl/ha.

RAMASSAGE

Vendanges manuelles en caissettes de 30 kg.

VINIFICATION

Pressurage doux en pressoir pneumatique. Fermentation d'une quinzaine de jours à basse température afin de préserver les arômes.

Dégustation

ROBE

Belle robe jaune d'or avec des reflets vert.

NEZ

Le nez de belle intensité est plaisant avec des arômes de fruits blancs : une évolution sur des effluves exotiques et des notes de fruits jaunes, mirabelle, et de fruits secs.

BOUCHE

La bouche est toute en rondeur avec une synergie entre la minéralité et la corbeille de fruits, une douce amertume qui se prolonge et persiste en bouche.



66

Vin Blanc de Provence forcément, avec ce fruit singulier qui vous enchante.

LA Madeleine de Proust

de Anne-Marie MERCIER

GESTIONNAIRE DU CHÂTEAU TRÉMOURIÈS

Votre plus beau souvenir en lien avec le vin? La « bonne bouteille » de la table de votre

Il y a des années, j'ai fait la visite d'une magnifique cave privée à Montrachet chez des amis de mes parents. Nous avons eu l'occasion de goûter différents assemblages et je suis dès lors tombée en amour pour les vins de Bourgogne.

La « bonne bouteille » de la table de votre enfance?

Il y en a eu tellement... Il faut dire qu'à la table de mes grands-parents et de mes parents, il y avait toujours d'excellents crus comme des Pétrus ou de grands vins de Bourgogne.

Si vous étiez un cépage?

Il y en a un que j'aime particulièrement c'est le Cabernet Sauvignon qui octroie aux vins de la rondeur, de la finesse... Un plaisir pour le palais!

Si vous étiez un vin et un plat pour l'accompagner?

Un Gewurztraminer accompagné d'un plat de poisson ou d'un peu de foie gras ou encore un rouge de Bourgogne servi avec une belle côte de bœuf.

Que représente pour vous le métier de vigneron ?

C'est un art. Il y a de bons vins mais pas toujours de bons viticulteurs. La qualité d'un vin dépend de la façon dont nous le vinifions et des techniques que nous utilisons pour l'aider à exprimer son plein potentiel. Il y a également la démarche de la viticulture, c'est-à-dire la manière d'accompagner la vigne au gré des différentes saisons. Chaque étape trouve son importance et il y a là, une vraie communication quec la terre et la nature.



Un champagne qui vous accompagne?

J'adore le champagne et plus particulièrement le Ruinart. J'en ai toujours une bouteille dans le frigo que je sors pour nos moments entre amis ou en famille.





VIGNOBLES SYLVAIN MASSA ALTITUDE 179 - BLANC 2022

L'avis de Fabrice Sommier

Une belle concentration aromatique.

Un vin gras et ample avec un élevage bien maîtrisé. En bouche, on retrouve un beau volume, de l'opulence et de la richesse presque sur de la sucrosité. J'aime beaucoup sa texture. Pour moi, ce vin évoque un instant de gourmandise et de patience. Je le dégusterais bien en toute quiétude sur la place de La Petite Maison de Cucuron chez Éric Sapet. Tu as l'impression d'être au bout du monde, il n'y a plus grand chose à part le chant des cigales. Un nectar qui pousse aux moments de partage et de convivialité. Pour moi, c'est le vin de la découverte... Un vin que tu peux faire découvrir à tes clients sans fausse note. Ce cru se prêtera également très bien au vieillissement pour gagner en richesse et exprimer d'autant plus son potentiel.

L'avis du sommelier

FABRICE PEYRARD

GROUPE GEORGES BLANC

On a une belle simplicité dans ce vin et à la fois beaucoup de complexité. À déguster avec plaisir lors d'un moment au calme ou entre amis.



L'avis du sommelier

GÉRALDINE CARRET

LES GASTRONOMISTES

Un beau vin qui ouvre l'appétit et que l'on dégustera plutôt lors d'un repas. Il y a une petite amertume en fin de bouche qui est très intéressante. C'est le genre de vin que tout sommelier pourrait aimer et trouver intéressant car il présente une belle signature avec le Rolle, un cépage que peu de gens connaissent.



VIGNOBLES MASSA

144 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023

A Madeleine de Proust $^{ ext{de}}Pauline$ GHIRARDINI

RÉGISSEUSE DES VIGNOBLES SYLVAIN MASSA



Quand avez-vous apprécié un vin pour la première fois et quel souvenir en gardez-vous? Mon père m'a fait découvrir et apprécier les Côtes de

Gascogne en blanc. Bien souvent, ils sont faits avec du Colombard, un cépage roi de la région très aromatique. C'est un peu comme une gourmandise.

Quel est votre plus beau souvenir de vigneron? La première fois que j'ai goûté un vin que j'avais réalisé

Mes grands-parents avaient une préférence pour les Costières de Nîmes.

Un vin qui vous raconte une histoire?

La Volta en blanc, une cuvée référence des compagnons de Maguelone. Pour la petite histoire, ce sont des vins bios et solidaires produits en collaboration avec des personnes en situation de handicap grâce à un ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail).

La « bonne bouteille » de la table familiale de votre enfance?

C'était le rouge et le rosé de la cave coopérative de Beauvoisin dans le Gard. Mes grands-parents avaient une préférence pour les Costières de Nîmes.

Que représente pour vous le métier de vigneron ? C'est un challenge... Qui demande une grande résilience, une attention de tous les instants et une capacité d'adaptation à toute épreuve.

Quel est votre dernier vin coup de cœur? Le rouge 2017 Font du Broc. Un vin parfait, hyper souple, rond et complexe avec des notes de cacao et d'épices.





VIGNOBLES MASSA

acidulés, séduit par sa fraîcheur et sa finesse. L'élevage dans

hors du commun en fin de bouche et permet de sublimer le



nets de France Provence - N°hors série - Juin 202

LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Un vin riche qui sera parfait accompagné d'une poêlé de couteaux, d'escargots, d'un poisson de roche avec sa rouille, de fenouil confit ou encore du fameux artichaut foie gras de la Mère Brazier.



VIGNOBLES MASSA

CHÂTEAU RONT Broc







L'avis de Fabrice Sommier

Un millésime typiquement très solaire.

Ce vin est marqué par la torréfaction, le café, le bois. On sent ici un élevage assez noble. Le nez est enveloppant et chaleureux... On y décèle des notes un peu poivrons mûrs, piperade et sur la fin le chocolat. Ce rouge au caractère assumé a une très belle capacité d'évolution. Il déploie une structure tannique extrêmement riche et puissante qui gagnera assurément en potentiel dans le temps. Il se prêtera volontiers aux grandes tables avec des mets qui l'assagiront ou au contraire qui lui apporteront une puissance nouvelle.



VIGNOBLES MASSA VIGNOBLES MASSA





Équilibre et raffinement sont les alliés de ce vin rouge, dont les tanins sont souples et soyeux. La bouche est volumineuse, sur la mûre et le cassis, soulignée par une touche de café.

DEGRÉ

14.5% vol.

ASSEMBLAGE

40% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Mourvèdre.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vieilles vignes (70 ans). Vendanges manuelles.

ÉLEVAGE

18 mois en fûts de chêne.





LES ACCORDS PARFAITS & ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Avec ce vin de caractère on peut aisément aller chercher des plats à base de truffe, une belle pièce de viande rôtie ou encore un tournedos Rossini.



A Madeleine de Proust $^{ ext{de}}Ronan$ Lecouturier

Maître de Chai du Château Font du Broc

Si vous étiez un vin et un plat Si vous étiez un cépage? pour l'accompagner?

beaucoup de corps qui se marient à merveille avec un plat en sauce de type gardianne de taureau à la provençale.

Un vin qui vous raconte une Un sacerdoce, beaucoup histoire?

de Castelnau dans le Languedoc où j'ai eu la chance de travailler. un côté très appuyé mais aussi très frais et fruité. Elle nous fait voyager et partir dans différentes directions. J'aime beaucoup!

Votre plus beau souvenir en lien avec le vin?

Les repas de fin de vendanges où I'on se retrouve autour d'un bon repas avec de bonnes bouteilles. du cru quasi introuvable. C'est un moment très agréable qui permet à tout le monde de Quelle est la qualité que vous souffler et de se relâcher avec la satisfaction du travail bien J'aime la complexité quand on accompli!

La syrah... Un très beau cépage J'apprécie énormément les vins qui octroie aux vins un côté de l'appellation Côte-Rôtie, des très épicé avec beaucoup 100% Syrah très charnus avec d'aromaticité. Ce n'est pas le plus facile à travailler mais je le trouve très intéressant.

Que représente pour vous le métier de vigneron?

de travail! La magie du vin... L'Étendoir des Fées du Domaine Du raisin que l'on transforme en un nectar qui trône sur les tables familiales tout autant Cette cuvée présente à la fois que sur celles d'établissements renommés.

Quel est le vin dont vous voudriez emporter le souvenir à iamais?

Un blanc du Château Grillet. Un domaine de 3,5 hectares en monopole sur l'appellation éponyme renforçant la légende

préférez dans le vin ?

se perd dans les arômes.

CHÂTEAU FONT DU BROC Chem. de la Font du Broc 83 460 Les Arcs



VIGNOBLES MASSA
VIGNOBLES MASSA



Au Muy, non loin des contreforts du massif des Maures, se tient un domaine longtemps oublié... Un secret bien gardé, un diamant brut qui attendait patiemment de retrouver son faste d'antan. Et ce défi ne pouvait être à la hauteur que d'un seul homme : l'entrepreneur émérite Sylvain Massa. Après quatre décennies à faire rayonner Le Château Font du Broc, ce visionnaire impénitent à l'ambition herculéenne s'est lancé dans une nouvelle odyssée, celle de redonner ses lettres de noblesse au Château Les Preyres.

CHÂTEAU LES PREYRES Route de Saint-tropez 83 490 Le Muy Et comment ne pas être subjugué par tant de beauté? Niché au cœur d'une nature préservée aux abords de l'Argens, le domaine s'étend sur pas moins de 130 hectares. La tradition familiale rapporte qu'à l'origine cette propriété était un prieuré. Mais bien au-delà, de récentes fouilles ont révélé que sur ces terres riches d'histoire et de traditions se tenait un village gallo-romain là où jadis, la production de vin était une félicité. Une découverte exaltante, dirons-nous même un signe bienheureux pour le maître des lieux qui poursuit avec une totale abnégation cet héritage séculaire.

Au fil des âges, le domaine passe entre les mains d'illustres familles provençales telles que les Balb, Pontevès, Rascas, Simiane avant d'échoir pendant plus de deux siècles dans la famille de Ferdinand-Joseph de Félix, marquis du Muy. La suite s'écrit par la dynastie Vassa qui, grâce à un massif cristallin couvert de chênes et de bruyère arborescente, fait fortune pendant plusieurs décennies dans le commerce du liège et des ébauchons de pipes.

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 153

VIGNOBLES MASSA
VIGNOBLES MASSA



Le clou du spectacle

L'une des plus belles surprises de cette restauration grandiose est sans nul doute, le caveau de dégustation. À l'image du domaine, ce havre d'ivresse et de réjouissance nous transporte dans une nouvelle dimension. Des lignes modernes et intemporelles qui viennent subtilement se mêler à un style résolument chic, voire un tantinet rétro. Ici, l'accent est mis sur l'espace, immensément grand et ouvert, tout autant que sur les matières nobles et les tonalités chaudes. Et comme si cela n'était pas suffisant, notre regard plonge sans privation au cœur des chais, majestueux et immuables. Aucune fausse note...

« Que mille soins conduisent ma vigne et mille précautions entourent mon vin, sans aucun raccourci ni passe-droit sur le chemin de la qualité. Je m'y engage pour notre bon plaisir. »

Des mots qui résonnent telle une confession de foi, un serment solennel qui trouve dès lors tout son sens.

De la terre au verre

Sous un soleil bienfaiteur et la caresse du mistral, s'épanouissent plus de 9 hectares de vignes dont les cépages emblématiques de la Provence - la syrah, le grenache, le cinsault, le mourvèdre, le





cabernet sauvignon et le rolle - étendent leurs lignes dans une harmonie retrouvée. Un éden naturel qui prône l'agriculture biologique telle une philosophie de vie, étayée par une viticulture traditionnelle et respectueuse. Dans les chais, les grandes étapes de la vinification suivent les préceptes ancestraux mais ne boudent pas pour autant les équipements de pointe. Entre héritage et modernité, Sylvain Massa puise inexorablement la quintessence de son terroir pour donner vie à des crus d'exception. Ainsi, les traditionnels fûts de chêne laissent place aux amphores en grès octroyant au fruit le pouvoir de s'exprimer pleinement.

Lorsque l'on savoure un vin des vignobles Sylvain MASSA, ce sont des siècles

d'histoire que l'on déguste...

PAS SAGE - ROSÉ - 2022 MASSA LIA - ROUGE - 2022

Un nom éloquent qui célèbre un magnifique vin de copains mais qui fait également honneur à une figure majestueuse de l'art équestre.

Un rosé au nez de guimauve, dont la bouche est fraîche, croquante et gourmande, sur une pointe acidulée. Léger et facile à boire, ce Côtes de Provence possède un parfait équilibre qui ravira quiconque ose le déguster. Ce vin est LA référence pour vos apéritifs en famille ou entre amis. Il accompagnera également très bien vos grillades et salades d'été.

Un cru d'exception qui rend hommage à son instigateur éponyme mais aussi aux Phocéens, fondateurs de Massalia (Marseille) qui introduisirent pour la première fois en France une plante fabuleuse... la vigne.

Un rouge croquant, souple et soyeux qui révèle un bouquet de fruits rouges frais. Des arômes torréfiés viennent soutenir la dégustation en fin de bouche. Un vin qui fait ressortir les vraies notes des baies sans se cacher derrière le bois. Élevé en amphores en terre cuite, ce nectar au naturel laisse exprimer toute sa singularité.









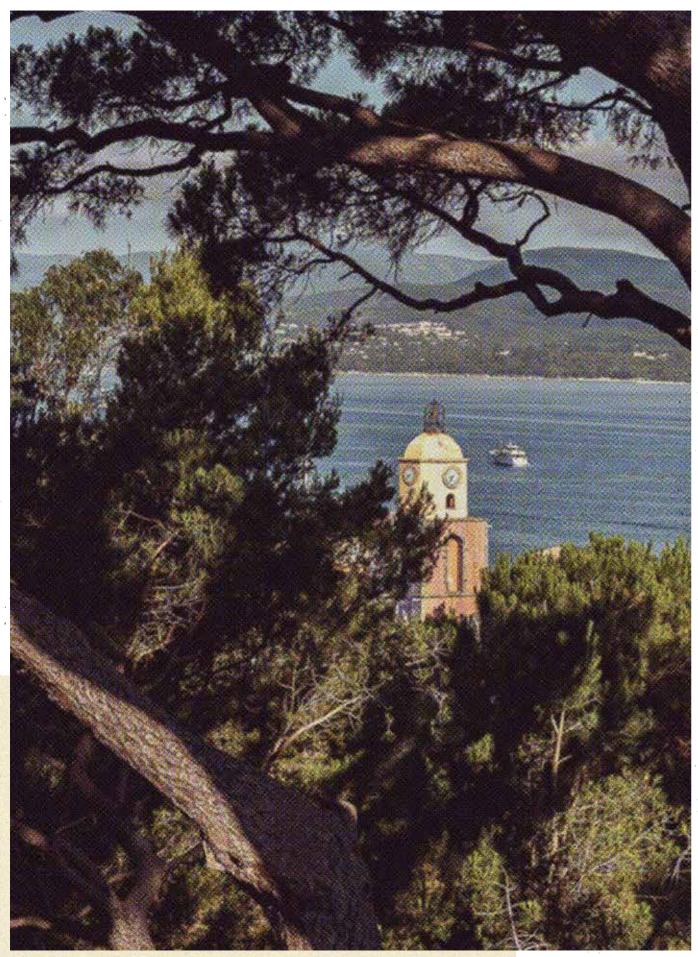
Un esprit libre et conquérant

entleman Farmer, homme de défis, bâtisseur dans l'âme, entrepreneur, éleveur de chevaux, viticulteur... Sylvain Massa ne manque pas de cran et fait partie de ces hommes qui ont la passion chevillée au corps. La Provence, il la connaît sur le bout des doigts, mais il préfère nous conter son histoire, celle qu'il écrit de ses propres mains.

Travailleur acharné, Sylvain Massa entreprend dans de nombreux domaines allant de l'automobile au bâtiment, en passant par

l'immobilier et l'agriculture. Et son premier chef d'œuvre en la matière n'est autre aue le vignoble de Font Du Broc, une propriété abandonnée qu'il a su façonner, modeler à son image pour en faire, en quelques années à peine, l'un des fleurons de l'AOC Côtes de Provence. Un eden viticole aux crus d'exception certes... Mais aussi un paradis équestre pour cet éleveur de chevaux lusitaniens qui figure numéro un mondial grâce à MASSA HORSES. Par son charisme et sa générosité, Sylvain Massa nous transmet sa passion du vin et du terroir, son esprit d'innovation ainsi que son envie d'aller toujours plus loin... bousculant les codes si nécessaire et s'aventurant inlassablement hors des sentiers battus.

154 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023



NOS ARTISTES & artisans



158 PORTRAIT MICHAEL LAUBER-MELIC

Capturer l'éphémère.

166 ATELIER TIPII

L'atelier de verre soufflé TiPii met l'artisanat d'art à l'honneur.

168 CFOC

La Compagnie Française de l'Orient et de la Chine, c'est un regard français sur le beau venu d'Asie, un beau nourri de sens et d'audace.

170 CRISTAL JADANE

De l'audace au firmament de l'excellence à la française...

172 CULO

Une entreprise innovante un brin culottée qui donne un second souffle à des bouteilles en verre!

174 FAÏENCERIE GEORGES

Deux nœuds verts depuis 1898 : Une histoire de famille, de transmission et de passion...

176 HÖFATS

Tout feu, tout flamme.

177 PARIS PERSE

À la découverte d'un artisanat iranien équitable.

178 JEAN DUBOST

Découper, assembler, façonner, polir, aiguiser... Voità plus d'un siècle que les mêmes gestes sont répétés et affutés pour l'excellence.

180 MAISON MANOÏ

Quand la porcelaine devient un véritable art de vivre.

181 HULÉTI

L'artisanat du monde à portée de main.

182 LA PLANCHE

Le second souffle artisanal du bois.

184 LA ROCHÈRE

Détenteurs de savoir-faire anciens et précieux, depuis

186 MAISON CYNA

La verrerie des grandes tables.

188 ROVEDO CERAMICS

Chez Rovedo Ceramics, l'art de la table se vit comme une expérience des sens, de la vue au toucher en passant par l'imaginaire.

PORTRAIT



158 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 159



Entre la cité phocéenne et les rues pavées de la charmante Saint-Tropez, son cœur balance. Légende urbaine ou non, Michael Lauber-Melic – surnommé Mika - a sans conteste un regard qui lui est propre, une capacité hors norme à percer l'instant et retranscrire des émotions. Aujourd'hui, le jeune photographe sillonne les routes, muni de son fourbi allant (entre autres) de vignobles en restaurants pour immortaliser les louanges d'une gastronomie plurielle.

Lauber-Melic Laubere Capturer l'éphémère

Un attrait du beau et de la capture du temps qui lui vient de l'enfance. Déjà ses parents se baladaient le boîtier à de son premier appareil photo, un la main pour marquer à jamais sur le papier albuminé les souvenirs d'une vie à l'allure folle. Des photos, il y en a toujours eu plein la maison, pour le jeune Mika qui se plaisait à replonger dans une réminiscence familiale. Mais il faut attendre ses 16 ans pour que le photographe en devenir s'approprie le Minolta X-700 de sa mère. Dès lors, il expérimente ses premiers clichés et découvre sa propre vision du monde

sans filtres, sans faux-semblants. Très vite, il devient l'heureux propriétaire Olympus qu'il emportera partout avec lui transformant son appétence pour la photo en une véritable passion.

Le baptême

Poussé par le goût de l'aventure et après des études d'expertcomptable, Mika met les voiles en 2017 pour l'Amérique du Sud où



PORTRAIT

il restera une année. Une révélation... Sur place, il mitraille et capte cà et là des bouts de vies. Dans son objectif: des paysages flamboyants, l'authenticité des natifs, l'échange et le partage dépourvu d'artifices, la clairvoyance toute crue! Émerveillé de ce renouveau et de tous ces contrastes qui cassent les diktats de son quotidien, Mika se laisse peu à peu dépayser, transcendé par un infini de possibles. Il développe un sens aigu de la photo et se veut un messager de la mémoire. Chaque instant ne sera plus mais restera aravé dans le temps. Une lumière particulière, un lieu, une émotion à jamais emportés dans ses bagages. De retour de son périple, ce qui n'était qu'un loisir devient une réelle vocation. Mika se constitue un book allant

« Un simple cliché peut mettre en émoi nos papilles et faire voyager notre esprit par vagues de volutes délicieuses. »

frapper à la porte de divers établissements... Il troque alors ses photos contre un lieu où il pourra laisser libre cours à sa créativité. Les débuts sont rudes mais le jeune photographe le sait, il faut laisser le temps au temps pour se faire une place au soleil.

Un pied dans la gastronomie

Finalement, son art atterrit tout droit dans l'assiette où il capte avec génie les matières, les reliefs et les contrastes de couleurs. Pour lui, les partitions culinaires s'apparentent à un tableau dont on viendrait immortaliser l'essence. Son but n'est autre que de susciter l'envie... Un simple cliché peut mettre en émoi nos papilles et faire voyager notre esprit par vagues de volutes délicieuses. Et il en va de même pour les hautslieux de la gastronomie. Restaurants, hôtels, vignobles, grandes maisons passent au crible de l'objectif. Mika à un talent inné pour faire ressortir les plus belles aspérités d'un lieu en évoquant subtilement sa magie. Et cela tient autant d'un don que d'un travail de fond. Ici, rien n'est laissé au hasard... Le photographe, lorsqu'il fait son entrée, glane déjà mentalement les meilleurs « spots » et les meilleurs angles pour ses photos. Une étude du terrain - comme on pourrait l'appeler - qui est, somme toute, nécessaire.

PORTRAIT PORTRAIT

Michael Lauber-Melic

Être photographe ne s'invente pas... C'est un état d'esprit, un état d'être qui se cultive au fil des ans. C'est une vision, une manière de voir et d'appréhender le monde mais aussi une technicité qui évolue au gré des rencontres et des scènes mises en suspens. Mika cherche avant tout à transposer des émotions, à capturer l'éphémère, un " instant T " totalement ponctuel ou au contraire habilement imaginé. Pour cela, il initie un vrai travail de recherche pour ses décors et pose une intention particulière derrière chaque mise en scène. Le but : donner de l'éclat, présenter sous le meilleur jour... Il aime badiner avec les jeux de lumières, les ombres mais aussi les contrastes de couleur. Muni de son attirail

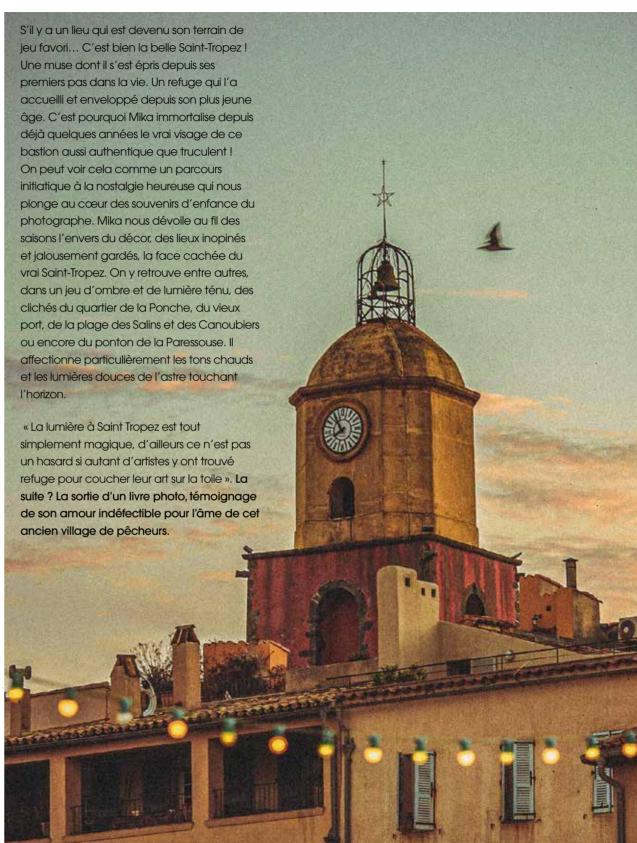
d'artiste, il exacerbe et sublime par touches les traits de chaque tableau. Un instant figé dans le temps mais qui se veut aussi une renaissance plus contemporaine, plus artistique! Mika possède également un amour fou pour les photos d'antan, celles laissant apparaître les traces du passé avec un certain côté désuet mais pour autant très racé. Et les œuvres du photographe belge Harry Gruyaert n'ont pas leur pareil pour émouvoir ce doux rêveur. Mika ne peut qu'admirer le talent du célèbre virtuose de la couleur et de la lumière qui compte notamment à son actif toute une flopée de clichés sur le Maroc allant du paysage rural baigné d'une lumière radieuse aux lieux plongés dans le clair-obscur. Un modèle... Peut-être même une inspiration qui le pousse à expérimenter l'argentique. Ainsi, il déploie une autre vision de la photographie qui lui demande dès lors une réflexion, un temps avant la prise. Ici, point le droit à l'erreur!



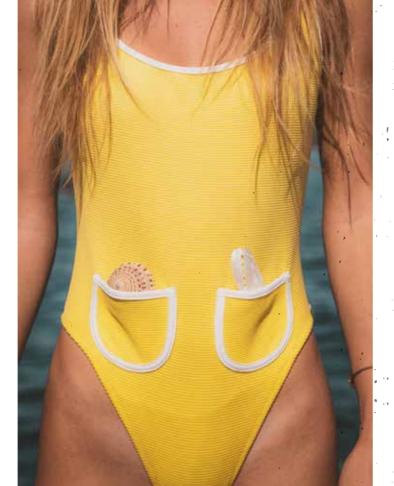


Saint-Tropez...

Mon amour!







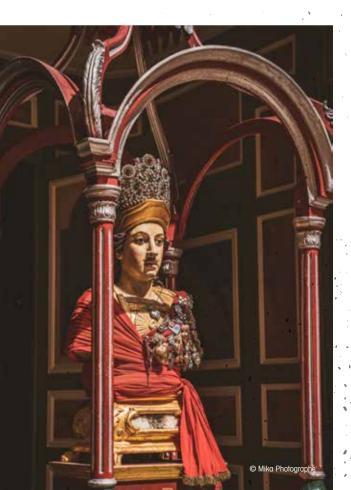














Atelier 1791

Dans une cour intérieure du quartier Fontaine-Lestang à Toulouse, l'atelier de verre soufflé TiPii met l'artisanat d'art à l'honneur.

Là où l'industrie efface l'être humain qui fabrique, Thibaut Nussbaumer renoue avec l'artisanat de proximité et dévoile au public urbain ce que la main façonne. Cet artisan d'art esquisse depuis le plus jeune âge les contours de sa créativité. Ces débuts, il les fait en art appliqué pour finalement prendre le tournant d'une création plus palpable et tangible... Thibaut tombe en amour pour le soufflage du verre au site de Meisenthal en Moselle. Dès lors, il veut percer les secrets de cet art hypnotique et nourrit son appétence pour le fait-main. Il initie son apprentissage à la cristallerie Baccarat et part faire ses gammes dans différents ateliers d'Europe comme notamment en Suisse, au Danemark et en Norvège où il a la chance de découvrir les subtilités du métier. Pour autant, le jeune souffleur de verre continue sa gymnastique de conception, couchant dans ses carnets mille et un croquis. Aujourd'hui, dans son atelier

du « bout de la rue », les idées bouillonnent devant le four, soufflant son imaginaire du bout des doigts. Il crée une myriade de collections originales, jeu subtil de reliefs, de textures et de couleurs. Mais Thibaut éaalement du culte de la simplicité faisant acte de retenue et délivrant des pièces aussi pures au'immaculées à l'instar des Jeannettes ou encore de la collection Pina, un service aussi sobre aue raffiné.



ATELIER TIPII

39 Rue Jacques Gamelin





CFOC

« LÀ OÙ LE SOLEIL SE LÈVE »

CFOC, - Compagnie Française de l'Orient et de la Chine - c'est un regard français sur le beau venu d'Asie, un beau nourri de sens et d'audace. C'est une invitation à créer des instants essentiels avec les autres à travers des objets qui rassemblent.

Et l'histoire commence dans les années 60 avec un homme, François Dautresme, qui en explorateur et pionnier impénitent a su faire rayonner l'artisanat et les savoirfaire asiatiques. La CFOC c'est une histoire profondément humaine et généreuse où le beau donne du sens aux g'estes du quotidien. À travers ses créations originales, elle nous conte un art de vivre nouveau à l'hospitalité solaire et chaleureuse. Ici, chaque objet, invite au vrai voyage, celui qui étonne, transporte et émeut. La CFOC célèbre le métissage et croit en un luxe responsable tant dans

le souci de préserver la nature que dans ses engagements envers ses compagnons. Un savoir-être qui se veut également durable avec des collections renouvelées de manière raisonnée et qui réinterprètent un artisanat ancestral dans une partition intemporelle et contemporaine. Les objets de la CFOC vivent, vieillissent, se patinent... Mais leur beauté perdure dans le temps!

MAIN DANS LA MAIN

Depuis sa création, l'entreprise a su tisser des liens indéfectibles avec des artisans engagés, établis dans une douzaine de pays, allant du Japon à l'Inde, en passant par la Chine, le Vietnam et l'Indonésie... Supprimant les intermédiaires, la CFOC chérit ces relations et s'attache à mettre en lumière l'identité culturelle de chaque pays. Ainsi, l'art de la verrerie soufflée à la bouche, de la céramique magnifiée à la main, du tissage minutieux, de la laque, brillante signature de la maison sont mis au service de la table... Une table de partage à la quintessencé hors du temps et sans frontières.

CFOC ww.cfoc.com





Cristal jadane paris

De l'audace au firmament de l'excellence à la française... Plongez dans l'univers du luxe avec Cristal Jadane qui donne vie à des vases et des bougies artisanales en cristal 100% made in France!

uoi de plus beau que d'oser ? Oser des créations exclusives, oser réaliser ses rêves, oser l'assemblage de matériaux nobles, oser casser les codes ! Cristal Jadane dépoussière

l'art de la cristallerie française en insufflant un vent de liberté sur ses créations: Un style unique, moderne et épuré qui signe un luxe de tous les jours, un luxe pour soi. Aux antipodes de la cristallerie traditionnelle, cette institution artisanale fait descendre le cristal dans la rue. Libérés de leur carcan, les créations uniques et colorées s'adressent à des personnes

libres, émancipées, fortes qui assument le luxe pour ellesmêmes et non pour ceux qui les regardent.

Cristal Jadane est à l'image de ces histoires d'amour qui traversent les décennies et qui font naître la passion... L'histoire d'un rêve pour la création du cristal soufflé à la bouche, la passion pour l'art et la décoration d'intérieur, mais aussi l'envie de créer des pièces d'exception que vous ne retrouverez nulle part ailleurs. Et c'est au cœur de la Lorraine, dans le bassin historique français du cristal, qu'opère la magie ! Dans les ateliers de la Maison Jadane, chaque pièce est

imaginée et conçue avec la volonté d'insuffler un peu de rêve et faire vivre une expérience inoubliable. La fabrication est artisanale suivant un savoir-faire ancestral : les créations sont entièrement soufflées à la bouche par des artisans reconnus pour leur excellence.

Une nouvelle gamme couture en cuir

Couleurs intenses, reflets multiples, décors délicatement assemblés... Cristal Jadane vous dévoile des collections de vases et de bougies parfumées exclusives. Lancée en 2023, l'édition limitée Couture assemble les matériaux les plus nobles qui soient pour un style unique et intemporel. Ici, la pureté du cristal, reflet d'un héritage incomparable,

se pare d'une bande de cuir pleine fleur entièrement fabriquée à la main dans un atelier français reconnu pour l'excellence de son savoir-faire. Ainsi, dans le plus pur raffinement on y découvre le fameux point sellier ainsi que l'emblème de la maison embossé à la dorure en or fin.

UN SERVICE DE PERSONNALISATION

Que ce soit une commande spéciale pour vos clients, une demande spécifique pour votre établissement afin de s'accorder avec le design intérieur ou une pièce unique qui n'existe pas dans notre gamme, la Maison propose un service de personnalisation à la carte afin de vous offrir une expérience sur-mesure.



CRISTAL JADANE 78 Av. des Champs-Élysées 75 008 Paris

170 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 171



Une entreprise innovante un brin culottée qui donne un second souffle à des bouteilles en verre!

Au cœur de la campagne audoise, Margaux Delhomme s'est trouvée une appétence pour le « upcycling ». Longtemps derrière les écrans comme acheteuse projet chez · Airbus Group puis senior consultante achat, la jeune native de Toulouse a remisé son ordi pour faire émaner de ses mains la création.

Une bonne dose de « culo(t) »

Pour Margaux tout débute d'un simple constat : son travail, pourtant fort gratifiant, ne fait plus sens à ses yeux. En 2019, elle décide de sonner le glas de son ascension professionnelle et initie avec audace un grand tournant. Son instinct lui intime de voir plus loin et de penser un projet ambitieux qui lui ressemble au plus près de ses convictions et générant un impact positif sur l'environnement. Car oui c'est bien ce qui compte pour elle...

Les enjeux environnementaux

L'idée de CULO mûrit peu à peu dans son esprit. Elle n'invente rien mais trouve sa voie! Margaux va façonner et créer des objets de décoration et d'arts de la table écologiques à partir du déchet verre. Sa vision, au-delà du recyclage, est d'offrir une seconde vie aux bouteilles de verre via une valeur ajoutée. De fait, elle imagine une jeune marque française engagée, avec l'envie d'agir pour une cause sérieuse sans se prendre au sérieux! Et cette idée coche toutes les cases : faire quelque chose de ses mains, se donner la liberté d'œuvrer à sa manière, de s'épanouir dans un travail qui fait écho à ses valeurs. Il n'en faut pas plus pour la convaincre! L'entrepreneuse plie bagages et quitte Toulouse pour Narbonne et sa pépinière d'entreprises innovantes Innovéum. Pendant un an, elle peaufine son projet, prend ses marques et va même jusqu'à se former auprès du Centre européen de recherches et de formation aux arts verriers

Pas à pas

viticoles, des restaurateurs, des entreprises bouteille est ensuite triée, désétiquetée, et solidaire... Chapeau l'artiste! découpée, poncée, polie ou non

Dans son atelier, Margaux impose un selon la finition choisie, puis nettoyée, management qui lui est propre. Ici, chacun empaquetée et livrée! Ainsi voient le jour, apporte sa pierre à l'édifice en toute des verres, des ca<u>rafes, des sous-bock</u> autonomie et toute confiance. La ieune mais aussi des vases et des photophores entrepreneuse n'édicte pas un rythme aux couleurs cristallines et profondes particulier mais seulement le travail bien allant du vert bouteille aux notes plus fait et dans les temps, Culo met éaglement ambrées. Pour ce qui est des planches et au placard le côté moralisateur et sans des plateaux, les bouteilles passent, quant vie des produits dits écologiques et crée à elle, au four à 800 degrés. Ici, chaque à l'inverse un univers sympathique, coloré pièce est unique et garde autant que et bon vivant. Pour « collecter » la matière faire se peut les marques de son passé. première, Margaux fait un gros travail Nul doute, Margaux a su manier local et de prospection auprès des domaines environnement à la perfection, devenant actrice de l'économie circulaire et d'embouteillage et des verreries. Chaque prônant une démarche écoresponsable



Hors des **SENTIERS** battus

Margaux n'a pas froid aux yeux et réalise des pièces uniques sur-mesure, personnalise ses créations par des gravures et donne même forme à vos propres bouteilles!



Faiencerie GFORGES

≈ Deux nœuds verts depuis 1898 ≈

Une histoire de famille, de transmission et de passion... Chez les Georges, l'art de manier la faïence et les pinceaux se perpétue depuis quatre générations. La manufacture familiale fondée depuis plus d'un siècle a su s'imposer comme le fief émérite des grands faïenciers de Nevers.

'année 2010 souffle un vent de renouveau sur l'histoire familiale avec l'arrivée à la barre de Carole Georges et Jean-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de le savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de le savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de le savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une relève de taille qui se passionne pour la préservation de ce savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont. Une savoir-faire ancestral et Jeun-François Dumont de ce savoir-faire a









FAÏENCERIE GEORGES
7 quai de Mantoue
58 000 Nevers
contact@faienceriegeorges.com
www.faienceriegeorges.com

À votre image

Depuis plusieurs années, Faïencerie Georges se lie de créativité et d'amitié avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration pour leur proposer des pièces uniques qui leur ressemblent. Ils ont d'ailleurs collaboré avec le chef Alain Ducasse, pour lequel ils ont fabriqué des assiettes sur-mesure pour son restaurant Esterre à Tokyo mais également fourni des assiettes de leur collection Paris pour ses bistrots Benoît à Kyoto et à New-York. Que ce soit pour une personnalisation à. la main ou encore la conception d'un décor sur-mesure, l'atelier et son équipe de designers met en œuvre tout son génie créatif. pour satisfaire les envies les plus









L'ART ET LA MANIÈRE

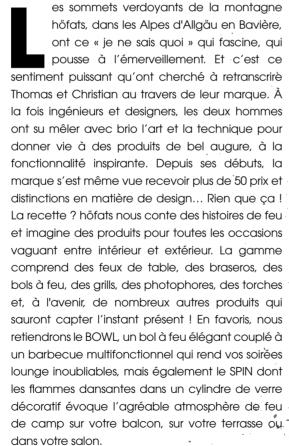
De la terre au décor, du façonnage au dernier coup de pinceau, Faïencerie Georges s'attache à respecter les bons préceptes d'antan. Ici, tout se fait à la force et à la délicatesse de la main... Chaque pièce requiert plusieurs heures de travail minutieux et pas moins de 30 étapes différentes. Un labeur qui demande patience et dévotion mais qui voit surtout émerger toute la splendeur du beau et de l'unicité. Certains assiettes, gobelets et vases arborent fièrement le blanc étain et le bleu cobalt, essence même de l'art de Nevers. En témoigne la collection ABYSS et

ses créatures marines fantasmagoriques qui ne saurait laisser indifférente. La spécificité de la maison est sans nulle doute, la décoration sur émail cru, un savoir-faire rare et exigeant rendant hommage à un talent pictural reconnu. Les couleurs, composées d'oxydes métalliques, sont appliquées au pinceau et à main levée. Un véritable travail d'orfèvre pour des ouvrages tout aussi précieux et, délicats. Pour les pièces du quotidien qui se veulent plus solides, l'atelier utilise la chromographie, une technique de décoration par transfert. Les pièces sont ensuite recuites une troisième fois, permettant de fusionner le chromo avec l'émail et de le rendre inaltérable.

höfats

TOUT FEU, TOUT FLAMME





Et vous, laisserez-vous les flammes parler d'elles-mêmes?

Passer un moment agréable et insouciant avec ses proches... Quelle plus belle manière de le faire qu'autour d'un feu chaleureux et enivrant? Voilà en quoi se résume la mission de höfats depuis 2015.







Paris Perse

À LA DÉCOUVERTE D'UN ARTISANAT IRANIEN ÉQUITABLE

Un voyage des sens dans une contrée lointaine et dépaysante... Paris Perse vous dévoile les trésors insoupçonnés de la culture iranienne sous l'œil talentueux d'artistes contemporains.

Tanin garde un attachement fort avec ses racines et se rend En fonction des goûts et des plusieurs fois par an en Iran. aspirations de ses clients, Paris Dans sa course aux bazars et Perse propose également de du pouvoir de la création sur mesure.

propose même un shopping décoratifs en passant par des tapis et divers textiles.

LE PALAIS DES

Le voyage se poursuit avec Sabzi, la marque d'épicerie fine de Paris-Perse regorgeant mets traditionnels d'exception venus tout droit d'Iran. Pistaches, safran, pâtisseries parfumées, épices, confiture de pétales de rose de Tabriz... Une envolée confidentielle à la découverte des goûts d'ailleurs!







Jean Dubost

COUTELIER FRANÇAIS **DEPUIS 1920**





UN SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE

Découper, assembler, façonner, polir, aiguiser... Voilà plus d'un siècle que les mêmes gestes sont répétés et affûtés pour l'excellence. Un héritage préservé que Jean Dubost met un point d'honneur à transmettre aux générations futures. L'élégance d'une table, la finesse du détail, la précision du tranchant constituent un savoir-faire d'exception, savant mélange de tradition et d'innovation, récompensé et reconnu depuis 2012 par le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). Ainsi, on découvre une très large gamme de couverts, ménagères et couteaux de cuisine aux inspirations innombrables, allant des collections les plus classiques aux plus avant-gardistes en passant par l'intemporelle « Jean Dubost Laguiole ». Plus gros fabricant d'articles Laguiole en France, la maison qui arbore le fameux poinçon de l'abeille depuis des décennies, conçoit dans le respect de la tradition des couteaux et couverts aux matériaux nobles, tels que différentes essences de bois, la corne véritable, l'acier tout inox et l'acrylique









SAVOIR-ÊTRE...

« Tranchons meilleur » pour un monde

Un mantra, dirons-nous même une ligne directrice pour cette entreprise engagée, solidaire et responsable qui est labellisée RSE - niveau confirmé par l'AFNOR. Résolument tournée vers la préservation des ressources naturelles, Jean Dubost développe depuis 2008, des collections « Éco-Responsables », faites de matériaux naturels, innovants et renouvelables. Ainsi, on découvre différentes gammes dont les manches sont fabriqués en biomatière végétale issue du déchet de canne à sucre, en essences de bois certifiées PEFC provenant de forêts durablement gérées (Premier coutelier français certifié depuis 2009) mais aussi à partir de plastique recyclé. L'année 2021 marque d'ailleurs le lancement de Sense®, une collection 100% économie circulaire qui est fabriquée avec des déchets plastique collectés exclusivement en France. En parallèle, la société familiale a développé une gamme dont les manches sont issus à 80 % minimum des rebus de ses propres ateliers de fabrication!

Engagé et responsable, Jean Dubost œuvre également en faveur de l'environnement, que ce soit par le tri ou encore en limitant son impact carbone et sa consommation d'eau grâce à des systèmes en circuits fermés. Enfin, l'entreprise s'attache à préserver l'emploi local, à entretenir ses partenariats historiques mais apporte également son soutien depuis 2011 à l'association Action contre la faim.

Doté d'un esprit novateur et précurseur, Jean Dubost est une entreprise ancrée dans l'histoire mais résolument tournée vers l'avenir... Et c'est là qu'opère toute la magie!







Maison MANOï

Quand la porcelaine devient un véritable art de vivre.

Passionnée de belles tables et de vaisselle ancienne, Laurène Desjardins immortalise avec passion un héritage familial... Une histoire, les symboles d'un riche passé viennent subtilement s'immiscer dans les allégories d'un art de la table luxueux et irrévolu. La marque qui arbore le blason familial réalisé en 1862, se veut également un élégant hommage à Manoï, la grand-mère de Laurène.

La Maison Manoï prend vie grâce à une belle amitié,

un amour commun pour le passé et l'art de la sublimation. Laurène et l'artiste Jean-Paul Bodet tissent des liens depuis plusieurs années tout autant qu'ils nourrissent leur appétence pour la création. Dans un coin du Bugey, ce façonnier impénitent esquisse chacun des décors qui ornent les magnifiques pièces en porcelaine de la Maison. Avec sa plume et selon une technique ancestrale du village de Bát Tràna, il nous emmène dans son univers éclectique allant du classique au baroaue



collections Hostel et Ornements se déclinent pour des réalisations surété repris pour créer les mesure, laissant le libre arbitre aux six collections. La plupart initiales et aux couleurs qui viendront agrémenter le service. On se laisse également séduire par la finesse de la collection Héritage qui arbore le

> Avec sa plume et selon une technique ancestrale du village de Bát Tràng, il nous emmène dans son univers éclectique. (...)

> > 20 Rue Raze



Fanny et Loïc sillonnent les contrées d'ailleurs pour dénicher de précieuses trouvailles.

BOUTIQUE HULÉTI

13 Rue de la Fontaine 17 470 St Georges de Longuepierre huleti@vahoo.com

depuis une marchés. Un bric-à-brac ioveux aui fait la part belle aux produits en palmier Doum, des petits

À PORTÉE DE MAIN

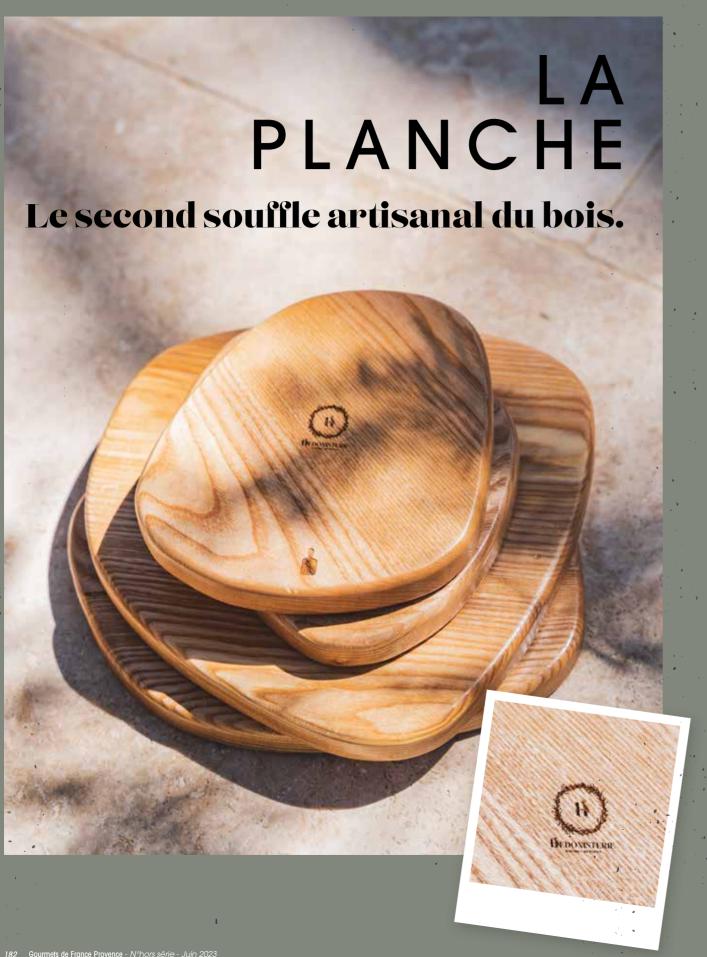
français mais aussi au fruit « (...) prône des d'un artisanat valeurs de respect... authentique de l'Homme, des bigarré. matériaux et de l'environnement. » Fanny et Loïc recherchent

avant tout, c'est le contact et la chaleur humaine avec leurs clients mais aussi leurs partenaires. Autant se peut, ils se rendent au Maroc et gardent une grande proximité avec Madagascar. Làbas, le duo collabore étroitement et sans intermédiaire avec des communautés de petits artisans. Ils décèlent et sélectionnent des talents et ramènent de leurs expéditions inopinées un florilège de belles pièces (faites à partir de matières naturelles et sans

produits chimiques) avec entre autres: des cabas, des malles, des paniers de course et à lanaer en fibre de palmier, rotin, ionc ou encore raphia, des suspensions en paille, des cactus tressés main

> meubles en bois de citronnier et d'eucalyptus ou encore une belle gamme de chaussons et chaussures er

dont le nom fait écho aux prénoms des enfants du couple, prône des valeurs de respect... l'Homme, des matériaux de l'environnement. Ne manquez pas de faire un saut sur leur site e-commerce - www. boutiquehuleti.com - mais aussi dès cet été dans leur nouvelle boutique ayant pignon sur rue à Saint-Jean-d'Angély en Charente



Situé en Haute-Garonne dans le village de Noé, l'atelier LA PLANCHE s'est spécialisé dans la création de planches à découper, de billots et de plateaux en bois haut de gamme ainsi que dans la réalisation de mobilier sur-mesure pour les particuliers et les professionnels.

Et l'aventure commence en 2016 avec Christine Borret, passionnée de design, de mode et de décoration intérieure et son mari Jean-Christophe Rousset, ancien charpentier spécialisé dans la restauration de monuments historiques. Ensemble, ils imaginent et concoivent des pièces dans des matériaux nobles révélant des courbes et des lianes inusitées. Faire la différence, puiser la créativité de l'imaginaire... Chaque planche et mobilier signés RBS LA PLANCHE sont des créations artisanales réalisées en petites séries ou en pièces uniques sur-mesure et personnalisables.

fromage, de service, billots... Les planches de l'atelier sont un éloge à l'authenticité et à l'esthétisme. À l'aise en cuisine comme sur les tables, elles badinent entre modernité



le noyer ou le hêtre, elles misent sur un design fonctionnel aux formes multiples surprenant par leur simplicité et leurs lignes toujours épurées. Du côté de la personnalisation arborer une plaque en laiton aravée, une gravure au laser ainsi qu'un cordon cuir de

LE GÉNIE DE LA LAMPE... ET DU

Que ce soit pour l'aménagement intérieur ou encore extérieur, chacune des pièces réalisées dans l'atelier sont uniques ! Leurs couleurs, leurs formes varient toujours d'un modèle à l'autre et c'est en cela aue naît

l'exception. Ainsi, on découvre

sianatures et sur-mesure, guéridons, mange-debout, des bibliothèques rangements pour la maison mais aussi des tables rondes, des bancs et des tables basses pour le coin jardin. L'atelier

avec audace des supports pour lumières, le traditionnel

laissant place à l'imaginaire et à la créativité. Ici, le contour des planches à découper explore une autre fonction... Celle d'apporter de la lumière et raconter une histoire sans extravagance. Entre art et artisanat, les supports de lampes de la Collection « EON » - aui sont bien souvent détournés - apprivoisent deux mondes : un parfait équilibre entre le bois et la lumière qui trouve sa place dans tous les espaces.

Le haut de gamme









« Des produits inspirés, marqués par une histoire et façonnés par une yolonté... »



La Rochère



Détenteurs de savoir-faire anciens et précieux, depuis 1475

Des produits inspirés, marqués par une histoire et façonnés par une volonté... Nichée dans les forêts flamboyantes de Haute-Saône, la plus ancienne verrerie encore en activité d'Europe a su conserver son caractère historique en travaillant le verre de manière authentique et passionnée. L'élégance à la française pour cette marque intemporelle qui voit naître entre ingénierie et élan artistique des créations au style unique.

Des gestes d'antan préservés

À la verrerie La Rochère, ce sont des générations de maîtres-verriers qui ont façonné avec passion cette matière fascinante qu'est le verre. Les gestes sont mesurés, le souffle constant voyant immerger du feu les esquisses d'une créativité débordante. Artistes, designers et artisans puisent leur inspiration d'un héritage préservé mais aussi d'un art de vivre à la française,

créant des pièces uniques appréciées dans le monde entier. La verrerie un art exigeant patience demandant persévérance... Le cristallin soufflé-bouche requiert environ dix années d'apprentissage avant d'obtenir une parfaite maîtrise des outils et de la matière. En outre, pas moins de huit personnes sont nécessaires pour la réalisation d'un ouvrage. Pour les verres du quotidien qui

allient style et résistance, La Rochère a su développer des outils de production mécanique performants. Tournée vers l'innovation et l'ingénierie, l'entreprise ancestrale se réinvente au fil du temps pour s'inscrire dans son époque et à travers les âges.

AU FIL D'UNE HISTOIRE

La Rochère, c'est avant tout des pièces en verre d'exception qui livrent des messages « venus du passé, tournés vers l'avenir ». Chaque

collection témoigne
d'un amour profond
pour la France et
conte sa propre
histoire inspirée de
traditions, de voyages
ou de terroirs. Des
créations, telles des reflets
du temps, qui génèrent
des émotions et capturent
des instants suspendus
dont nous aimons nous
souvenir. Le verre devient
dès lors objet vivant, passeur
d'histoires qui se vivent,

réinventent chaque jour. Les designers de La Rochère œuvrent à habiller les tables contemporaines du quotidien en vous permettant de sublimer vos styles, d'affirmer vos partis pris. On ne dénombre d'ailleurs pas moins d'une trentaine de collections à l'identité forte avec des pièces devenues emblématiques, comme la gamme Abeille, inspirée des armoiries de Napoléon.

Le sur-mesure, un gage d'excellence

Affirmer votre style... Mais en allant encore plus loin! Grâce à une connaissance et une maîtrise parfaite des rouages du verre et du cristal, La Rochère accompagne les professionnels dans leurs projets de créations sur-mesure. Les maîtresverriers travaillent main dans la main avec les restaurateurs afin de sublimer les arts de la table grâce à des pièces uniques à leur image.

LA ROCHÈRE

4, rue de la verrerie F - 70 210 - Passavant La Rochère +33 (0)3 84 78 61 00 www.larochere.com

La Rochère vous ouvre les portes de ses ataliers, installés à Passavant La Rochère. Le + : Une boutique sur place, directement en sortie d'usine.

MAISON La verrerie des grandes tables * composition : Le terme cristal

LA BOHÊME...

Un chant entraînant qui donne vie à l'excellence de la cristallerie.

Cyril Bros, co-fondateur de la maison CYNA avec Natacha Maman, a passé ses plus belles années en République Tchèque. Ce fils de diplomate baigne très tôt dans les splendeurs de la Bohème, une région historique encerclée de monts où jaillit depuis plus de huit siècles, le cristal* le plus apprécié par les inconditionnels du raffinement. En 2017, il flaire une opportunité salutaire : celle de faire découvrir en France l'excellence d'un artisanat trop peu reconnu mais aussi de toucher du bout des doigts l'extrême beauté d'une verrerie de prestige au service du vin ... Car le cristal de Bohème a lui aussi de l'éclat à revendre!

MAISON CYNA

contact@maison-cyna.com

Amoureuse du savoir-faire des maîtres verriers, la maison CYNA s'enrichit des expériences cenologiques et des rencontres avec des personnes incroyables pour penser, dessiner et faire vivre des verres soufflés à la bouche avec une extrême justesse d'exécution. On plonge avec engouement dans la finesse et la légèreté du cristal qui déploie avec enchantement les arômes et volutes des précieux nectars. Un travail au cordeau que l'on doit à des collaborations triées sur le volet. Et pour cela, la maison s'associe à l'atelier Cerva dont la renommée n'est plus à faire et qui souffle les liesses de la création depuis plus de 200 ans. Issu d'une longue tradition, le cristal de Bohème signe la qualité d'un verre dur et éclatant... Les artisans perpétuent avec passion des gestes finement ciselés, donnant vie et forme à la matière en fusion et se laissant parfols porter à toutes les extravagances. Le verre parfait est celui qui, par ses lignes, surprend, impressionne, questionne, éblouit et déclenche une irrésistible envie de le porter à ses lèvres. Mais c'est également celui qui se fait complète ment oublier, grâce à sa finesse, au profit du majestueux contenu. Cyril Bros 1'a bien compris : À chaque verre, chaque décanteur, délicate allégresse de formes et de mouvements ... Sa dégustation!

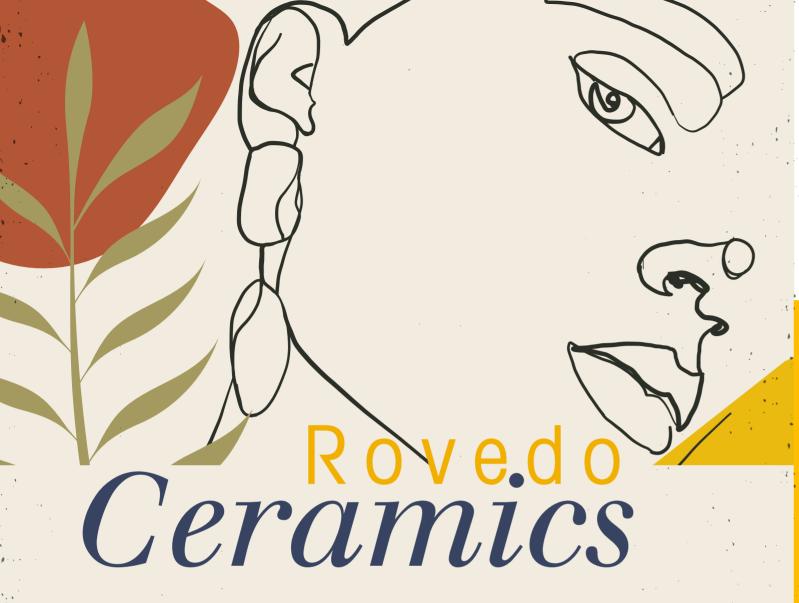
fait iuridiauement référence à une composition bien

les problèmes liés au plomb

chacun son verre

restaurant ou entre fins connaisseurs. Ainsi c'est tout naturellement au'elle s'appuie sur l'expérience des meilleurs maîtres verriers





Chez Rovedo Ceramics, l'art de la table se vit comme une expérience des sens, de la vue au toucher en passant par l'imaginaire.

.. Le don de l'art(isanat)...

Une appétence innée pour le beau, le fugace et les inspirations de demain. Elisabeth Rovedo déploie depuis déjà quelques années son œil et son génie créatifs. Et pour cause, elle débute sa carrière dans l'univers de la mode comme styliste et directrice de style pour diverses firmes dans le monde. En ce temps, les défilés de haute-couture et les catwalks de la Fashion Week donnent le ton de ses journées effrénées. Toujours en chasse des dernières tendances, elle

s'aventure de Londres à New-York en passant par Tokyo pour capter, cà et là, les inspirations qui feront éclore de futures collections. Un flair aiguisé que l'on doit sans aucun doute à son ouverture au monde, à une tri-culture donf jaillit une certaine sensibilité lui permettant d'être toujours plus, avant-gardiste et à la pointe de la mode. En 2017, lors d'une escale au Mexique, elle se découvre un nouvel attrait pour l'art de la céramique traditionnelle.

De là, les idées fusent dans son esprit vagabond laissant sa main immortaliser les premiers contours d'un renouveau.







de la fabrication d'objets en céramique. Perfectionniste et passionnée, elle va jusqu'à créer son propre atelier dans le et va même jusqu'à créer ses propres émaux. Un ouvrage Sud de la France pour donner vie et forme à ses propres savamment orchestré où l'on trouve une certaine poésie rêves de création.

Sans attendre, elle troque les rouleaux de tissus en faveur les différentes couleurs de grès, sur les textures chamottées, rivalise de génie dans l'expérimentation d'effets artistiques mais aussi beaucoup de talent!

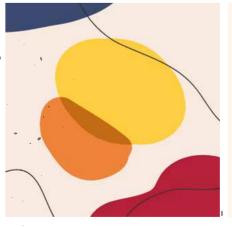
Une force créatrice

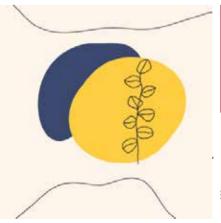
Dans un milieu porté par des hommes, Elisabeth parvient chaque jour à faire la différence. Elle réécrit son histoire avec cran et choisit d'imprégner avec ferveur son âme dans le grès noble et immuable. Comme pour la mode, cela commence par une ambiance qu'elle décline et imagine dans un infini de possibles. Ainsi, apparaît un tableau : alliances délicates de couleurs, envolée audacieuse de mouvements et de formes dont émane l'émotion. Cette artiste-artisan puise son inspiration de ses voyages, de ses rencontres mais aussi des grands podiums... Car malaré tout, il est dur de se désunir de son premier amour. Une fois l'arabesque des futures créations posée sur le papier vient alors le temps du « tour de main ». Et dans son atelier d'Auriol, tout est 100% artisanal. Elisabeth joue sur

TOUS AZIMUTS

Elisabeth imagine et élabore deux grandes collections par an, dévoilant des pièces intemporelles, dans l'air du temps. On y retrouve l'art de la table, les objets décoratifs et depuis peu des luminaires. Elle crée également des modèles exclusifs pour les chefs étoilés, les décorateurs d'intérieurs et les fins amateurs de céramique d'art. La démesure et la créativité ne connaissent dès lors aucune limite, quitte à repartir d'une page blanche. Pour autant ses créations sont toujours sincères, d'une beauté onirique à la fois chic

ROVEDO CERAMICS









L'ART DE VIVRE



193 LILY OF THE VALLEY

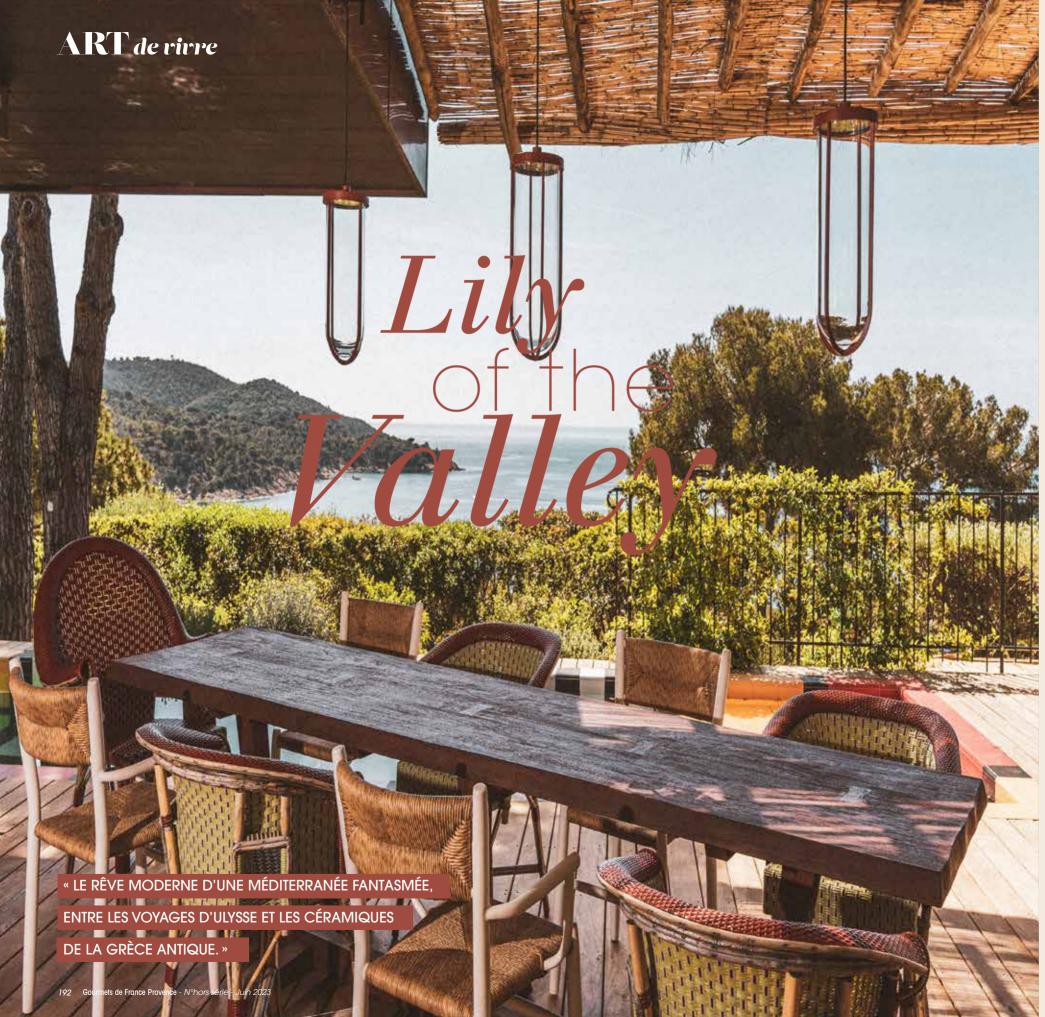
Une destination à part entiè

204 LE MAS DES EYDINS
Alexandra & Christophe BACQU

HOTEL L'ESCALE

STORIA RAMATUELLE.

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023





LUCIE WEILL Propriétaire

Lily

Une destination à part entière

Le temps semble s'y arrêter tout autant que notre regard posé sur les infinies camaïeux de la belle bleue. Lily n'est que pure contemplation et délectation à l'image d'une orchestration cyclopéenne sans fausse note. Idéalement niché sur les hauteurs de Gigaro, à quelques encablures de Saint-Tropez et pourtant loin des foules, l'établissement 5 étoiles bouscule les codes de l'hôtellerie traditionnelle. En ces lieux. aucun sens n'est délaissé, redéfinissant le luxe comme un nouvel art de vivre. Une parenthèse singulière permettant de se connecter à soi et aux autres. Un havre de bien-être, inspiré et inspirant, où l'homme et la nature se lient dans une harmonie absolue.

Un rêve de nature, de bien-être et de liberté suspendu à la Méditerranée...

Un songe merveilleux, le rêve de toute époustouflant de beauté. S'inspirant des une vie, porté par l'ambition de Lucie splendeur à couper le souffle ne sont pourtant pas étrangers aux propriétaires. Une évidence, dirons-nous même, pour cette famille d'entrepreneurs qui s'y rend déjà depuis plusieurs générations, arpentant du regard (toujours avec la même émotion) les contours et horizons du Cap Lardier. Aux yeux de Lucie, un seul architecte était taillé à l'imminence de ce Starck. Au début réticent, l'homme tombe intérieurs aux extérieurs paysagers. toute suite sous le charme de ce cadre

jardins suspendus de Babylone et de Weill et de son père Alain Weill, président l'architecture des villas californiennes, fondateur du groupe WHM. Les lieux d'une le designer visionnaire imagine alors un établissement qui ne s'impose pas mais se fond magistralement au cœur d'un parc de 200 hectares, laissant ainsi la nature reprendre tout naturellement ses droits. Un lieu ouvert, perméable, où la lumière, les couleurs et la végétation s'immiscent en maîtres des lieux. Les murs tombent, les lignes « intérieur-extérieur » deviennent floues... Philippe Starck pense et conçoit projet... Et ce n'était autre que Philippe chaque détail allant des aménagements



LE BÉTON Aux tonalités très locales

CES ESPACES OUVERTS ABSOUS DE TOUS

DOGMES ET CONTRAINTES S'ANCRENT AUX

USAGES DE NOTRE SOCIÉTÉ CONTEMPORAINE.

S'OUVRANT DÈS LORS À UNE GÉNÉRATION

NOMADE ET DYNAMIQUE QUI S'APPROPRIE LES

LIEUX À LEUR BON VOULOIR.

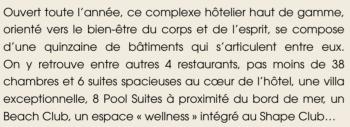




sa diversité

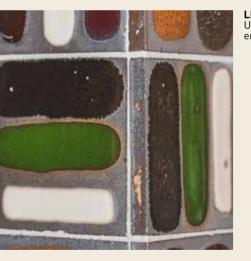






Chaque pièce a été pensée comme un espace distinct vivant et vibrant à l'année, avec sa propre identité. Rien n'a été laissé au hasard et aucun recoin n'a été délaissé. L'hôtel et ses espaces arborent un style résolument fort. voire même polarisant. À l'instar d'une toile de Picasso ou encore de Magritte, le design se veut contemporain flânant allègrement avec le vintage, le Arty Chic et le rétro sixties. Un esprit chaleureux habille l'âme des lieux en permanence. « On souhaitait créer un patchwork empreint de convivialité, où chacun trouverait son espace et sa place. Un lieu où l'on se sentirait bien, comme à la maison ».

lci, on abat les diktats du déjà-vu, on délaisse les lignes épurées, les agencements aseptisés et standardisés en faveur d'un capharnaüm joyeux et surtout bien maîtrisé. Ces espaces ouverts absous de tous dogmes et contraintes s'ancrent aux usages de notre société contemporaine, s'ouvrant dès lors à une génération nomade et dynamique qui s'approprie les lieux à leur bon vouloir.



De la main de Philippe Starck



SENTIRAIT BIEN, COMME À LA MAISON. »

Le Vista

Le restaurant principal du site fait figure de parfait exemple, quant à l'esprit qu'a voulu retranscrire Philippe Starck... Un merveilleux pêle-mêle d'objets décoratifs bigarrés et de pièces maîtresses éclectiques qui ne sauraient passer inaperçues. Où se pose notre regard émanent les émotions d'un cocon à la fois réconfortant et dépaysant. On aurait presque l'impression de voyager à travers les âges et les frontières tant les styles et les époques s'entremêlent dans une fusion intemporelle. La pièce vit et rayonne par un amoncellement de beauté faisant l'apologie aux matières chaudes et naturelles. Çà et là, on découvre des pièces qui ont été chinées auprès des antiquaires du coin, réalisées par des artisans locaux ou faites encore surmesure sous l'égide de Philippe Starck lui-même. Ainsi, on aperçoit des pots en bois d'olivier sculpté de chez Dubosq & Fils, des céramiques de Vallauris ou encore des flacons

en verre venant de Biot. En pièces maîtresses, on retrouve entre autres deux magnifiques fauteuils perlés créés par Malika Yakoubi ainsi que des appliques faites sur mesure par la maison Lucien Gau. lci, les matières évoluent avec le lieu, au gré des éléments, reflétant sa propre histoire. Le cuir utilisé pour la confection des banquettes « dining » - un modèle exclusi dessiné par Philippe Starck -



Juin 2023

ART de virre

Le Vista

Laisse transparaître une naturalité qui se patine avec le temps. Les coussins qui agrémentent, quant à eux, les différentes assises, ont été édités par la maison Jules Pansu et réalisés à partir des œuvres d'Ara Starck, artiste peintre aui n'est autre aue la fille de l'architecte émérite. Les motifs aux courbes artistiques et aux couleurs chamarrées font écho à la douceur du sud de la France, de ses artistes et de la Belle époque.

Clairsemés de part et d'autre, on retrouve également des « nœuds Starckiens » liant et délimitant à la fois les différents espaces - dans l'espace. Ici, chaque nœud vit telle une composition où chaque objet et pièce décorative s'est vu attribuer une place bien particulière.

Le marbre provenant du Portugal prend forme comme plans de travail ou encore comme revêtements muraux dans les commodités, exprimant toute sa diversité en termes de couleur et d'aspérités. Le béton se met également au service de l'ambition architecturale... La Croix Valmer se situant sur les flancs de la corniche des Maures, Philippe Starck et ses équipes ont collaboré pour mettre au point un béton teinté dans les tons ocre, fabriqué sur site et employant les agrégats des carrières locales, telle que la Péjade. Les socles des bâtiments, les murs de soutènements ainsi que l'escalier majestueux de forme hélicoïdale donnent ainsi l'illusion de bâtiments anciens parfaitement intégrés dans leur environnement.



LES COUSSINS Le talent d'Ara Starck édité par J. Pansu



LES APPLIQUES Du sur mesure par Lucien Gau



LES NŒUDS STARCKIENS Où chaque objet trouve sa place

Le Club House

Un autre espace, un autre univers...

Lorsque l'on rentre dans cette pièce intime et cosy on sent une rupture avec le reste de l'établissement. Le Club House se dévoile comme une pièce de retrait propice à la détente et à un interlude healthy-gourmand. On lui trouve volontiers un air décalé et des allures de salon de thé un tantinet avant-gardiste. Une volonté pour Philippe Starck qui illustre parfaitement son ambition de mêler « humour et culture ». On est frappé par les banquettes de style Shabby, voire cottage analais aui tranchent admirablement avec les tables bistrot en marbres veinés ou encore les chaises de type scandinave années 50. En hauteur, notre regard se porte sur de grands lustres rappelant étrangement les bois d'un cervidé et tout autour de la pièce, tel un chapelet, un florilège de coupures de magazines, de vieux journaux et d'illustrations vintages viennent retracer l'esprit de la Riviera.





LA BANQUETTE Le côté décalé tout en noblesse LA TOUCHE DÉCO Qui retrace l'esprit de la Riviera



Le « Wellness » pour ligne de mire

L'ambition première de Lily Of The Valley... Offrir tout au long de l'année à ses convives un cadre raffiné et bienveillant dans lequel il est possible de poursuivre ses objectifs de perte de poids. « Combiner plaisir et bien-être avec une offre attrayante et des résultats, voilà notre credo. Il s'aait de bien vivre et de bien vieillir, ».

Le design sensoriel...





LA VUE:

Par la beauté des espaces à vivre aui déploient un panel de nuances chaudes, naturelles et locales au plus près de leur vérité. Mais aussi par la vue époustouflante inchangée depuis plus de 200 ans que nous offre cet établissement sur la baie envoûtante du Cap Lardier.

LE TOUCHER :

Les reliefs, les courbes, les matières les plus nobles qui soient, allant du bois, au cuir, au coton en passant par les marbres et le béton... lci chaque pièce nous conte son histoire badinant subrepticement entre la douceur et le brut ultime.

L'ODORAT :

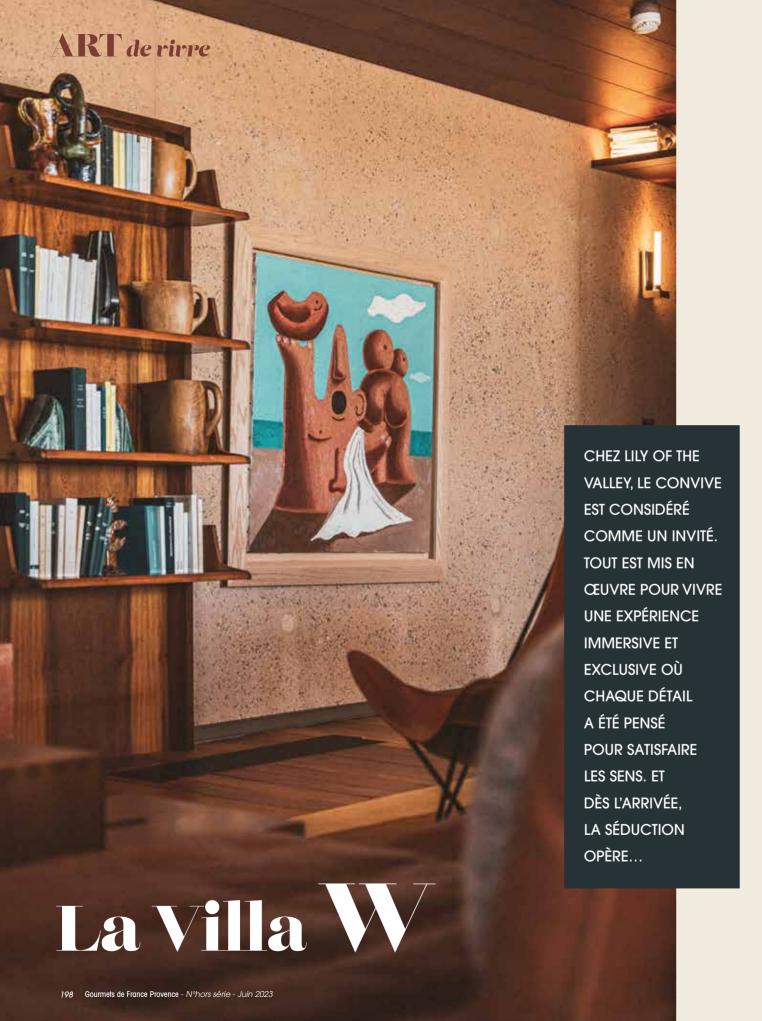
Des notes de bois brulé, de maquis méditerranéens, d'herbes aromatiques endémiques à l'instar du thym, du romarin ou encore de la myrte... Lily of the Valley nous enveloppe de sa propre signature olfactive nous poussant à nous connecter d'autant plus avec la nature environnante.

L'OUÏE :

Une atmosphère, une signature sonore pour chaque espace. Ce travail de fond a vu naître des sonorités douces et apaisantes pour le Shape Club, plus festives et Pop pour le Beach Club ou encore acoustiques et Lounge pour Le

LE GOÛT :

La cuisine est l'antre du chef Vincent Maillard qui y concocte une cuisine méditerranéenne raffinée et goûteuse valorisant la qualité des produits locaux. Pour les curistes, il compose également (épaulé par une diététicienne et un naturopathe) un choix de plats « healthy » essentiellement végétariens.





La Villa W

Voilà donc un secret bien gardé, un refuge confidentiel niché dans le parc de l'Hôtel. Ici, la qualité de vie et l'art de vivre sont poussés à leur paroxysme. La Villa W jouit d'une vue époustouflante à 180 degrés, qui embrasse toute la baie de Gigaro. On se croirait presque seul au monde sans jamais se douter qu'en arrière-plan se tient, belle et bien, un complexe hôtelier.

Cet écrin intimiste de 250m² offre pourtant les prestations et l'excellence d'un service haut de gamme. Totalement intégrée au paysage, cette villa arbore fièrement des airs de courant moderniste. De fait, il s'agit d'une rénovation menée dans l'idée absolue de conserver l'histoire et l'ouvrage de l'architecte originel.

Un style flirtant sensiblement avec Le Corbusier mais qui fait également écho aux œuvres de grands maîtres américains tels que Wright, Mies Van

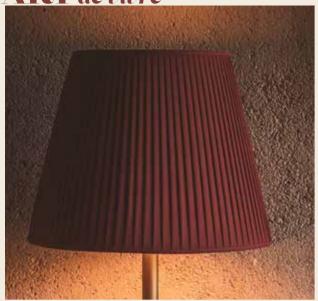
Der Rohe, Lautner ou encore Eames. Dans son antre, on se laisse porter par les effluves subtils et entêtants du cuir. Et ce serait peu dire, qu'en ces lieux « on ressent » la matière. Visuellement, le design se veut pur et raffiné, révélant des courbes très fiffies. Les meubles ont pour la plupart été chinés chez des antiquaires de la région et on retrouve des pièces iconiques comme un fauteuil *Egg* de Fritz Hansen.

Notre regard se porte également sur les parquets massifs au sol ainsi que sur les innombrables tapis aux motifs incandescents qui s'y intègrent harmonieusement. La brique de Raujolles en terre cuite ouvre, quant à elle, la voie aux escaliers, livrant un contraste saisissant. Les trois vastes chambres (une master et deux guests) reflètent dans une



LE COIN LECTURELové dans un fauteuil *Egg*

ART de vivre



LA LAMPE BIBLIOTHÈQUE NATIONALE Le sur-mesure signé Flos



LE MARBRE ROSEUne touche résolument vintage

même continuité un arrêt dans le temps très actuel.

Aux abords des lits, on découvre la fameuse *Lampe Bibliothèque Nationale* de Flos, faite pour l'occasion sur mesure, en laiton avec un abat-jour en tissu terracotta. Enfin, les salles de bain revêtent une nouvelle fois, en façade et au sol, un triptyque de marbres qui cette fois tend vers des nuances plus rosées.

LE DESIGN Une apologie très fifties



LA SALLE DE BAIN Haut lieu de raffinement





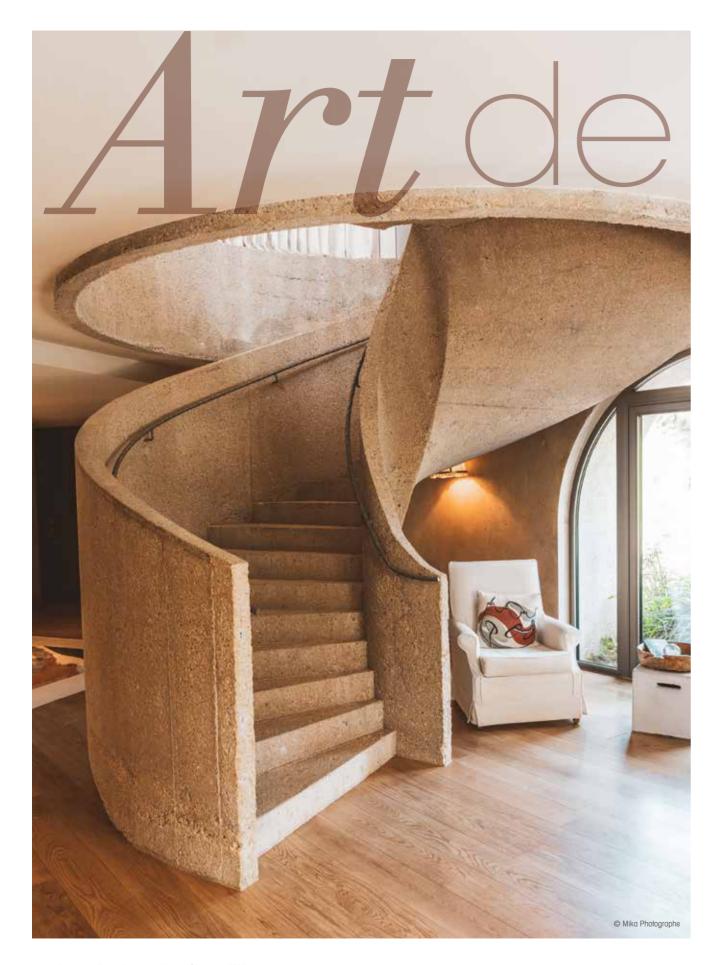
UNE HARMONIE AVEC LA NATURE

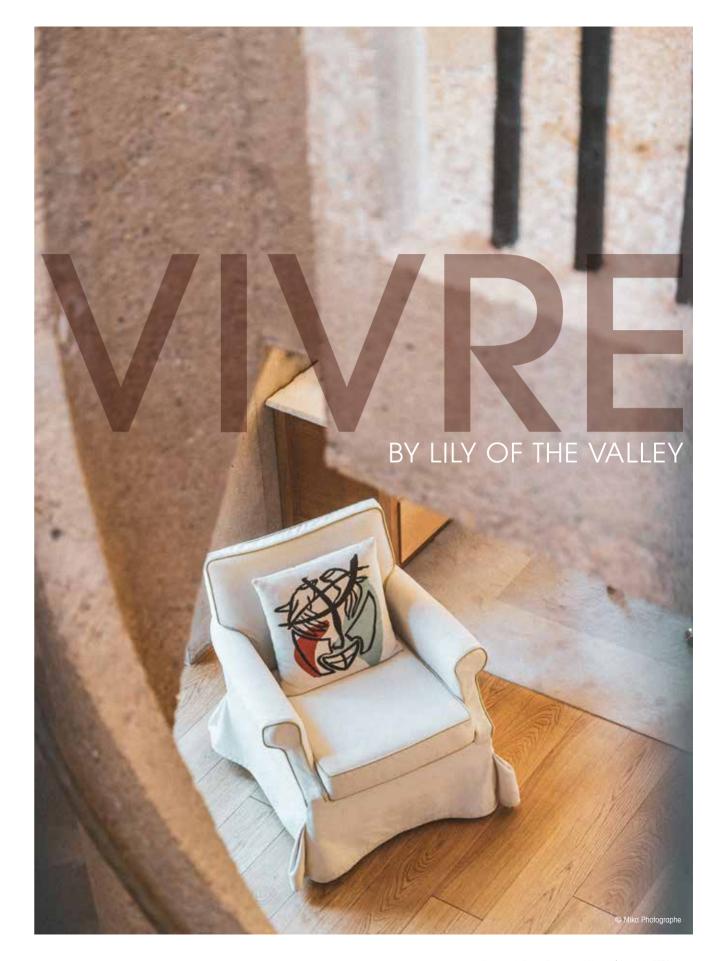
Au large, Lily Of the Valley se mue pleinement au paysage sauvage et préservé du domaine du Cap Lardier, classé Natura 2000. Dans cette nature luxuriante, Philippe Starck a entièrement imaginé et conçu une architecture vernaculaire et organique, faite de petites maisons organisées en village. Tout est tellement harmonieux qu'on a l'impression qu'il a toujours été là. « La création doit investir un environnement sans le bouleverser (...) La conception d'un hôtel ne doit pas s'imposer à la nature, mais plutôt s'y adapter et s'y fondre. »

Inspiré par une antiquité fantasmée et modernisée par des matériaux très contemporains, Starck a créé un lieu libre et ouvert où la lumière, les couleurs et la végétation font naturellement le lien entre l'intérieur et l'extérieur. Un endroit secret, paisible et chaleureux où l'homme et la nature se retrouvent, où il fait « bien-vivre ».

Ainsi, les bâtiments sont entièrement végétalisés et arborent des bardages naturels, des pergolas recouvertes de canisses. La végétation existante telle que des pins remarquables et des oliviers centenaires a quant à elle, été préservée. Ici, les jardins prennent des airs de garrigue et de forêts méditerranéennes faisant la part belle à une myriade de plantes locales.

LILY OF THE VALLEYBoulevard Abel Faivre, Quartier de Gigaro
83 420 La Croix-Valmer





Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 203



Le Mas des Eyains

ALEXANDRA & CHRISTOPHE BACQUIÉ



En plein cœur du Lubéron, en contrebas du pittoresque village perché de Bonnieux, Alexandra et Christophe Bacquié nous ouvrent les portes de leur « Maison ». Un écrin confidentiel où l'on est reçu en ami et qui redéfinit les lignes de l'hospitalité, simple et sincère.

Le Mas des Eydins

MAISON D'HÔTES & TABLE GASTRONOMIQUE

Ils l'ont rêvé, ils l'ont fait...

Main dans la main à la vie comme à la scène, depuis déjà de nombreuses années, le couple Bacquié s'est lancé dans une nouvelle épopée, celle d'un retour à l'essentiel, d'un état d'esprit différent, plus « slow life ». Et comment ne pas déconnecter, vivre pleinement le moment présent lorsque l'on pénètre sur cette charmante propriété ? Entre champs de lavandes, cèdres, figuiers et oliviers, Alexandra et Christophe nous dédicacent leur propre mélodie du bonheur... Ici, on se love dans un luxe simple, sans ostentation où chaque petits détails et attentions viennent composer une expérience hors du temps



Une maison de famille

La bâtisse du 18^{ème} siècle, qui fut jadis un ancien corps de ferme, déploie sans conteste un charme certain... La terrasse et ses jardins sont propices à la détente, nous plongeant dans un calme absolu entrecoupé du doux clapotis de l'eau et du chant des oiseaux. À l'intérieur, Alexandra a repensé chaque espace instillant aux lieux une atmosphère chaleureuse et conviviale. On se sent bien... Comme à la maison. Et c'est justement toute la vocation de cette demeure! Çà et là, on retrouve des meubles d'époques qui viennent contraster agréablement avec des pièces plus contemporaines. Des tapis épars sur un sol en béton ciré, un foyer remis au goût du jour, des pots et vases chinés, des fleurs fraîches qui embaument la pièce de leurs parfums délicats... Tout y est, rien ne manque.



Ici, le bois vient réchauffer la pièce et trouve tout naturellement sa place que ce soit sur les poutres apparentes ou les meubles de belle manufacture. Un écrin accueillant qui joue sur l'épure tout autant que sur la chaleur des matières. Du coton, du lin, du velours arborant des couleurs qui ne sont autre qu'une réminiscence de la nature environnante. Ainsi, le vert olive badine avec une jolie palette de beiges, des nuances de gris, de taupe et quelques touches d'un joli jaune safran. Sur les murs, on voit défiler une belle collection de tableaux qui nous content chacun leur propre histoire. En témoigne, la magistrale peinture de Tony Tichene qui commémore les trois étoiles de Christophe Bacquié obtenues en 2018. La maison regorge d'innombrables trésors, une liasse d'objets de cœur conférant aux lieux une certaine âme. Dans un coin de la salle à manger, on peut même admirer une trancheuse d'époque Wismer d'un beau rouge rutilant.

206 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 207





L'ASSIETTE À PAIN Et son huile d'olive maison

La table, quant à elle, est dressée, simple et intemporelle à l'image de la maison. Dépouillée de tout faste, les nappes en coton font la part belle aux pièces en céramique de la maison Jars ou encore de Sylvie Coquet. La verrerie, elle, est de Riedel et les couteaux confectionnés en Corse. On ne peut que remarquer l'assiette à pain faite sur mesure par un artisan du coin... Clin d'œil à l'engouement du chef pour les sommets, elle arbore fièrement les courbes du Mont Ventoux.

Une étape gastronomique

Lorsque l'on pénètre dans la cuisine attenante à la salle à manger, on sent indéniablement l'esprit avisé du chef qui a su mêler praticité et harmonie. Estampillée ARHIES, la cuisine reflète sans surprise l'excellence à la française et peut se targuer de posséder une panoplie d'équipements incontournables. La pièce est petite mais bien pensée. Notre œil se porte volontiers sur les plans de travail en marbre lustré qui ajoute une touche intemporelle et chic à l'espace. Les meubles se parent quant à eux, d'une couleur qui n'est pas sans rappeler le vert soutenu des cèdres voisins.

Une fois aux fourneaux, Christophe Bacquié met en émule les sens et propose une expérience culitnaire



LA VERRERIE Les intemporels de Riedel



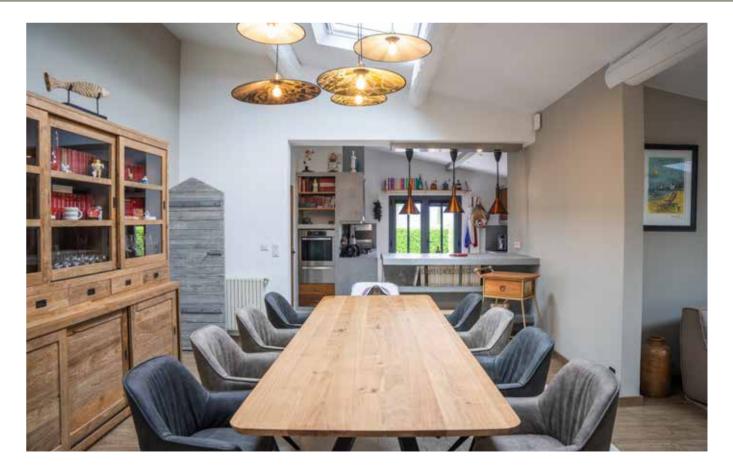
ART DE LA TABLE L'accent sur les petits détails





LA CAVE Une apologie aux plus beaux flacons

mais aussi et surtout avec sa auête d'émotions. Les codes au'on lui connaît sont conservés et on retrouve avec plaisir la plupart de ses plats signatures dans deux ambiances bien distinctes. La première, est pour ses hôtes qui peuvent prendre leur petit déjeuner et dîner en toute intimité dans la salle à manger ou en extérieur sous la tonnelle exclusive, accessible notamment à la clientèle extérieure. Et pour cela, Alexandra et Christophe Bacquié vont jusqu'à ouvrir les portes de leur propre demeure pour recevoir leurs convives à La Table des Amis. Dès l'entrée, on plonae dans un style Art & Crafts faisant l'apoloaie des matières naturelles, des lignes simples et irrégulières, des couleurs neutres et chaleureuses. Dans une intimité feutrée et conviviale on découvre un petit salon accueillant avec des canapés vintage Togo ainsi qu'une grande table en bois massif pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Dans un coin, notre regard se porte sur un magnifique meuble de métier, un établi où trône une lampe Pipistrello auréolée d'un tableau de Bernard Buffet. Non loin, une grande bibliothèque où court avec allure la collection complète du fameux guide Rouge de Christophe. Nul doute qu'en ces lieux, se joueront les plus belles





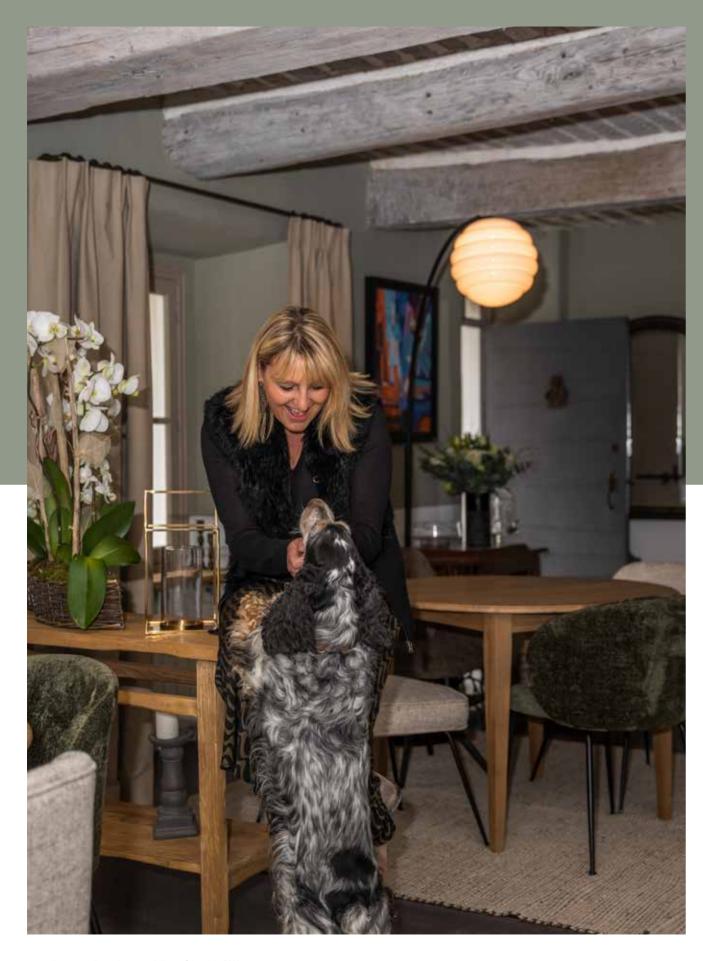


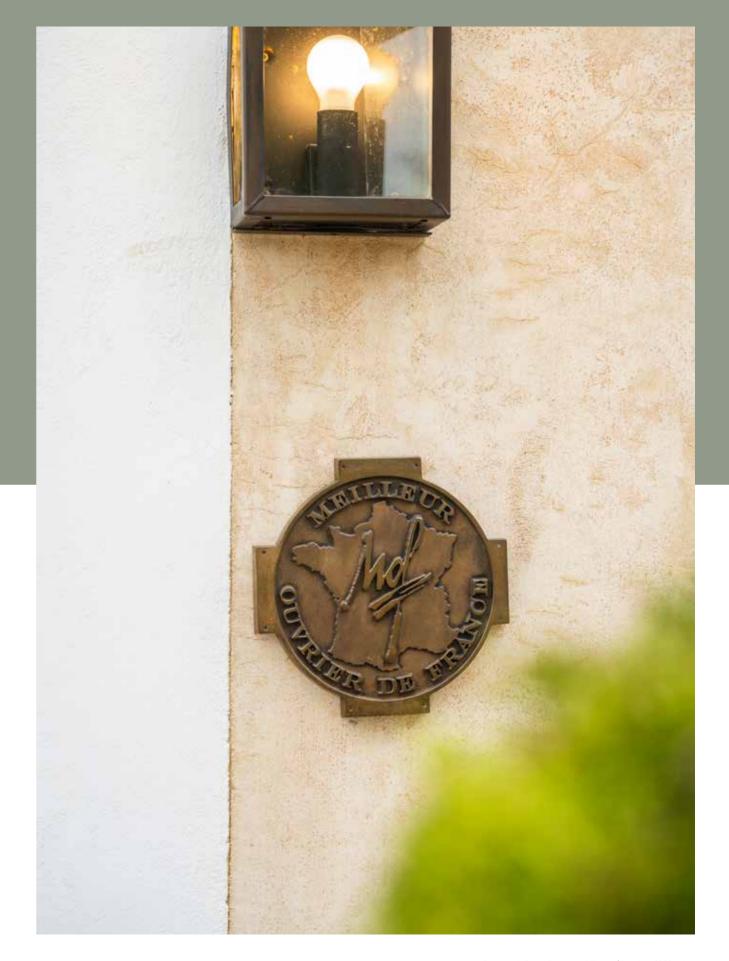




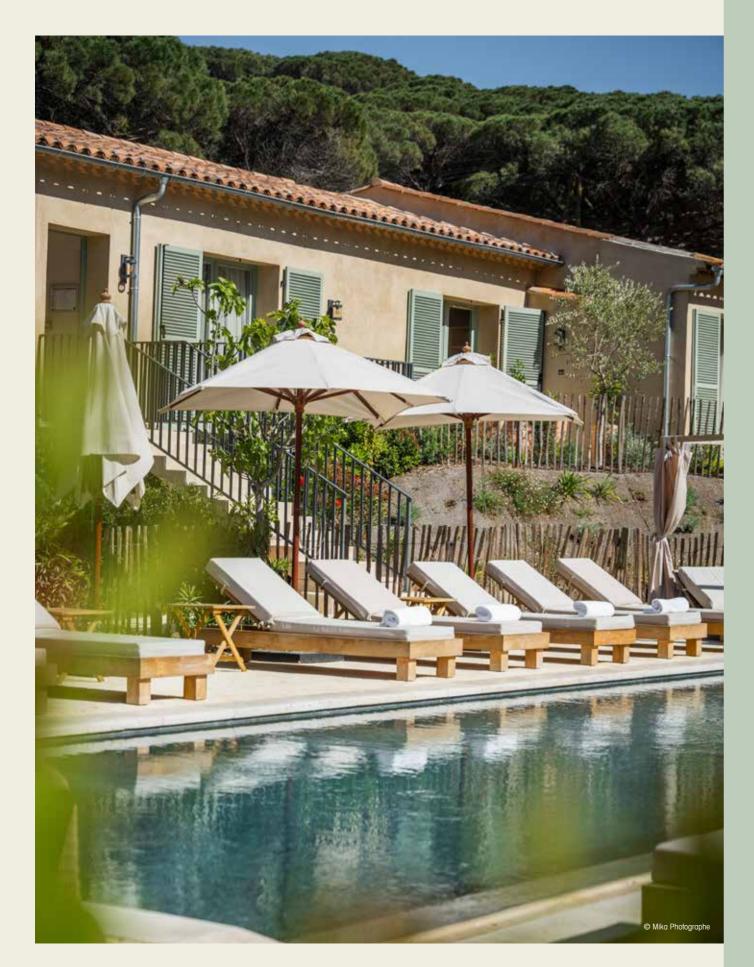
LE MAS DES EYDINS 2420 Chem. du Four 84 480 Bonnieux

Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 211





Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023 213



Hôtel Black of the Hotel Brack o

- STORIA RAMATUELLE -

ART de vivre Hôtell Escalet

L'un des secrets les mieux gardés de Ramatuelle... Lové dans un écrin naturel protégé tout proche de la plage de l'Escalet, cet hôtel aux airs de bastide provençale est le point de départ idéal pour plonger dans l'azur du golfe de Saint-Tropez.

Pourquoi s'en priver?



Un cadre enchanteur

Entre pinède et mer, tout à la fois proche et lointain de la clameur joyeuse de Saint-Tropez, L'Hôtel l'Escalet vous accueille dans la simplicité et la joie de recevoir. Il n'y a pas à dire, en ces lieux empreints d'une plénitude enveloppante on prend plaisir à laisser au temps le temps... Nul doute qu'il y fait bon vivre et ce, sans ostentation! Cette adresse confidentielle et intimiste, pensée comme une maison de famille vit et vibre au rythme des plongeons, des siestes, des repas sur le pouce et des apéritifs improvisés. Ici, une large place est accordée aux extérieurs qui invitent à la convivialité et à la « dolce vita ». On apprécie la belle et grande piscine, chauffée toute la saison, d'un bleu limpide, autant que les innombrables bains de soleil qui en clairsèment les abords. Plus en retrait, on aime volontiers se prélasser dans le coin

l'un des salons de jardin en rotin. L'accent est mi sur les matières chaudes aue les couleurs douces et naturelles au se fondent parfaitement à la nature environnante. Les tapis extérieurs de style kilim ainsi que les coussins tissés chamarrés viennent apporter une subtile touche de couleurs au paysage Çà et là, la végétation endémiaue s'épanouit sous le soleil et les embruns du midi, côtoyant dans un joli contraste les jarres artisanales en terre cuite de Goïcoechea. Notre regard se perd sur les pins parasols qui se détachent sur fond de ciel bleu mais aussi sur les deux bâtisses au charme méditerranéen qui arborent des façades claires enduites à la chaux et des volets en persiennes d'un joli vert sauge. Tout autour et en continuité des chambres, on découvre une myriade de terrasses et de balcons... Un « dedansdehors » omniprésent, tant la quiétude des lieux s'y

lounge ou encore dans



Celui d'Odile MATHIEU, directrice d'exploitation



LA GOURMANDISE

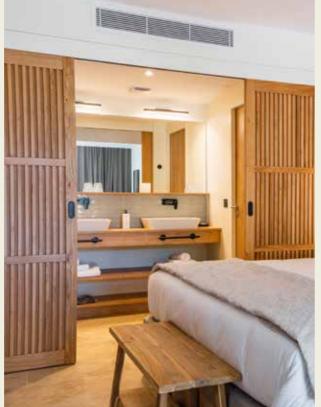


LES EXTÉRIEURS Une invitation à la "Dolce Vita"



ART de vivre







ATMOSPHÈRE De l'épure chic et bohème

LA CHAMBRE Havre de calme et de confort

LES MATÉRIAUX Une simplicité maîtrisée

LA SALLE DE BAIN Élégante et bien pensée



Un cocon bienfaiteur

Pour les hôtes en quête de reconnexion, les 31 chambres et suites sont un havre bienvenu de calme et de confort. Encore une fois, l'atmosphère est apaisante faisant l'apologie aux tonalités et aux matières naturelles. Du travertin et des tapis tissés au sol, du mobilier bois et en cannage, du coton blanc et lin, des décors en paille et rotin sur les murs, quelques objets chinés, des vases et pots en céramique artisanale. Une foule de petits détails viennent se glisser lestement dans la scène. On remarque également un pan du mur qui revêt une belle couleur terracotta apportant juste ce qu'il faut de chaleur à la pièce. On est dans un style résolument chic et bohème avec toujours à l'esprit cette impression d'épure et d'espace. L'accès à la salle de bain se fait par des portes coulissantes en bois lambrissé et tient la note... Élégante et bien pensée! lci, que des douches à l'italienne avec un parement de carreaux effilés dans les tons vert pâle. Du reste on se complait au laisser vivre et au lâcher prise dans ces chambres aui appellent au ressourcement.



Omniprésente et enveloppante



LE MOBILIER EXTÉRIEUR En bois et rotin



LES JARRES ARTISANALES



LE JARDIN DES SENS En terre cuite signées Goïcoechea Parfums délicats de la Provence

Les sens en éveil

L'Hôtel l'Escalet est un écrin de simplicité, sans faste ni prétention, à l'image d'une maison de vacances où l'on aime se donner rendez-vous chaque année. Et pour cause, tout est réuni pour solliciter les sens de la plus pure des manières. Le cœur de la vie se retrouve en extérieur... On tend l'oreille pour se laisser voguer au gré du chant des cigales, de la douce mélodie des fontaines, de la brise qui effleure les pins parasols ou encore des sonorités entraînantes de l'espace lounge. Notre nez s'enorgueillit de l'air marin, du jardin des senteurs à l'ombre du figuier et des mille et une essences locales qui exhalent leurs effluves méditerranéennes. Notre regard, lui, se pâme devant tant de beauté frugale et authentique tandis

que notre main s'aventure sur les reliefs nobles du bois, de la pierre, du tissage et autres joyeusetés. Notre bouche, enfin, se délecte de plaisirs tout autant savoureux que rafraîchissants. Le coin snack près de la piscine arbore des allures de cabane de plage et offre des petits-déjeuners sains et gourmands mais également des plats estivaux qui raviront tous les palais. Ainsi, on se laisse tenter par une salade de tomates & burrata, un tartare de saumon & guacamole, une planche de fromages et charcuterie ou encore un club sandwich, une pizza et quelques douceurs sucrées. Côté boissons, on découvre de délicieux jus de fruits frais « made in Provence » ainsi qu'une jolie carte de vin, spiritueux, bières et cocktails avec notamment les indétrônables rosés du coin, Aperol Spritz et piscine de champagne.







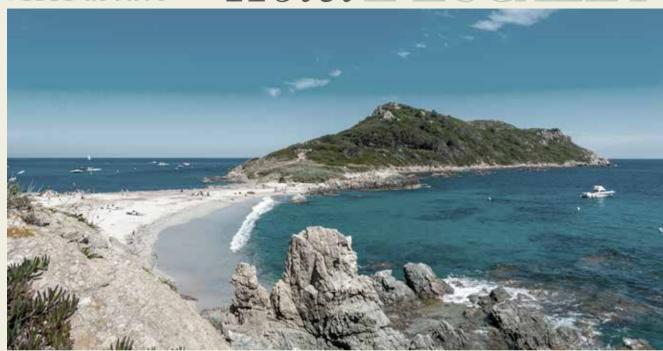
PARENTHÈSE SAVOUREUSE La quiétude des sens

LA PISCINE Farniente et délectation

À LA CARTE Des mets estivaux qui ravissent le palais

ART de vivre

Hôtel L'ESCALET



Carnet de voyage

Idéalement situé, l'Hôtel l'Escalet est le rendez-vous des amateurs de culture et amoureux de nature. Pourquoi ne pas s'offrir une virée aux plages et criques de sable fin d'entre deux caps ? De l'hôtel, vous pourrez rejoindre à pied en quelques minutes seulement la plage de l'Escalet en empruntant un petit sentier. Non loin, vous aurez accès également à la mythique Pampelonne. Quand le soleil se fait de plomb, il est tentant de partir à la découverte des villages voisins. Flâner dans les rues du célèbre Saint-Tropez bien évidemment mais aussi à l'ombre des murailles du village fortifié de Ramatuelle qui s'avère un excellent rempart contre les coups de chaud, mais pas contre les coups de cœur!

HÔTEL L'ESCALET - STORIA RAMATUELLE

reception.ramatuelle@storia-collection.com 2159 Rte de l'Escalet







Privatisation

L'engouement est au rendez-vous, vous êtes conquis par le cadre convivial et intimiste des lieux ... Alors pourquoi ne pas privatiser la propriété quelques jours entre octobre et avril ? De par son emplacement, sa configuration et son format, l'Hôtel l'Escalet est le lieu parfait pour organiser vos évènements professionnels ou réunir les gens que vous aimez. Vos incentives, mariages ou encore célébrations familiales méritent un décor à la hauteur... Ne cherchez plus, vous l'avez trouvé!







LES BONNES

ADRESSES



LES RESTAURANTS

LE MAS DES EYDINS

Christophe & Alexandra BACQUIÉ

2420 Chemin du Four 84 480 Bonnieux 04 94 45 29 44

LES ROCHES ROUGES

José BAILLY

90 Bd de la 36e Division du Texas 83 530 Saint-Raphaël 04 89 81 40 60

CHEZ BRUNO LORGUES

Benjamin BRUNO

2350 Route des Arcs, Le Plan Campagne Mariette 83 510 Lorgues 04 94 85 93 93

LA RÉSERVE RAMATUELLE Éric CANINO

La Voile - La Réserve Ramatuelle Chemin de la Quessine 83 350 Ramatuelle 04 94 44 94 44

LA BASTIDE SAINT ANTOINE GRASSE

48 Avenue Henri Dunant 06 130 Grasse 04 93 70 94 94

LE MIRAZUR

Mauro COLAGRECO

30 Av. Aristide Briand 06 500 Menton 04 92 41 86 86



RESTAURANT COLETTE SAINT-TROPEZ

Philippe COLINET

151 Chem. des Salins 83 990 Saint-Tropez 04 94 44 53 11

LA VILLA MADIE

Dimitri DROISNEAU

Anse de Corton, 30 Av. du Revestel 13 260 Cassis 04 96 18 00 00

CHEF TRAITEUR

Lucovic DURAND 06 95 48 54 74

HÔTEL DU CASTELLET

Fabien FERRÉ

3001 Route des Hauts de Camp 83 330 Le Castellet 04 94 98 37 77

RESTAURANT LA PLACE À MOUGINS

Denis FETISSON

41 Place du Commandant Lamy 06 250 Mougins 04 93 90 15 78

LILY OF THE VALLEY

Jean-Luc Gabion

Colline Saint-Michel, Bvd Abel Faivre, Quartier de Gigaro 83 420 La Croix Valmer 04 22 73 22 00

LE CASTELLARAS

Quentin JOPLET

461 Chem. de Peymeyan 83 440 Favence 04 94 76 13 80



LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC

Cvril LIGNAC

66 Rte des Plages 83 990 Saint-Tropez

LILY OF THE VALLEY

Vincent MAILLARD

Colline Saint-Michel, Bd Abel Faivre 83 420 La Croix Valmer 04 22 73 22 00

AM PAR ALEXANDRE MAZZIA

Alexandre MAZZIA

9 Rue François Rocca 13 008 Marseille 04 91 24 83 63

CHEF TRAITEUR

David MILLET 06 61 32 73 39

LA BASTIDE BRUNO OGER LE CANNET Bruno OGER

Rue de l'Ouest

06 110 Le Cannet 04 92 18 18 28

LE PETIT NICE MARSEILLE

Gérald PASSEDAT

17 Rue des Braves Anse de Maldormé, 156 Corniche Président John Fitzgerald Kennedy 13 007 Marseille 04 91 59 25 92

ABBAYE DE LA CELLE

Nicolas PIERANTONI 10 Place du Général de Gaulle 83 170 La Celle 04 98 05 14 14



LA BADIANE SAINTE-MAXIME

Geoffrey POËSSON

6, Rue Fernand Bessy 83 120 Sainte-Maxime 04 94 96 53 93

BLUE BAY MONTE-CARLO

Marcel RAVIN

40 Av. Princesse Grace 98 000 Monaco +377 98 06 03 60

HOSTELLERIE DES GORGES DE PENNAFORT

Anthony SALLIEGE

8660 RD 25 83 830 Callas 04 94 76 66 51

RESTAURANT L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

Glenn VIEL

D27

13 520 Les Baux-de-Provence 04 90 54 33 07

HÔTEL LOU CALEN COTIGNAC Benoît WITZ

13 Rue de l'Araignée 83 570 Cotignac 04 94 78 30 51

LES VIGNOBLES

Domaine de l'Anglade

1060 Av. du Président Auriol 83 980 Le Lavandou 04 94 71 10 89

Château de Calavon

12 Av. De Badonviller



13 410 Lambesc 04 42 57 15 37

Château de la Galinière

13 790 Châteauneuf-le-Rouge 04 42 29 09 84

Château Montaurone

13 760 Saint-Cannat

04 42 57 20 04

Domaines OTT

Clos Mireille Route du Fort de Brégançon 83 250 La Londe-les-Maures

Domaine de la Pertuade

Chemin de Saint-Julien 83 310 La Mole 06 31 07 33 32

Château Roubine

4216 Route de Draguignan 83 510 Lorgues + 33 (0)4 94 85 94 94

Torpez à Saint-Tropez Route des Plages

83 990 Saint-Tropez + 33 (0)4 94 97 01 60

Château de Trémouriès

1698 Route de la Môle 83 310 Cogolin 04 94 54 66 21

Château Font du Broc VINS MASSA

Chem, de la Font du Broc 83 460 Les Arcs

Château Les Prevres VINS MASSA

Route de Saint-Tropez 83 490 Le Muy

LES PRODUITS

Les Truffes de la Maison Hugou Le Moulin

83 170 Rougiers 04 94 37 32 32

Viviers du Pilon

2 Av. Gén de Gaulle 83 990 Saint-Tropez 06 52 20 15 90

L'ART DE VIVRE

Lily of the Valley

Boulevard Abel Faivre, Quartier de Gigaro 83 420 La Croix Valmer 04 22 73 22 00

Le Mas des Evdins

2420 Chem. du Four 84 480 Bonnieux 06 33 63 81 24

Hotel l'Escalet - Storia Ramatuelle

2159 Rte de l'Escalet 83 350 Ramatuelle 04 94 45 29 44

222 Gourmets de France Provence - N°hors série - Juin 2023

