

# Fred

CULTURE — DESIGN — ART DE VIVRE • ALPILLES — ARLES — CAMARGUE

## ESTIVALE ATTITUDE

### ART

Vincent, Pablo, Paul  
et les autres

Arles on the move  
Carrières en coulisses

### INSPIRATION

Jean-André Charial :  
un style bien à lui

Archi 60's en Camargue  
Dominique Lafourcarde :  
une scénariste au jardin

### SAVEURS

Les plus beaux bistrots de villages  
Une envie de sandwiches  
Deux chefs et l'huile d'olive

### RACINES

Le retour de l'amandier

### ÉCHAPPÉE BELLE

Embarquez sur le Petit Rhône



# MY HOME CONNEXION

1<sup>ère</sup> Conciergerie de l'Immobilier

*Vous allez adorer venir chez vous !*

Chasse Immobilière | Travaux&Décoration | Gestion de propriétés | Location saisonnière



Confiez-nous votre maison, nous gérons le reste.

My Home Connexion, Siège social : 110 Boulevard Malesherbes, 75017 PARIS - 01 75 57 25 28  
My Home Connexion - 38 Avenue de la Vallée des Baux, 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES  
04 70 90 05 25 - contact@myhomeconnexion.com - www.myhomeconnexion.com

“ L'heure ne passe que trop vite et demain,  
il pleuvra peut-être.



Une ville capitale, Arles, que frôlent un fleuve et des paysages sublimes, inondés de soleil et coiffés d'un bleu unique, soufflé par le vent. Immense Camargue, Alpilles argentées, villages enchantés... Non loin, la Méditerranée. Il y a dans ce pays un goût de vivre remarquable, plus fort que l'art d'y vivre dont tout le monde parle.

Le goût d'une nature magistrale, des ciels immenses, des belles pierres et des bonnes choses, de la simplicité, de la tradition et de la modernité.

Un attachement à une Provence authentique, accueillante, fière de son histoire comme des initiatives et des talents qui l'animent aujourd'hui. Une Provence tournée vers l'avenir.

C'est dans cet esprit et avec une certaine idée de la chose écrite et du beau papier, sous un titre dont la familiarité fait un clin d'œil au plus infatigable défenseur de la culture et de la vie quotidienne provençales – Frédéric Mistral – que **Fred'** au fil de ses pages, se propose de vous emmener à la (re) découverte de ce territoire exceptionnel : rencontres, galerie de portraits, visites... Des gens, des lieux, des choses... Et toujours cette conscience d'être chanceux.

Rendez-vous deux fois l'an pour une déambulation en mots et en images, au cœur de l'art et de la culture, du design, de l'architecture, des saveurs... Du savoir-vivre dans le meilleur du Sud.

Bonne lecture.

◆ MARIE MAZEAU

## ARTS & CULTURE

### 8 » CULTURE/REG'ART

À Aix-en-Provence, Nicolas de

Staël Dans la lumière du Sud

10 » À Arles, Réattu, 150 ans.

Le bel âge

12 » Vincent, Pablo, Paul et

les autres Pleins soleils

14 » Arles on the move

16 » TÊTES DE L'ART

À Tarascon, La vie de château

Démons et merveilles

18 » À Arles, Annick et Michel

Rey Passeurs avisés

20 » Les Baux, Carrières de

lumière Un trio à histoires

23 » ŒUVRE EN STOCK

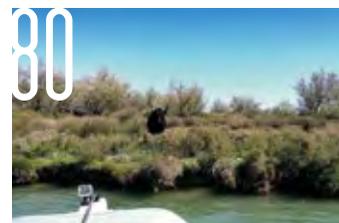
Paul-Jean Toulet En Arles

24 » PORTFOLIO

Thierry Vezon Alchimie saline

27 » FEUILLETAGE

Émilie Pautus Une fille (et une adresse) à la page



32

60

72

24

46

50

80

## INSPIRATION ARCHI/DESIGN STYLE

### 30 » INSPIRATION/STYLE

Jean-André Charial Son luxe à lui

32 » ARCHI/DESIGN/STYLE

Les Cabanettes L'émotion des sixties

40 » STYLE

Mélanie Socquet Vent d'étoffe

42 » JARDIN

Dominique Lafourcade

Une scénariste inspirée

46 » SAVOIR-FAIRE

De main de maître Émotion forgée

48 » INSPIRATION DESIGN

La canne de Provence L'avenir

d'une grande tige

50 » DESIGN/COLLECTOR

Chaise LC1 Icône de sortie

52 » DÉCO/DESIGN/STYLE

Complément d'objets

Un (f)estival déco

56 » ARCHI/DÉCO/DESIGN

Christophe Pillet

Touriste consciencieux

## SAVEURS & ART DE VIVRE

### 60 » ART DE VIVRE/REPÉRAGE

Les plus beaux bistros des Alpilles

Sept adresses extras. Suivez le guide !

68 » SAVEURS/RÉGALAIDE

Un must en pots

70 » SAVEURS/FACE-À-FACE

Un goût deux chefs

L'huile (essentielle) des Baux

72 » SAVEURS/TENTATIONS

Chic et cool L'art du sandwich.

Trois chefs, trois suggestions :

on en rêvait, ils l'ont fait

76 » ART DE VIVRE/RACINES

L'amandier Le grand retour

79 » ART DE VIVRE

In situ Des gens, des choses, de tout

un peu

80 » ART DE VIVRE/ÉVASION

Échappée belle Le Petit Rhône



# Nouvelle Classe A avec Mercedes me

## Just like you.



de Willermin

ARLES - SALON-DE-PROVENCE

VITROLLES - MARSEILLE

AIX-EN-PROVENCE

www.groupedewillermin.fr

@deWillermin

Consommations mixtes hors AMG : 4,1-5,6 l/100 km - CO<sub>2</sub> : 108-128 g/km. Just like you : à votre image.

# ARTS & CULTURE





© Adago, Paris, 2018, photo © Museo Thyssen-Bornemisza, Madrid

**Paysage de Provence.** 1953. Museo Thyssen-Bornemisza, Madrid.



© Adago, Paris, 2018, photo © Comité Nicolas de Staël

**Marseille.** 1954. Coll. privée – Courtesy Applicat-Prazan, Paris.



© Adago, Paris, 2018, photo © Ville de Grenoble/Musée de Grenoble - J.L. Lacroix

**Vue d'Agrigente.** 1953. Musée de Grenoble.

## NICOLAS DE STAËL

# Dans la lumière du Sud

ENTRE LAGNES ET MÉNERBES, NICOLAS DE STAËL A VÉCU EN **PROVENCE** UN MOMENT CRUCIAL DANS SA RECHERCHE PICTURALE. DEUX ANNÉES CHARNIÈRES, 1953-54, POUR UNE ŒUVRE MAJEURE, QUE L'EXPOSITION DE L'HÔTEL DE CAUMONT DONNE À VOIR, DANS TOUT L'ÉCLAT DE SA LUMIÈRE ET L'ÉBLOUISSEMENT DE SES COULEURS.

Peintre tourmenté, celui que Laurent Greilshamer appelle dans sa biographie "le prince foudroyé", Nicolas de Staël, a vécu en Provence une des périodes les plus intenses de sa vie et de sa création. En février 1953, l'exposition qu'organise à New York le marchand d'art Paul Rosenberg apporte, enfin, au peintre une célébrité qu'il n'avait jamais connue jusque-là. Mais, en proie, comme toujours, au doute, il songe à fuir Paris et à s'isoler. Fin juin, il part pour la Provence et s'installe avec sa famille à Lagnes, sur la

route d'Apt, dans une magnanerie au nom qui chante : "Lou Roucas". Il y découvre un paysage de lumière et d'« horizons sans limites ». Une femme aussi, Jeanne, la femme-fleur, qui l'éblouit : « *Quelle fille ! la terre en tremble d'émoi...* » En famille, toujours, il décide de partir pour l'Italie, et l'emmène avec eux : cap sur l'extrême sud, sur la Sicile, Sélinonte, Agrigente, les paysages saturés de soleil, l'alchimie mystérieuse de l'art grec, l'harmonie des temples dans le chaos des ruines. Retour en Provence, passion éperdue pour Jeanne,

mais amour impossible avec elle qui, mariée et mère de deux enfants, refuse de changer de vie. Il reste seul au Roucas, n'arrête pas de peindre pour répondre aux demandes qui affluent. Captivé par la Provence, il réalise ce vieux rêve de s'y installer à demeure : en novembre, il achète une maison fortifiée, le Castelet, à Ménerbes, où il se livre tout entier à la frénésie intense de la création. Et la lumière de Provence illumine ses toiles à la recherche de plus en plus exigeante de la couleur pure.

C'est cet itinéraire provençal que retrace la somptueuse exposition que propose à Aix l'hôtel de Caumont, à travers 71 toiles et 26 dessins (sur les 254 tableaux et 300 dessins qu'il réalise durant cette période). Un éblouissement. Qui commence avec ce que lui-même appelle des « *paysages de marche* », qui traduisent les impressions saisies sur les chemins où il découvre la Provence. Le bleu et le vert de l'espace extérieur envahissent l'espace de la toile. Lequel bascule vers des paysages intérieurs, à travers les natures mortes réalisées en atelier, où des lignes se mettent en place, qui définissent un autre horizon, celui de la toile elle-même, qui impose son propre chromatisme, inversé : arbres rouges et bleus, ciels verts et rouges. Du haut de son éperon du Castelet, la vue s'ouvre sur un paysage minéral, austère, qui, l'hiver, prend des couleurs de grisaille et de terre.

Occasion de travailler l'intensité de la matière, de capter les variations de la lumière qui, chaque fois, fait naître un paysage différent, imposant des jeux de couleurs nouvelles.

Les dessins rapportés de Sicile engendrent l'extraordinaire série des Agrigente, où les lignes de fuite d'un paysage en perspective imbriquent, en grand aplats vifs et purs, d'épaisseur variable jusqu'à la transparence, un découpage chromatique à la diversité kaléidoscopique. Des nus viennent parfois s'inscrire dans l'espace, où la féminité vient faire comme un contrepoint complémentaire à la vivacité colorée du monde telle que la Méditerranée, de Marseille à Martigues où il s'échappe parfois, en offre une vision simple, « *primaire* », qui fait claquer au vent l'intensité de la couleur. Et lorsque vient l'hiver, la gamme s'assombrit : le ciel s'obscurcit, le crépuscule descend, la nuit gagne.

Les derniers tableaux se chargent d'ombre. Vaincu par son rêve démesuré de toucher par sa peinture à l'essence du monde et par le sentiment de ne pouvoir l'atteindre, Nicolas de Staël, qui s'est installé, seul, à Antibes à l'automne 1954, s'y suicide le 16 mars 1955. Prince foudroyé ♦♦

**NICOLAS DE STAËL EN PROVENCE.** Hôtel de Caumont, 3, rue Joseph Cabassol, Aix-en-Provence. Tél. : 04 42 20 70 01. Jusqu'au 23 septembre 2018, tous les jours de 10 h à 19 h.

## 150 ANS

# Le bel âge

MUSÉE À (BELLES) SURPRISES,

LE RÉATTU S'OFFRE, POUR SES

150 ANS, UN NOUVEL ACCROCHAGE, QUI

MET EN LUMIÈRE, OUTRE LE LIEU LUI-MÊME,

UN FONDS QUI MÊLE ART ANCIEN ET

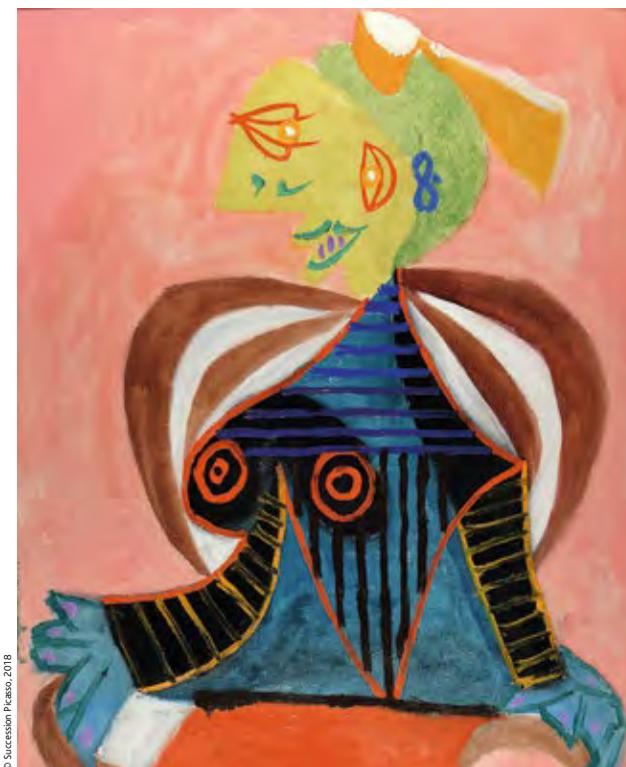
MODERNE ET CRÉATION CONTEMPORAINE :

TOUT UN PARCOURS...



Simon Vouet. *Portrait présumé d'Aubin Vouet*, vers 1620.

© Musée Réattu



Pablo Picasso. *Portrait de Lee Miller en Arlésienne*, 1937.

© Succession Picasso, 2018



Edward Weston. *Nude*, 1936.

© Center for Creative Photography, The University of Arizona Foundation / Adage, Paris, 2018

Le lieu est chargé d'histoire, depuis que les chevaliers de l'Ordre de Malte sont venus jeter l'ancre là au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, en bordure de la courbe du Rhône, y installant, immense navire amarré à quai, une commanderie dont ils allaient faire, au <sup>xvii</sup><sup>e</sup>, le Grand Prieuré de l'Ordre en Provence. Avec le bâtiment mitoyen de la commanderie de Saliers, l'ensemble, avec ses cours, ses loggias, ses escaliers, sa chapelle, son enfilade de pièces donnant sur le fleuve, constitue un véritable concentré d'architecture gothique, Renaissance et classique que le parcours muséographique propose à ses visiteurs, comme une leçon d'Histoire.

Histoire riche de péripéties, puisque les bâtiments, vendus comme biens nationaux sous la Révolution, eurent la chance d'être rachetés par un peintre arlésien, Jacques Réattu, qui allait en faire tout à la fois sa demeure, son atelier, et le lieu où accrocher ses importantes collections d'art. Sa fille, Elisabeth Grange, décidant en 1868 de faire don du tout à la ville d'Arles, celle-ci vit ainsi entrer dans son patri-

moine un bâtiment et des collections dont elle allait faire son musée des Beaux-Arts.

Visiter le musée Réattu, c'est ainsi visiter tout à la fois le lieu lui-même et l'histoire du musée qui y est installé depuis 150 ans. La muséographie, telle qu'elle est aujourd'hui repensée, raconte cette histoire, qui, dans les premières salles, propose un accrochage serré, recouvrant les murs, à la mode du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle. On y découvre, après une entrée en matière présentant, superbe mise en bouche, un ensemble de dessins et gravures constituant la donation Picasso, le fonds Réattu lui-même : œuvres du <sup>xvii</sup><sup>e</sup>, notamment un des plus beaux portraits de Simon Vouet, consacré à son frère Aubin, mais surtout du <sup>xviii</sup><sup>e</sup>, avec des œuvres de Coppel, de Granet, de Raspal, et bien sûr de Réattu lui-même. Grandes compositions allégoriques, nus athlétiques, mythologie révolutionnaire : un néo-classicisme qui ne manque ni de force ni d'inspiration, et qui fait apparaître aujourd'hui Réattu comme un des grands peintres de la Révolution.

Pendant plus d'un siècle, ces collections vont constituer l'essentiel du fonds du musée. Mais l'Histoire, qui sommeille tout au long du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, s'accélère brutalement au <sup>xx</sup><sup>e</sup>, quand le bâtiment est endommagé par les bombardements de 1944. Lorsque les collections, qu'on a dû déménager, réintègrent leur lieu d'origine, celui-ci, pour faire revenir l'art au musée, s'ouvre alors à des expositions d'artistes contemporains : Lurçat et Zadkine (dont on peut admirer *l'Odalisque*, un étonnant bois polychrome de 1932) sont les premiers à faire ainsi souffler à nouveau, dans les années d'après-guerre, l'esprit de création dans un musée qui a "raté" Van Gogh (mais qui en conserve une lettre adressée à Gauguin en 1889), et qui va s'appliquer à ne plus rien laisser passer de la création contemporaine en Provence.

En témoignent Picasso, et les 57 dessins dont il fait donation, hauts en lignes et en couleurs, autour des figures de l'Arlequin, du Mousquetaire, et du Peintre et de son modèle ; ou encore Alechinsky,

qui travaille dans son atelier des Alpilles, avec ses figures solaires et ses scènes taumachiques.

En témoigne surtout le fonds de clichés (plus de 5 000 pièces) que le musée se constitue à partir de 1965. Porté par la force de conviction de Lucien Clergue, arlésien lui-même, il fait de la photographie le nouvel axe de sa politique muséale, constituant la matrice des Rencontres Internationales qui vont marquer l'identité artistique de la ville. La série de salles qui suivent font ainsi défiler tous les grands de la photographie, d'Edouard Boubat à Gisèle Freund, d'André Kertész à Willy Ronis, d'Ansel Adams à Edward Weston. Tandis qu'un autre enfant du pays, Christian Lacroix, termine en beauté la visite, en faisant voler dans ses dessins de haute couture les robes des Arlésiennes... ♦♦

**150 ANS D'ART AU RÉATTU.** Musée Réattu, 10, rue du Grand Prieuré, Arles. Tous les jours sauf le lundi, de 10 h à 18 h (à 17 h du 2 novembre au 29 février). Deux expositions temporaires de photographes marquent les 150 ans du musée : Alfred Latour, jusqu'au 30 septembre ; Véronique Ellena, du 30 juin au 30 décembre.

## VINCENT, PABLO, PAUL ET LES AUTRES...

# Pleins soleils

DE LA LUMIÈRE SOLAIRE  
DE VAN GOGH AUX FEUX  
ULTIMES DE LA CRÉATION  
CHEZ PICASSO, MAIS AUSSI  
AUX LUEURS MODERNISTES  
ET POSTMODERNISTES  
D'AUTRES ARTISTES  
MAJEURS : L'EXPOSITION DE  
LA FONDATION VAN GOGH  
DONNE À SAISIR DE SUBTILES  
RÉSONANCES.



Vincent van Gogh. *Moissons en Provence*, 1888.

« Le soleil ni la mort ne se peuvent regarder fixement », disait La Rochefoucauld. Bice Curiger, le commissaire de l'exposition de la Fondation Van Gogh, a choisi, lui, de regarder le soleil en face, comme une métaphore propre à éclairer à la fois le rapport d'une famille d'artistes à la lumière méditerranéenne, et le passage du modernisme au post-modernisme. Tout tourne, en fait, autour de Van Gogh, mis ici en perspective avec Picasso et avec quelques autres artistes majeurs du xx<sup>e</sup> siècle. Le point de départ et le trait d'union, ingénieux, est un

peintre marseillais, Adolphe Monticelli, dont les œuvres ici exposées dialoguent de façon convaincante avec celles d'un Van Gogh saisi dans l'éblouissement de la lumière du sud, lorsqu'il découvre la Provence en 1888. Le flamboiement de l'astre solaire fait éclater dans ses toiles l'or des blés moissonnés et l'azur des ciels, comme dans ces *Moissons en Provence* où un chromatisme exacerbé cherche plus la sensation d'une vibration que l'adéquation naturaliste à la réalité.

Comme Van Gogh, Picasso a créé dans la lumière du sud. La frénésie créatrice qui marque la toute der-

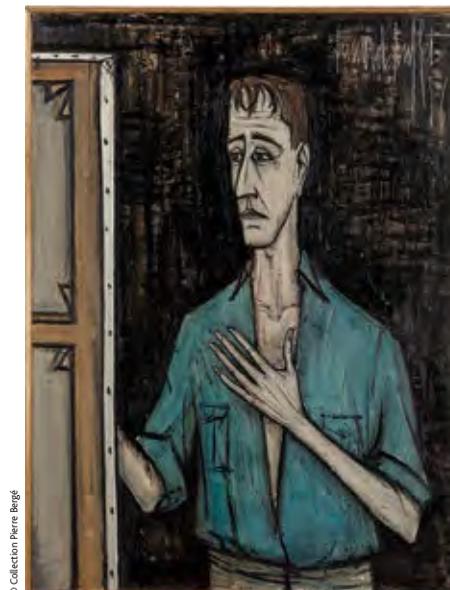
nière période de sa vie, ici représentée par des toiles peintes à Mougins entre 1970 et 1973, l'année de sa mort, témoigne que ce soleil méditerranéen, pour être alors tardif, n'en brille pas moins de tous les feux de l'invention, à travers une peinture qui coule, hâtive, habitée par le sentiment du temps qui passe inéluctablement.

Ce dialogue sur fond de soleil levant et couchant irrigue l'ensemble d'une exposition qui élargit l'arc solaire à d'autres univers : celui, néo-baroque, du dernier Giorgio De Chirico ; celui d'Alexandre Calder, dont les gouaches colorées



Paul Nash. *The Sunflower Rises*, 1945.

## ► SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



Bernard Buffet. *Autoportrait sur fond noir*.

## BERNARD BUFFET – PIERRE BERGÉ LES AFFINITÉS ÉLECTIVES

ont une stylisation qui porte en elles ses sculptures ; celui de Paul Nash, aussi, dont les éléments lumineux réunis dans une seconde (et riche) exposition constituent comme une queue de comète sur-réaliste, où l'explosion solaire irradie, en 1945, un monde foudroyé, qui porte le soleil noir de la mélancolie. ♦♦

**SOLEIL CHAUD, SOLEIL TARDIF. LES MODERNES INDOMPTÉS, et PAUL NASH, ÉLÉMENTS LUMINEUX.** Fondation Vincent van Gogh, 35, rue du Docteur Fanton, Arles. Jusqu'au 28 octobre 2018. Tous les jours de 11 h (10 h en juillet et août) à 19 h (dernière admission à 18 h 15).

Ils se rencontrent en 1950, à la galerie Visconti. Foudroiement de la passion. Ils s'installent en Provence, à Séguret, à Manosque, puis à Nanse, près de Reillanne. Bernard Buffet peint, Pierre Bergé, persuadé de son génie, lui ouvre les portes qui comptent. Et il collectionne ses œuvres, qu'il gardera précieusement après leur rupture en 1958, comme autant de traces d'une période où il a assisté à la genèse d'un style : cette façon qu'a le peintre d'allonger les formes, dans un maniérisme revisité, où les traits anguleux et la sècheresse des lignes traduisent une vision impitoyable et sans aménité du monde. La trentaine de toiles qui constituent ce fonds unique montré ici pour la première fois, et qui donnent à voir natures mortes, portraits, nus, paysages, disent, dans un chromatisme aux cent nuances de gris, cet univers bien plus profond que l'image mondaine qu'on a voulu lui accoler. Elle disent aussi l'affinité de cœur et d'art de ce qui fut une fervente complicité amoureuse. ♦♦

**BERNARD BUFFET – LA COLLECTION PIERRE BERGÉ.** Musée Estrine, Saint-Rémy-de-Provence - Jusqu'au 13 septembre 2018, tous les jours sauf le lundi, de 10 h à 18 h (18 h 30 en juillet et août).

# Arles on the move

ARLES, CAPITALE DE  
LA CRÉATION ? L'ASPIRATION  
CULTURELLE DE LA VILLE EN  
FAIT AUJOURD'HUI LE POINT  
FOCAL DE L'ART EN  
MOUVEMENT. POUR  
PREUVE, LA VARIÉTÉ DE SES  
PROPOSITIONS ESTIVALES.



© David Richiet

**M**anifestement, Arles a le vent en poupe. Dans une longue comparaison entre les deux villes phares du Rhône provençal, intitulée "Arles et Avignon en lutte pour la lumière", *Le Monde* donnait récemment l'avantage à la cité camarguaise, « chantier culturel à ciel ouvert ». Et consacrait dans le magazine *M* un long portrait à Annabelle Selldorf, qui « règne en maître dans son domaine, espaces d'exposition et galeries de haut vol » et dont « l'esthétique ascétique » trouve sa meilleure illustration « dans son dernier projet pour la Fondation Luma ». Le même intérêt se manifeste pour le projet d'installation,

à l'Hôtel de Vernon, de la Fondation de l'artiste coréen Lee Ufan, dont l'architecte sera Tadao Ando. Partout dans la ville, à l'ombre de la tour construite par Frank Gehry, des galeries nouvelles témoignent de la vitalité artistique d'une ville dont le pouvoir d'attraction devient de plus en plus évident. Au point de faire envisager, comme s'interroge Thierry Raspail en quittant la direction du Musée d'Art contemporain de Lyon, que « le futur spot artistique de la région » puisse ne plus être Lyon, mais Arles.

À voir la multiplicité des manifestations proposées cet été dans la ville, la question se pose en effet. Petit florilège, non exhaustif (voir pages précédentes et suivantes) des réjouissances...

## FESTIVAL LES SUDS

Du 9 au 15 juillet



Depuis 1996, le Festival des Suds met en valeur les musiques d'ici et d'ailleurs. Cette année, il y en aura de tous les sons et de toutes les couleurs. Les Soirées Sud accueilleront au Théâtre antique le Brésilien Gilberto Gil et ses amigos, la Béninoise Angélique Kidjo, le Cubain Roberto Fonseca, l'Andalouse Alba Molina, et Tony Gatlif qui viendra accompagné des musiciens gréco-turcs de son film *Djam*. Au Parc des Ateliers, les Nuits des Forges recevront, chaque soir après minuit, Tshege, l'explosive formation afro-punk, le Turco-Néerlandais Altin Gün et son rock psychédélique, les Palestino-Jordaniens de 47 soul et leurs rythmes électro-orientaux. Et la Cour de l'Archevêché proposera ses Moments précieux, avec notamment les Palestiniens du Trio Joubran et le Gréco-Australien Xylouris White.

► **MAISON DES SUDS**. 66, rue du 4 septembre. 04 90 96 06 27.



© courtesy of the artist  
William Wegman. *Casual*, 2002.



© avec l'amable autorisation de Raymond Depardon / MagnumPhotos  
Raymond Depardon. *Sioux City, Iowa*, 1968.

## RENCONTRES DE LA PHOTOGRAPHIE

Du 2 juillet au 23 septembre

« Arles ne serait pas Arles sans la photographie. » Françoise Nyssen sait de quoi elle parle, aussi bien comme éditrice que comme Ministre de la Culture. La 49<sup>e</sup> édition des Rencontres confirme son propos en offrant, selon la ligne tracée par son directeur Sam Stourdzé, « un voyage à travers les époques, sidéral et sidérant ». Avec près de 30 expositions, sept thèmes moteurs, des artistes émergents, des invités, des programmes associés, c'est le monde d'hier, d'aujourd'hui, de demain, d'ici et d'ailleurs qui se donne à voir. Exemples : "America great again !" et ses chroniques américaines tenues par Robert Franck, Raymond Depardon, Laura Henno et autres. "Rêve camarade, le vieux monde est derrière toi", pour revivre en images le grand basculement/bousculement de 1968. "Humanité augmentée", pour pré-voir l'univers virtuel qui nous attend. "Figures de style", pour saisir le photographe à l'œuvre, comme William Wegman, dont la figure animale prête ses traits à l'être humain, dans une photo qui fait l'affiche du festival. Ou, bien sûr, "Dialogues", comme celui, incisif, que Godard mène avec Picasso...

► **LES RENCONTRES D'ARLES**. 34, rue du Docteur Fanton. 04 90 96 76 06.



© avec l'amable autorisation de Gilbert & George  
Gilbert & George. *Astro Star*, 2013.

## FONDATION LUMA

Gilbert & George, *The Great Exhibition*

Du 2 juillet 2018 au 6 janvier 2019

Les duettistes inénarrables ont décidé d'arrêter de produire et se consacrent désormais à revisiter le demi-siècle de leur création commune, engagée dès leur rencontre coup de foudre en 1967. Cette toute première auto-rétrospective fait donc la place aux étapes essentielles de leur travail, depuis leurs premières performances, dont les plus célèbres ne manquaient pas d'être fortement alcoolisées, jusqu'à cet art du photo-montage qu'ils ont poussé à l'extrême de l'imagination et de l'humour, de l'audace aussi, tant formelle que thématique.

## À VOIR AUSSI

**Do we dream under the same sky**, une installation de plein air et de pleine nature par l'artiste conceptuel thaïlandais Rirkrit Tiravanija et les architectes allemands Nikolaus Hirsch et Michel Müller (jusqu'au 23 septembre). Et **Pixel Forest**, la spectaculaire installation de Pipilotti Rist, qui plonge le spectateur dans un univers écranique et lumineux en trois dimensions de 3 000 milliers de lumières LED (du 2 juillet au 4 novembre).

► **PARC DES ATELIERS**. 45, chemin des Minimes. 04 90 47 76 17.

## CHAPELLE DE LA MADELEINE

Du 2 juillet au 26 août

Nombre de lieux nouveaux sont associés chaque année aux Rencontres. Un des plus surprenants cet été est un ancien garage, installé en fait dans une chapelle du xii<sup>e</sup> siècle que restaure le photographe Hervé Hôte. Pour sa première exposition, il reçoit, invités par le Palais de Tokyo, deux artistes émergents, Pia Rondé et Fabien Saleil, autour d'un travail inédit s'appuyant sur l'observation de la nature confrontée aux activités humaines, où le domaine photographique s'élargit à d'autres techniques, dessin, gravure, sculpture.

► **CHAPELLE DE LA MADELEINE**. 19, rue de la Madeleine.



Tarascon. Château du Roi René. Vue du pont de Beaucaire.

## LA VIE DE CHÂTEAU

# Démons et merveilles

ENTRE ARLES ET AVIGNON, QUI LUI FONT QUELQUE OMBRAGE

CULTUREL, IL Y A TARASCON QUI, POURTANT, A BIEN DES ARGUMENTS

À FAIRE VALOIR EN LA MATIÈRE. LA PREUVE : SON CHÂTEAU, QUI

OFFRE TOUT L'ÉTÉ UNE EXPOSITION QUI PORTE ON NE PEUT MIEUX

SON TITRE : **LES CHAMBRES DES MERVEILLES.**



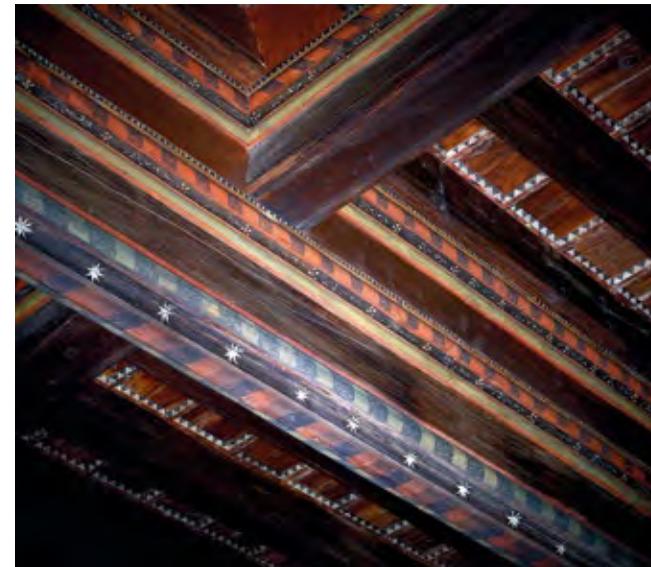
Aldo Bastié le directeur, devant une des nombreuses cheminées du château.

**A**ldo Bastié ne cesse de le répéter : Tarascon mérite qu'on s'y arrête. « On dit toujours Arles, Arles, Avignon, Avignon..., s'emporte-il presque de sa voix qui fleure bon l'accent des Alpilles. Mais on devrait un peu regarder du côté de Tarascon. Voilà une ville qui possède un patrimoine monumental remarquable et aussi, avec cette légende de la tarasque qui lui donne son nom, un patrimoine immatériel de l'humanité, reconnu comme tel, ce qui est unique dans le sud de la France. »

L'homme sait de quoi il parle, qui connaît sa Provence mieux que personne. Après des études à l'IEP d'Aix, il a suivi tout

le parcours de l'administration culturelle, officiant d'abord à l'abbaye de Montmajour avant de venir occuper à Tarascon les fonctions de directeur des affaires culturelles et du patrimoine et de conservateur du château, labélisé Centre d'art René d'Anjou.

Passionné par un pays et une ville dont il s'est fait l'historien, il a publié des livres qui font autorité sur Arles, sur Montmajour, sur les Alpilles et la Montagnette, sur la Provence romane et, tout juste sorti aux Éditions du Patrimoine, un *Château de Tarascon* qui est une véritable invitation à découvrir l'édifice et son histoire.



De gauche à droite. Des plafonds peints, des voûtes nervurées, des baies à coussièges.

D'ailleurs, visiter les 35 salles du château avec lui, c'est effectuer, d'escaliers à vis en couloirs étroits et en salles majestueuses, un véritable voyage dans le temps, depuis ces années 1400-1435 où les ducs d'Anjou, comtes de Provence, Louis II et Louis III firent édifier cet impressionnant bâtiment, à la fois forteresse militaire et demeure résidentielle.

Ce qu'il en advint ensuite au fil des siècles, la muséographie intérieure le restitue, à partir d'une remise en état qui a redonné toute son authenticité au décor des lieux, lesquels sont, de pièce en pièce, l'objet d'une présentation muséographique qu'Aldo Bastié a voulu à la fois parlante et épurée : sur des présentoirs à la ligne sobre, un travail photographique confié à Hervé Hôte, qui rend compte de toutes les richesses suprenantes des intérieurs, avec leurs plafonds ornés, leurs sculptures gothiques, leurs panneaux peints aux décors fantastiques.

Car la tarasque, dragon à six pattes, carapace de tortue et queue d'écaillés au dard de scorpion, est là toute proche, dans son antre, et elle innerve tout un bestiaire fantastique que met en avant une scénographie originale, à travers d'immenses tapis rouges aux motifs de la bête, créés par Christian Lacroix, des graffiti laissés sur les murs par les prisonniers qui furent enfermés là lorsque le château devint prison (et le resta jusqu'en 1926), des créations d'artistes contemporains, comme un étonnant tapis de Françoise Pérovitch, peuplé d'animaux mythiques, d'oiseaux, de cerfs, de lièvres, de chiens en fuite, ou une énorme tarasque en osier réalisée à partir d'un dessin de Christian Lacroix.

Ce bestiaire fantastique revient aussi tout au long de l'exposition consacrée aux Chambres des Merveilles. Dans les sept cabinets de curiosités qui y sont présentés, les créatures chimériques côtoient tout ce que l'imagination de l'homme avide de découvrir a réuni au Grand Siècle et au Siècle des Lumières : des instruments scientifiques, des objets rares rapportés des terres lointaines, des décors de coquillages, des palais miniatures, des fossiles, des coraux, des armures, des tableaux, des pièces d'orfèvrerie et de joaillerie, des automates, des horloges, tout un prodigieux bric-à-brac mis en scène et en lumière et sonorisé, où l'on passe, proprement émerveillé, de l'homme-cabinet à la manière d'Arcimboldo à la chambre des muses, du cabinet des grotesques au cabinet des sciences, du cabinet des mondes cachés à la chambre des monstres et des prodiges.

Reprenant son souffle pour gravir les dernières marches, à la suite d'un Aldo Bastié entraîné à l'exercice par la fréquentation journalière des lieux, on termine la visite par la terrasse, éblouissante : un panorama à 360 degrés, d'où l'on découvre Beaucaire, la sœur ennemie gardoise, juste en face, de l'autre côté du fleuve, et le pays d'Arles et d'Avignon, et le Ventoux, et le grand et le petit Luberon, et les Alpilles. Tandis que, à travers les ouvertures ménagées dans la pierre, s'ouvre un à-pic vertigineux donnant sur le Rhône qui coule tout en bas du rocher.

Et que, dans son antre, la tarasque sommeille... ♦♦

**LES CHAMBRES DES MERVEILLES.** Commissaire Francis Adoue, présentation Ville de Tarascon, production Centre des Monuments Nationaux. Château de Tarascon, jusqu'au 4 novembre 2018.



## ANNICK ET MICHEL REY

# Passeurs avisés

LE **CORRIDOR** EST UN PASSAGE. ET ANNICK ET MICHEL REY SONT CES PASSEURS QUI, DANS LEUR PROPRE MAISON, FONT PASSER LEURS VISITEURS DE L'AUTRE CÔTÉ, DANS LES TERRITOIRES D'UN ART CONTEMPORAIN QU'ILS EXPOSENT À DEMEURE. COMME UNE INVITATION AU VOYAGE.

Ce n'est pas une galerie, encore moins un musée. C'est un espace. Celui d'une maison, superbe hôtel du XVIII<sup>e</sup> siècle, où ils habitent et dont précisément le corridor, qui traverse le premier corps de bâtiment, mène vers une cour intérieure qui donne elle-même sur un second bâtiment, le tout formant, cour, salon et deux pièces en étage, une sorte d'annexe tout entière dévolue, elle, aux œuvres qu'ils choisissent d'exposer.

Car Annick et Michel Rey sont, d'abord, des amateurs d'art devenus collectionneurs et qui, au fil des années, ont choisi de se consacrer à leur passion commune, en la faisant partager. Elle, a quitté son poste au ministère de l'Enseignement supérieur ; lui, a mis un terme à sa carrière d'ingénieur dans l'industrie. Et tous deux, se repliant dans une petite bourgade du Gard, Saint-Laurent-la-Vernède, ont accroché les œuvres des artistes contemporains qu'ils aimaient dans une maison devenue – alliance



Krochka.



Max Charvolen.

originale – à la fois maison d'hôtes et maison d'art. Cette expérience de cinq années, de 2011 à 2016, passées à recevoir chez eux des visiteurs de passage auxquels ils présentaient leur collection, élargie à d'autres œuvres exposées par les artistes dont ils suivaient le parcours artistique, leur a vite fait prendre conscience de l'intérêt qu'ils éveillaient auprès d'un public trouvant là une approche directe, non guidée, de la création.

En juillet 2016, ils sont venus s'installer en Arles, dans ce quartier ancien de la Roquette, niché au long du Rhône, où vivaient autrefois mariniers et artisans à l'activité liée au fleuve. Petites rues étroites, maisons de pêcheurs voisinant avec hôtels particuliers : l'endroit a gardé son côté pittoresque de village et connaît aujourd'hui un renouveau spectaculaire, attirant boutiques, galeries, artisanat



Theo Renaut & Bake.

d'art. Et l'on y vient de loin : l'hôtel qui jouxte le Corridor vient d'être acheté par un investisseur chinois, qui veut en faire un centre de création et d'exposition.

Abandonnant la formule de la maison d'hôtes, Annick et Michel Rey y développent leur activité de maison d'art. En deux saisons, ils y ont accueilli peintres, dessinateurs, photographes, vidéastes, sculpteurs, plasticiens. Une sorte d'écurie, attachée à l'esprit du lieu et reflétant les tendances les plus diverses et les plus neuves de la création. À preuve, l'exposition qu'ils proposent durant tout l'été, et qui met en lumière trois artistes qui illustrent cette notion de "territoires" qui lui donne son titre : Max Charvolen, dont l'inspiration vagabonde investit les lieux où il crée, interroge les limites spatiales qui les définissent, invite à regarder au-delà du mur, de la surface, des formes. Krochka, qui fait parler le silence, dans des toiles qui font dialoguer le dicible et l'indicible, le visible et l'invisible, la couleur et l'ombre. Theo Renaut, enfin, dont les photographies, notamment réalisées en Afrique, sont retravaillées par son complice Bake, originaire du Burkina-Faso, dans une sorte de duo schizophrénique qui traduit les fêlures et les douleurs du monde.

Décidément, le Corridor est bien un passage. Annick et Michel Rey en sont les passeurs avisés.

◆◆ **LE CORRIDOR.** 3, rue de la Roquette, 13200 Arles - Exposition "Territoires" (Max Charvolen, Krochka, Theo Renaut & Bake), du 30 juin au 15 septembre 2018.

## CARRIÈRES DE LUMIÈRES

# Un trio à histoires

AU CŒUR DE L'HIVER, LES R ROULAIENT DANS LES CARRIÈRES. EN DÉBUT D'ANNÉE, À L'HEURE DES DERNIERS RÉGLAGES ET AJUSTEMENTS, TROIS ITALIENS EMMITOUFLÉS DANS LA PÉNOMBRE, ŒUVRAIENT À FAIRE DES EX-CARRIÈRES DU VAL D'ENFER UN LIEU UNIQUE AU MONDE, LE CADRE D'UN SPECTACLE GRANDEUR XXL.



Gianfranco Iannuzzi entouré de Renato Gatto et Massimiliano Siccardi.

« On s'est fait sur ce lieu », explique Gianfranco Iannuzzi, directeur artistique et coréalisateur avec Renato Gatto et Massimiliano Siccardi de « *Picasso et les maîtres espagnols* » présenté jusqu'en janvier prochain aux Carrrières de Lumières.

Depuis bientôt trente ans, chacune de leurs « histoires de l'art » prend vie ici. Se frotte aux gigantesques parois calcaires, avant d'aller se montrer plus tard, sous d'autres cieux, dans d'autres lieux sur la planète. C'est en venant aux Rencontres d'Arles il y a près de trente ans que Gianfranco Iannuzzi, sociologue et photographe, découvrit le

site. « C'était une vraie gageure – et ça l'est toujours – de réaliser quelque chose dans un tel endroit. » 7 000 mètres carrés de murs – jusqu'à seize mètres de haut – 1 500 mètres carrés de surface au sol... « J'ai immédiatement été fasciné. Il y avait déjà des spectacles mais j'ai imaginé d'autres possibilités. J'ai eu envie de proposer du sur-mesure (et quelles mesures !) entièrement adapté au site. C'est devenu notre signature. Dans toutes nos réalisations, le lieu est fondamental. »

Recherche iconographique – environ mille cinq cents images sont finalement choisies sur la dizaine de milliers pré-sélectionnées – écriture détaillée »



*Guernica*. Pablo Picasso.

### CARRIÈRE DE CARRIÈRES

Les grands fonds, carrières de pierres à bâtir (y compris le village et le Château des Baux), furent exploitées dès le II<sup>e</sup> siècle avant notre ère. En plein essor au XIX<sup>e</sup>, elles fermèrent dans les années Trente. Jean Cocteau fit reparler d'elles en 1959, lors du tournage du *Témoignage d'Orphée*. Nouvellement nommées Cathédrale d'images, elles accueillirent leurs premiers spectacles en images (Albert Plecy) dans les années 70. Les Carrrières de Lumières sont aujourd'hui et depuis 2010 exploitées par Culturespaces.



Deux femmes courant sur la plage. Pablo Picasso.



Ybastida just out of the sea. Joachim Sorolla.



Le parasol. Francisco de Goya.

» d'un scénario, traitement informatique des images, animations vidéo, arrangements, calages, ajustements... Il faut un an de travail et un mois sur place-avant que les pans géants ne s'animent sous les faisceaux des projecteurs, plongeant le visiteur dans cet espace monumental, au cœur de la création : « *Je veux sortir le public de sa posture classique, le placer comme sur une immense scène au beau milieu des œuvres.* » explique Gianfranco Iannuzzi.

Exceptionnelles cimaises offertes cette année à Picasso, Goya, Sorolla et avant eux Leonard de Vinci, Gauguin, Van Gogh, Chagall, Bosch, Brueghel, Klimt et tant d'autres... Car les carrières elles aussi font leur spectacle. La surface brute de la pierre, son empreinte sur les effets visuels et sonores... « *Elles sont notre plus grand défi*, souligne le directeur artistique.  *Ici, il faut savoir rester humble.* »

Diapos et carrousels ont fait long feu : aujourd'hui, la vidéo et la fibre optique ont investi les lieux.

Un ordinateur central commande une armada de machines reliées à une centaine de vidéo projecteurs braqués sur la moindre parcelle de calcaire. C'est la plus grande installation multimédia au monde. Une technologie en constante évolution qui année après année a contraint le collectif d'*Immersive art factory* à s'adapter.

De ce triumvirat créatif naît un spectacle décidément hors normes, jamais didactique, un parcours libre de sensations. Qui, à la manière d'un film, en images, en musique mais sans un mot, nous raconte une histoire.

« *Cette année, pour Picasso*, explique Gianfranco Iannuzzi, *on a volontairement cassé la chronologie. Car ce que l'on voulait vraiment révéler, c'est sa capacité à sans cesse se renouveler. Et à créer de l'émotion.* » ♦♦

**PICASSO ET LES MAÎTRES ESPAGNOLS**

Goya, Zuloaga, Sorolla, Rusiñol, Picasso : Déambulation à travers l'art ibérique du XX<sup>e</sup> siècle. Une production Culturespaces aux Carrières de Lumières. Route de Maillane, 13520, Les Baux-de-Provence. De 9 h 30 à 19 h (19 h 30 en juillet-août) jusqu'au 6 janvier 2019. [www.carrieres-lumieres.com](http://www.carrieres-lumieres.com)

PAUL-JEAN TOULET

En Arles

LES ALYSCAMPS, CE CIMETIÈRE QUI RATTACHE ARLES À SON PASSÉ ROMAIN ET MÉDIÉVAL, A INSPIRÉ LES PLUS GRANDS PEINTRES – GAUGUIN, VAN GOGH, VALLOTTON. IL A INSPIRÉ AUSSI UN DES PLUS BEAUX POÈMES DE LA LANGUE FRANÇAISE : LE SUBTIL "EN ARLES" DE PAUL-JEAN TOULET.

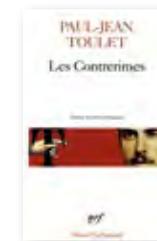
Tout le contraire des chantres flamboyants, Paul-Jean Toulet fit toujours dans la délicatesse, jouant avec esprit des mots et des rimes. Il était né, en 1867, à Pau. Il voyagea, vécut à l'île Maurice puis en Algérie, fuma l'opium en Indochine, fréquenta les milieux mondains et artistiques à Paris, puis revint s'installer dans les Pyrénées-Atlantiques, à Guéthary, et y mourir en 1920. Discrètement, comme enveloppé dans ce vers qu'a cité Emmanuel Macron, en évoquant lors des obsèques de Jean d'Ormesson celui que le romancier appelait « son cher Toulet » : « *Que mon linceul au moins me serve de mystère* ». Ce mystère qui nimbe, en Arles, les Alyscamps, dans un poème où l'on sent la présence douce de ceux qui dorment là depuis des siècles, donnant au silence l'épaisseur du temps. Rien ne bouge, tout semble suspendu dans l'ombre des allées, où le soleil se rafraîchit, où se reposent les colombes. La seule vibration est celle d'un cœur en émoi. Mais surtout pas de grande déclaration, de soupirs, ni d'extases : seules se laissent entendre la légèreté de la confiance, la discrétion du murmure, la grâce de la poésie. ♦♦

En Arles

Dans Arles, où sont les Alyscamps,  
Quand l'ombre est rouge, sous les roses,  
Et clair le temps,

Prends garde à la douceur des choses.  
Lorsque tu sens battre sans cause  
Ton cœur trop lourd ;

Et que se taisent les colombes :  
Parle tout bas, si c'est d'amour,  
Au bord des tombes.



"En Arles" fait partie des *Contrerimes*, recueil publié en 1921, dont le titre renvoie à un type de poème rare, qui laisse le vers en suspens et fait danser le rythme, donnant aux thèmes qui y courent – le temps qui passe, la fragilité des choses, le charme de la beauté – une allure douce et légère.

## THIERRY VEZON

# Alchimie saline

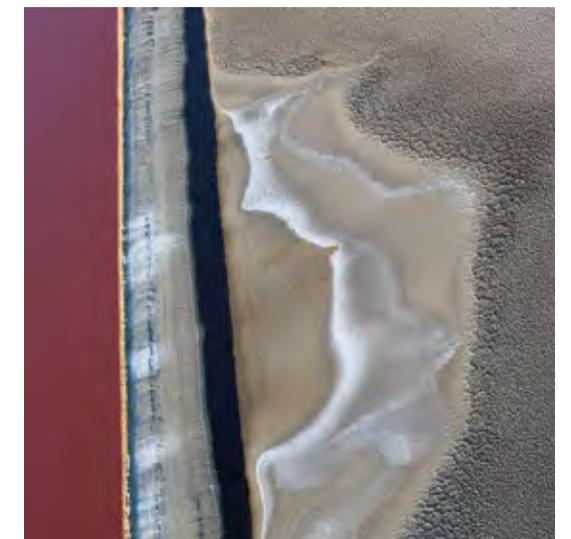
D'UNE NATURE GRANDIOSE, LE PHOTOGRAPHE SAISIT LES ACCORDS ÉPHÉMÈRES ORCHESTRÉS PAR LA TERRE, L'AIR, LE SEL ET L'EAU. LES PHOTOS DE LA SÉRIE ALCHIMIE ONT ÉTÉ PRISES AU-DESSUS DES SALINS DE **CAMARGUE** DEPUIS UN ULM, DURANT CINQ ÉTÉS, UNIQUE SAISON À OFFRIR CES VARIATIONS : SURFACES, TEXTURES, APLATS DE COULEURS CRÉENT UNE ABSTRACTION SPECTACULAIRE, RENDENT LE REGARD CAPTIF. DANS L'OBJECTIF DU PHOTOGRAPHE, ENTRE LIGNES DE FUITES, CONTOURS IMPRÉCIS ET CADRAGES GRAPHIQUES NAÎT LA CONFUSION DES ÉLÉMENTS. ET UN SENTIMENT PUISSANT D'INFINI.



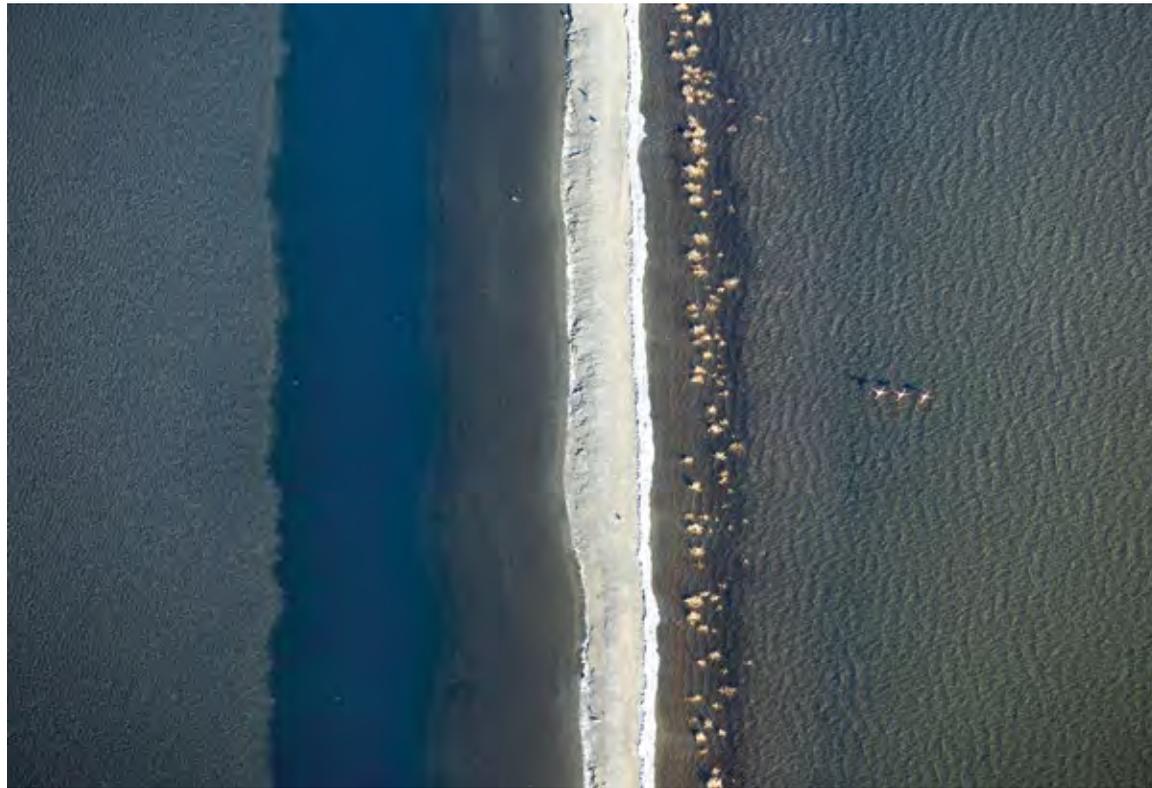
Page 6-7 : *Lapidaire* (détail). Page de gauche : *Panorama*. Ci-dessus : *Croix*.



*Graphisme*.



*Naissance de vénus*.



Minutes de sable memorial.



Mouvement.



**THIERRY VEZON**, 53 ans, est photographe depuis une quinzaine d'années. Originaire du Gard, il s'intéresse à la nature, la faune, les paysages, aux grands espaces, y compris glacés. Plusieurs fois primé lors de festivals, il a publié plusieurs ouvrages et collabore à Terre Sauvage, Géo, Image et Nature... À paraître, la deuxième édition d'*Alchimie*. Textes Olivier Boura. Ed. Alcide. [www.thierryvezon.com](http://www.thierryvezon.com)

## ÉMILIE PAUTUS

# Une fille (et une adresse) à la page

ELLE S'EST ENNUYÉE DANS UNE PRÉPA (TROP) LITTÉRAIRE, RÉGALÉE LORS DE SA FORMATION AUX MÉTIERS DU LIVRE, AGUERRIE À LA FONCTION, D'AIX-EN-PROVENCE À PARIS EN PASSANT PAR GAP ET GRENOBLE... CETTE ARLÉSIENNE, REVENUE À 35 ANS OUVRIR SA PROPRE LIBRAIRIE DANS SA VILLE DE CŒUR, EN CONNAÎT UN RAYON.



© David Richet

Aucune librairie ne ressemble à une autre. C'est le libraire qui, par ses lectures, donne le ton. Celui d'Émilie Pautus, au-delà du goût des livres, c'est celui d'un esprit ouvert et généraliste, à l'écoute, toujours prêt à découvrir et faire découvrir : « *vingt-quatre heures heures ne suffisent pas dans ce métier. La production est immense, on ne peut pas tout lire, c'est écrasant. Ça pourrait être une frustration permanente mais au contraire c'est un moteur. Il y a toujours un possible.* »

Des boccas suspendus en guise de luminaires, une bonne bande son rock sixties en fond, un incontournable rayon littérature, une part belle aux sciences humaines, des petits formats à petits prix (collections Allia ou Le Sonneur) « *les bonbons de la librairie* », un joli rayon cuisine « *un thème tellement créatif* », de beaux livres, un corner anglais, des livres pour enfants, il y a ici, dans l'ancienne boucherie, à quel-

ques pas du Musée Réattu, une dizaine de milliers de références. Et partout sur les couvertures, manuscrites, des petites fiches de lecture. Promenez-vous, musardez, feuillotez, réagissez... Surtout, ne chuchotez pas, la librairie-sanctuaire, Emilie déteste ça !

Écoutez-la vous parler de son goût pour la littérature du réel, ce genre de récits « *toujours très bien écrits* », qui mêlent littérature et sciences humaines : « *C'est une forme que j'adore. Comme tous les livres qui parviennent à créer des ponts.* »

Alors, telle un passeur bien intentionné, cette amoureuse de Pagnol « *pour la richesse et l'inventivité de sa langue* », vous annoncera la prochaine expo au sous-sol de la librairie et citera peut-être deux de ses récents coups de cœurs : *La note américaine* de David Grann (ed. Globe) et *Traversée en eau claire dans une piscine peinte en noir* de Cookie Mueller (ed. Finitude). ♦♦

### LES GRANDES LARGEURS

11, rue Réattu,  
13200 Arles.  
Tél. : 09 54 82 99 03.  
[www.lesgrandeslargeurs.com](http://www.lesgrandeslargeurs.com)

# INSPIRATION / ARCHI / DESIGN / STYLE



## JEAN-ANDRÉ CHARIAL

# Son luxe à lui

IL DIRIGE UN PARADIS, TROIS-CENTS PERSONNES, REÇOIT LE MONDE ENTIER, CHOISIT BIEN LES TALENTS QUI

L'ENTOURENT, PORTE HAUT ET LOIN LES COULEURS ET LES SAVEURS DE LA PROVENCE. LES PIEDS SUR TERRE,

IL FAIT SON VIN, VEILLE SUR SON POTAGER (BIO), LES MAISONS DE BAUMANIÈRE ET LEUR AVENIR. **SANS**

**ESBROUFE**, AVEC UN STYLE PLÉBISCITÉ ET BIEN À LUI.

RENCONTRE : MOTS CHOISIS D'UNE BELLE RECETTE, QUI ALLIE EXCELLENCE ET SIMPLICITÉ.



Une fois par semaine, il se rend à Arles et pousse la porte de l'atelier de la céramiste Cécile Cayrol, *La main qui pense*. Alors, cet homme à la stature imposante, l'emploi du temps chargé et, bientôt cinquante ans d'une carrière très étoilée, enfile un (autre) tablier, s'assoit sur un tabouret, saisit une balle de grès, la place sur la girelle, se penche, actionne le tour et, sous le regard attentif de la créatrice, se met au travail.

C'est un moment à lui, rare mais de ceux qu'il savoure parce qu'ils lui permettent de « progresser :

*la poterie c'est magique, vivant, c'est le toucher, il y a une matière, une concentration. C'est très lié à la cuisine. Comme un poisson que vous travaillez. Le but, c'est de maîtriser le geste et que ce soit beau.* » Tout est dit.

De ce qui régit la vie de cet homme de goût et d'affaires, chef de cuisine, d'entreprise, précurseur, curieux, épicurien, esthète, passionné d'archéologie, admiratif du geste, de la création, authentique amoureux de la nature – sensible à ses énergies autant qu'à ses richesses – des Alpilles, des Baux et de leurs rochers. ♦♦

**LE MÉTIER DE CUISINIER** « Un langage commun à une famille de deux-cents personnes dans le monde et dans laquelle on n'est pas concurrents. Entre les cuisiniers il y a quelque chose. Un vrai même goût du partage. Des rencontres extraordinaires. Pour faire ce métier il faut aimer les gens. Nous sommes des marchands de bonheur. Des aubergistes. »

**LA CUISINE** « Je l'aime simple, sincère, authentique, qui révèle le vrai goût de chaque chose. Cela demande beaucoup de travail. Sans artifice, on ne peut rien cacher. »

**UNE MISSION** « Faire vivre le mythe d'un lieu comme Baumanière. Faire perdurer l'esprit en ne figeant rien. Entre tradition et modernité, le faire évoluer dans l'air du temps, le rendre vivant. »

**LE LUXE** « L'espace, le silence, la noblesse des matériaux. Je revendique la coexistence de la simplicité et de l'excellence. C'est notre signature. Je déteste le baroque, les chichis, l'ostentation. »

**L'EXCELLENCE** « C'est une question de personnalité. Un mélange dans mon cas d'éducation bourgeoise, protestante avec au centre la valeur travail. Mais je ne conçois l'excellence qu'associée à la sincérité et à la simplicité. »

**LE LIEU** « Je partage – avec mon grand-père auquel j'ai succédé – cet amour du lieu : Les Baux, ces rochers, cette minéralité, cette lumière aussi, c'est très fort. »

**LE DÉCOR** « J'ai dû attendre mon tour avant que mon grand-père ne me laisse les rênes du paradis qu'il avait créé. Ce que nous avons apporté, Geneviève Charial et moi-même, c'est la modernité, un style un peu plus minimaliste : en même temps que j'ai allégé la cuisine que faisait mon aïeul, nous avons enlevé les nappes à fleurs et fait entrer créateurs et designers au fil des années dans les lieux. » (Halard, Christian Tortu, Stéphane Plassier, Le Corbusier, Ingo Maurer... ndlr)

**LA LUMIÈRE** « Elle caractérise les Alpilles. J'aime la Camargue aussi et le contraste des deux. Le climat, parfois rude, violent. Ce n'est pas mou, ici. Je suis sensible à tout cela. Extrêmement ancré ici. Finalement, méditerranéen. »

**LE SERVICE** « Il doit être convivial. Ni trop formel ni guindé. Encore moins obséquieux. »



**LE SILENCE** « Il y a des choses qu'on ne peut ressentir que dans le calme et le silence. En allant chez Bras, dans l'Aubrac, j'ai ressenti la densité du silence. Ce fut une expérience. Ici, il y a toujours du bruit. Le silence fait partie intégrante du luxe. »

**L'ASSIETTE** « Le rapport contenant-contenu est très important. Glenn Viel – chef de l'Oustau – a souhaité développer un vrai travail dans ce sens. La céramique nous permet de créer sans cesse de nouveaux contenants. En lien avec l'esprit de chaque plat. »

**LE VIN** « Mon expérience de vigneron est très importante dans ma vie. J'ai créé Romanin, une aventure monumentale... L'Affectif, ensuite, au Domaine de Lauzières. Le vin n'est pas un produit comme un autre : c'est une terre, et l'idée de transmission, d'identité, d'accords avec les mets, c'est essentiel. »

**L'ANTICIPATION** « J'ai souvent été en avance : le premier à promouvoir l'huile d'olive – jusqu'à Londres... avant le Tunnel donc un peu tôt – à proposer des cours de cuisine, un menu de légumes de mon potager bio... Le premier aussi, en 1987, à préconiser la biodynamie pour le vin à Romanin... Entreprendre c'est anticiper mais il ne faut pas être trop en avance non plus. Ce qui compte c'est être de son temps. Et surtout, durer. »

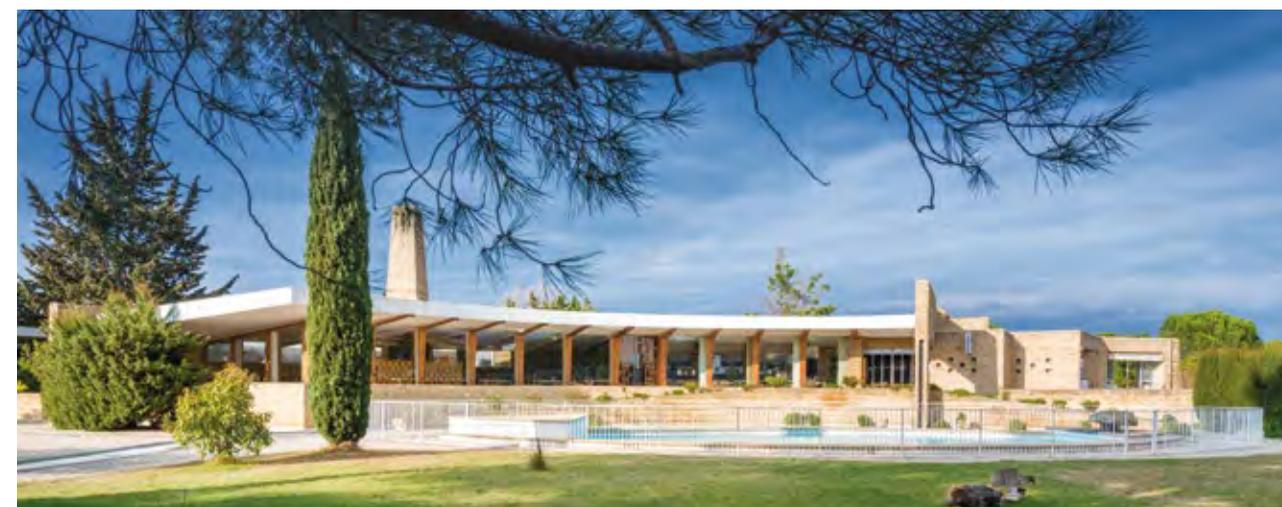
**L'HÔTELLERIE** « Ce métier a beaucoup changé ces dernières années. Ce qui est passionnant, c'est de réussir à s'adapter. Pas question de s'endormir ! Cela vous éloigne un peu des fourneaux... Mon boulot aujourd'hui, c'est d'imaginer Baumanière dans dix ans. »

**VOYAGE** « À l'étranger, j'aime aller au plus près de la vérité d'un pays. Rencontrer des gens, des traditions, les saveurs d'un territoire. Un bel endroit ne suffit pas s'il n'est pas authentique. »

**LA NATURE** « C'est elle qui rythme la cuisine. Planter, cultiver, respecter la saisonnalité... La nature nous rappelle qu'on ne peut pas faire n'importe quoi. »

**DEVISE** « Je maintiendrai. »

Diplômé d'HEC, chef autodidacte formé auprès de Bocuse, Troisgros, Haeberlin, Chapel... Et de son grand-père Raymond Thuillier, Jean-André Charial, 73 ans, dirige les Maisons de Baumanière (Oustau 2\*, Cabro d'Or aux Baux-de-Provence, le Prieuré 1\*, à Villeneuve-les-Avignon) et le restaurant du Strato, 1\* à Courchevel.



## LES CABANETTES

# L'émotion des Sixties

ON LE SAIT, L'ARCHITECTURE EST UNE **AFFAIRE DE RENCONTRE** ET PARFOIS D'AMITIÉ. CELLE QUI LIA LA FAMILLE **BERC**, HÔTELIERS À SAINT-GILLES, À **ARMAND PELLIER**, SCULPTEUR, DÉCORATEUR ET ARCHITECTE NATIF DE MARSEILLE, INSTALLÉ À NÎMES (1910-1989), EST DE CELLES QUI ACCOMPAGNENT UNE VIE ENTIÈRE, DE COMPLICITÉ ET, FORCÉMENT, DE PROJETS.

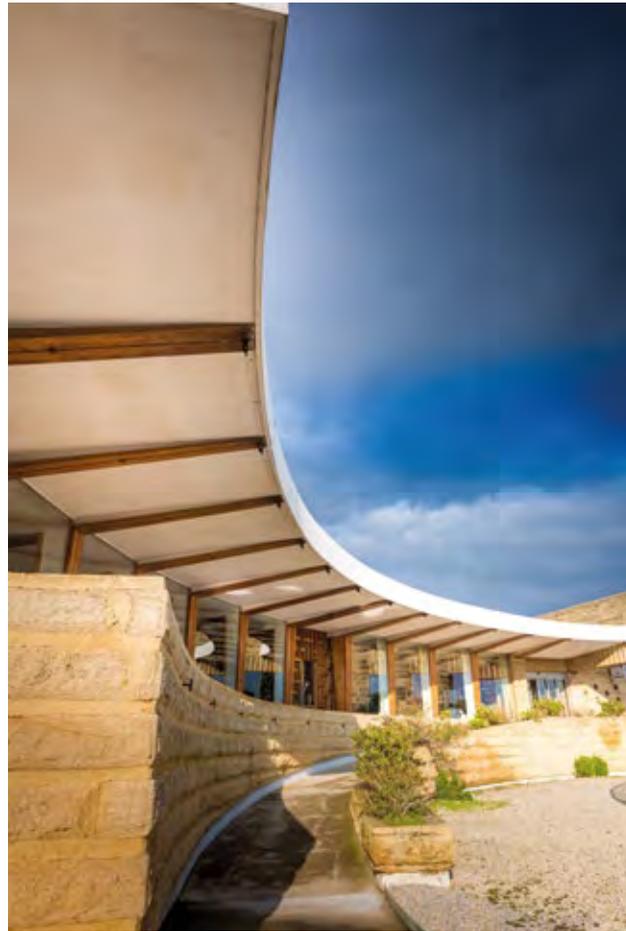
C'était un lieu improbable. Sept hectares en Camargue, entre les deux bras du Rhône. Une rizière, sans eau ni électricité. C'est là qu'en 1965, Louise et Marc Berc imaginent un nouveau type de complexe touristique. Précisément là où il n'en existe pas encore. On commence à peine à parler aménagement du littoral.

Faute de pouvoir agrandir leur établissement – Le Globe – à Saint-Gilles, ils proposeront ici modernité, confort, luxe et loisirs à une clientèle aisée, débarquée en Panhard, Dauphine ou en DS. C'est aujourd'hui un témoignage époustouflant et émouvant des



sixties. Classé au Patrimoine architectural du xx<sup>e</sup> siècle. Un hôtel tout ce qu'il y a de plus vintage dans son esprit mais dont les principes architecturaux et révolutionnaires – qui ne manquèrent pas à l'époque de faire quelques remous dans les roubines – sont ô combien toujours d'actualité : minimalisme, matériaux bruts, effacement des limites intérieur-extérieur, plain-pied, plans inclinés, larges baies vitrées, cheminée centrale, toit-terrasse...

Les Cabanettes sont une ode au mouvement moderniste, le fruit de l'admiration sans borne d'un architecte pour Frank Lloyd Wright et ses pairs américains de l'entre-deux-guerres. »



» Les années ont passé. Les exigences ont changé. L'autoroute a isolé les lieux. La clientèle s'est raréfiée.

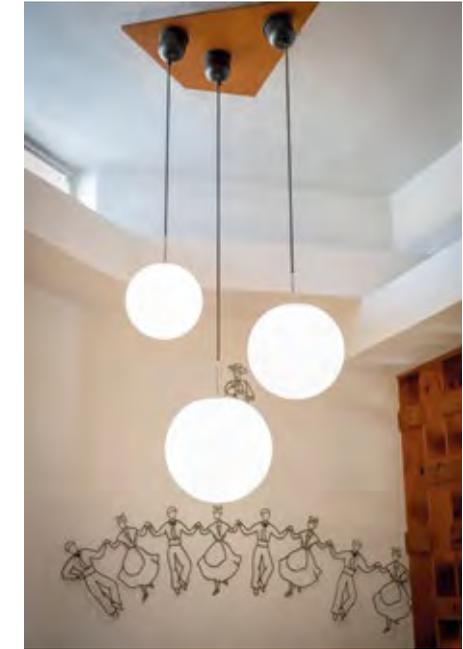
Restent quelques habitués et curieux de passage... Et restent Suzette et Alexandre, fille et gendre des Berc, gardiens convaincus d'un temple dont ils vénèrent le dieu : « *Nous avons passé notre vie ici. Et chaque jour, mesuré notre chance. Il faudra bien vendre et partir. Mais alors que certains rêvent de château, nous ne pourrions jamais nous passer de grandes ouvertures et de toit-terrasse.* »

**L**a place ne manque pas. Les lieux sont pensés sur le modèle de l'architecture automobile, des motels : l'accès et le stationnement y sont faciles.

Courbe, plat, léger, le bâtiment tourne le dos au mistral et face au sud promet des jours enchantés.

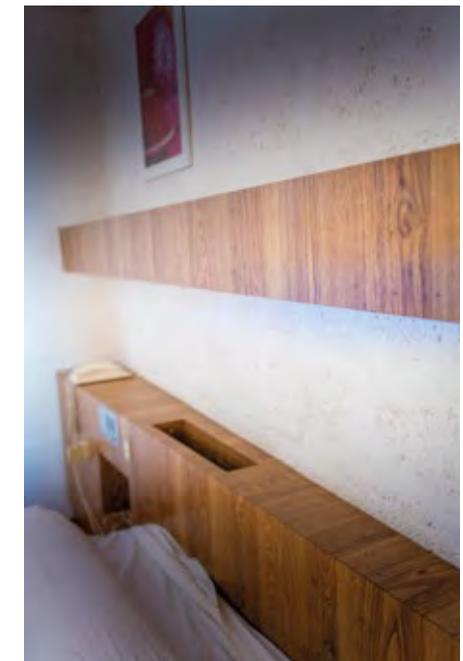


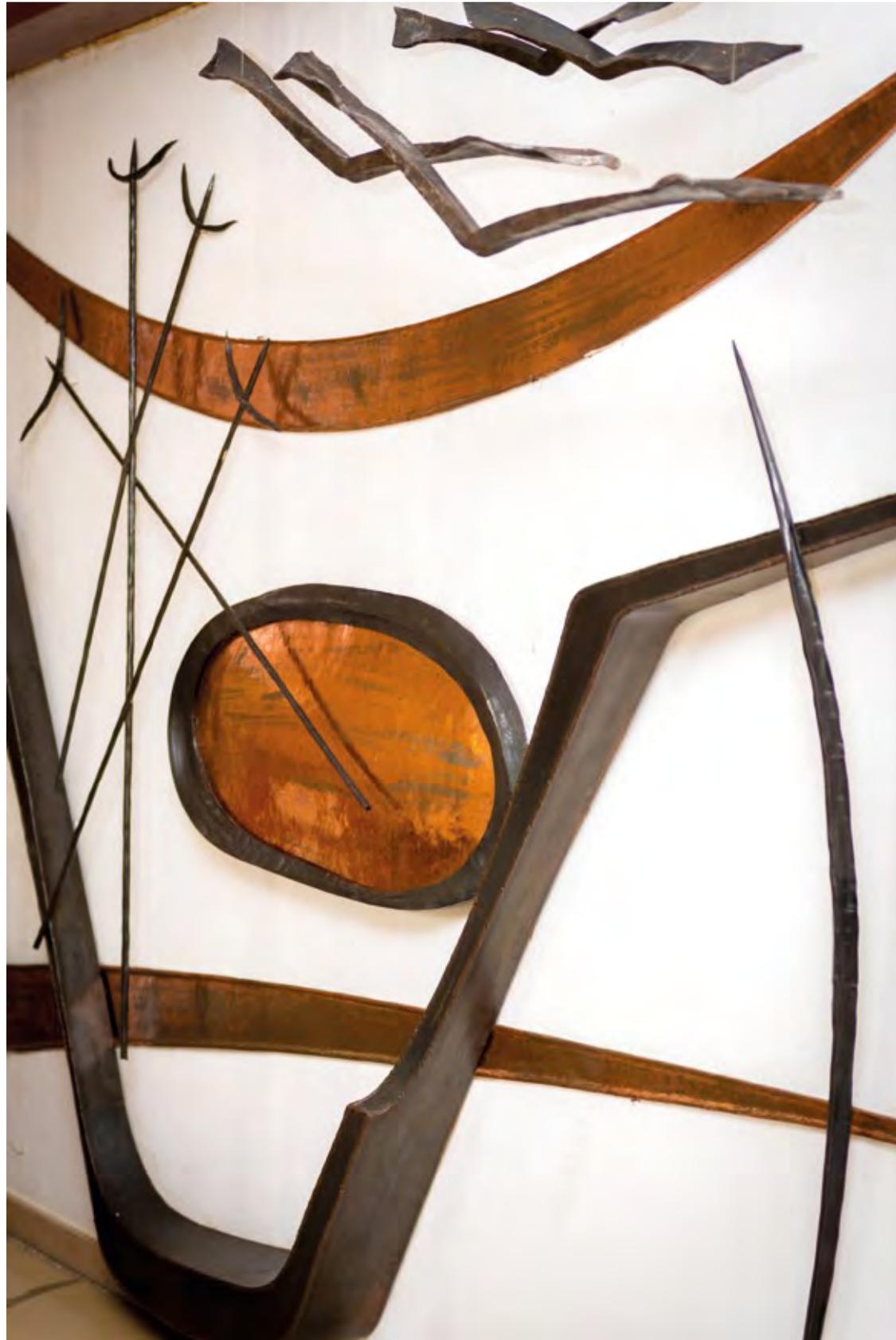
La longue terrasse en arc tendu s'adosse à une paroi incurvée, entièrement vitrée et couverte d'un avant-toit, auvent, que couronne un large bandeau blanc. La perspective est dominée par une haute cheminée pyramidale en pierre, ajourée à la manière d'un phare. Aux courbes du restaurant répondent à l'arrière, dans la seconde aile, celles des terrasses intimes et protégées de chacune des vingt-neuf chambres donnant sur un jardin étroit et sans aucun vis-à-vis. Séparées les unes des autres par des jouées de bois, elles dessinent une façade alvéolée.



**L**'accès aux chambres est un hommage sculptural et graphique à la courbe. Le couloir, au nord, sans point de fuite, est éclairé par une succession de carreaux de verre. Ces derniers, parfois de couleurs, composent ici ou là un tableau acidulé.

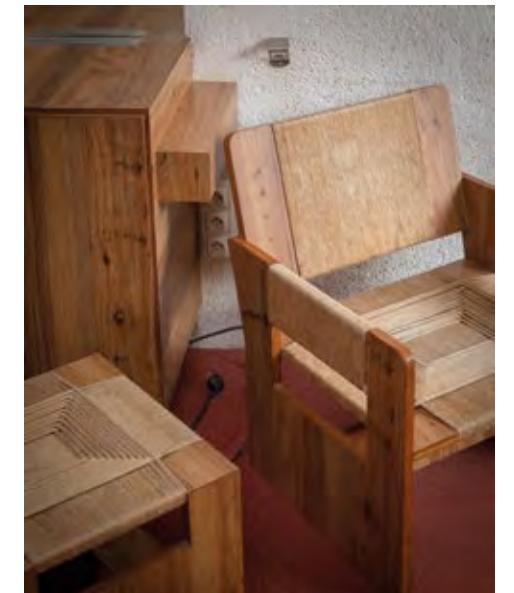
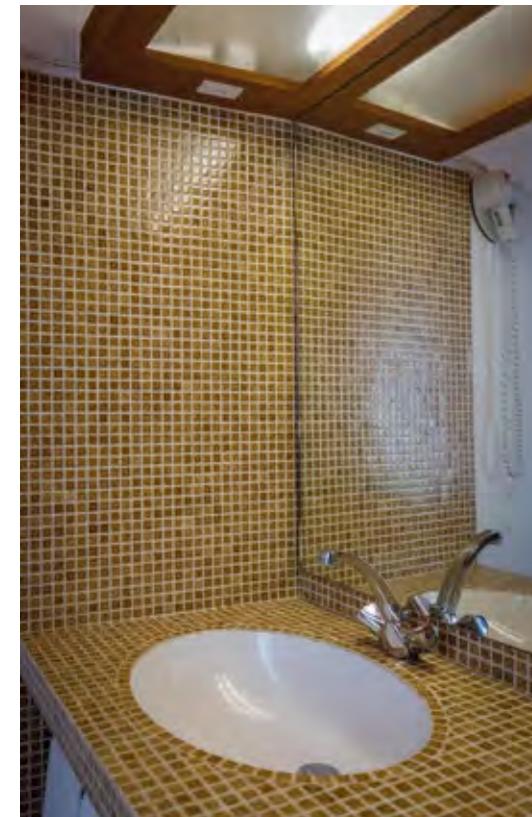
Star de l'époque, la moquette recouvre le sol, tandis que têtes de lit (avec radio intégrée !) et chevets sont en contreplaqué couvert d'un stratifié imitation bois d'olivier... L'architecte a tout conçu de A à Z, y compris les luminaires en grappe de boules opalines, jusqu'à cette farandole très locale en décoration murale, réalisée en fer forgé »





**L**e lieu convoque tous les standards des sixties et seventies : les travaux et aménagements ont été réalisés en deux tranches : 1965-1968 et 1976-1978.

Armand Pellier conçoit tout du sol au plafond, des fauteuils en bois et corde ou recouverts de peau de taureau aux têtes de lit courbées, des rangements fonctionnels aux plans et murs de salles de bains tapissés de mosaïque. Partout des perspectives, de la transparence, de la lumière, des détails aux effets essentiels : larges portes à pivot, confusion entretenue entre espaces intérieurs et extérieurs... Et en dehors des façades, ici et là, la pierre de Vers en majesté, la même que celle qui fut choisie pour bâtir le Pont du Gard et dont Armand Pellier racheta la carrière. »



Page gauche. Sur un mur du restaurant (fermé depuis 2005) l'œuvre d'Armand Pellier, évoque sa Camargue tant aimée : une traînée de nuage, un héron pressé, les cornes d'un taureau, un vol de mouette et la course du soleil qui rythme la vie rêvée aux Cabanettes.



Côté bar (en pin d'Oregon) et salle à manger, la lumière rythme toutes les heures du jour : les immenses baies vitrées ne font écran à aucun élément de la nature environnante. Tout juste une clostra réserve-t-elle un coin d'intimité. La cheminée centrale au gaz réalisée par un Compagnon du Devoir trône, au cœur de l'espace flanquée de piliers de pierre. Au sol, du Comblanchien et derrière le bar, des casiers à bouteilles immaculés. ♦♦

LES CABANETTES. RN 172, Saliers, 13120, Arles.  
www.hotel-lescabanettes.com

Sud TRADITION  
IMMOBILIÈRE

Achat – Vente  
Location saisonnière

Au cœur des Alpilles et du village  
de Maussane, une agence à taille humaine.  
Une équipe experte à votre écoute  
mobilisée pour la réussite de vos projets.



56, avenue de la Vallée des Baux  
13520 Maussane-les-Alpilles.  
Tél. : 04 90 54 70 02.  
www.traditionsud.fr

## MÉLANIE SOCQUET

# Vent d'étoffe

ELLE AJOUTE UNE CORDE À L'ARC DE SA BOUTIQUE  
PÉNATES À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE : L'ÉDITION  
D'UNE COLLECTION DE TISSUS INSPIRÉS DE LA  
NATURE DU SUD ET DES ALPILLES. ET QUI S'EST  
FAIT REMARQUER AU DERNIER SALON CÔTÉ SUD.



Longtemps elle s'est surtout intéressée aux objets, au mobilier, à l'aménagement intérieur... Jusqu'à ce qu'elle réalise que « *la matière est sensuelle et qu'avec du tissu, on apporte un vrai truc à un intérieur* ». Elle a fini par s'en faire une spécialité : « *J'aime les lignes contemporaines, à la fois élégantes et décontractées. Mais le tissu permet d'amener de la rondeur, de la chaleur aux univers un peu rigoureux.* »

En 2009, elle rencontre Piyush Suri, designer textile, à l'origine de la collection Akin et Suri : elle devient son agent, développe des collaborations remarquées avec Carocim et l'Atelier Buffile... La matière fait son œuvre...

En 2017, elle crée – c'est toujours Piyush Suri qui dessine – sa première collection, inspirée du Sud (les couleurs ont pour noms olive, foin, tamaris, aubergine)... et qu'elle nomme *Alpilles* : quatre dessins – Pins, Épinette, Cannage et Tressé – seize références, que rejoindront à la fin de l'année un motif et une couleur (un bleu sans doute) supplémentaires : « *On*

*a prévu un faux uni aussi, facile à mixer. C'est très important le mélange. Il faut un uni dans une collection.* »

Tissé et imprimé au Portugal, le coton est proposé au mètre, pour un usage mixte, en ameublement et accessoires : « *Réussir une collection, c'est aussi penser au grammage du tissu, aux différentes utilisations de la matière.* » De retour en Provence, certains rouleaux filent à Marseille ou à Châteaurenard, dans des ateliers de confection, car Pénates Éditions propose en plus du tissu au mètre – en 155 centimètres – des coussins déhoussables, des abat-jours, et, depuis le dernier Salon Côté Sud, à Aix-en-Provence, une housse pour fauteuil Butterfly... Olivier, figuier, calade... Pour un peu on entendrait les cigales.

Inlassablement, Mélanie s'inspire de ce que lui offre la nature du Sud : « *Y compris sa brutalité. Quand on déploie ces pièces en grand, on sent le vent.* » ♦♦

PÉNATES, 10 bis, rue de la Commune, Saint-Rémy-de-Provence.  
Tél. : 04 90 92 49 50

## (Re) découvrez la Provence au Domaine du Mas Foucray



### Au cœur du Parc Naturel Régional des Alpilles.

Dans un site remarquable, avec vue imprenable sur le Château des Baux. Choisissez le charme d'un grand domaine familial du XVII<sup>e</sup> siècle. Profitez du confort de ses gîtes et logements, du calme de grandes terrasses intimes et du jardin méditerranéen paysager. Détendez-vous au bord de la piscine. Charlène et William vous accueillent et feront de votre séjour un enchantement.

► RD5 route de Saint-Rémy à Maussane, 13520 Les-Baux-de-Provence.  
Tél. : 04 90 54 51 30. [www.masfoucray.com](http://www.masfoucray.com)

# Une scénariste inspirée

CONFIER SON JARDIN À DOMINIQUE LAFOURCADE C'EST ACCEPTER DE S'EN LAISSER CONTER, S'ABANDONNER À LA VISION INTUITIVE ET AU SAVOIR-FAIRE EXPERT D'UNE ARTISTE JARDINIÈRE, UNE SCÉNARISTE INSPIRÉE, PAYSAGISTE AMOUREUSE DEPUIS TRENTE ANS DE SON SUJET.

Qu'il soit familial, classique, secret, de vignoble, de plaine ou de village, à résonance agricole, coin caché ou de grandes perspectives, tout jardin est aux yeux de Dominique Lafourcade « matière à raconter mille choses, à faire vibrer nos cinq sens. »

Peintre autrefois, elle le pense à la manière d'un tableau : convoque perspectives, niveaux, lignes, pleins et vides, ombre et lumière, volumes et structures. Sa main, précise, trace les contours d'un rêve dans ses moindres détails. Déjà, elle chemine sous la treille, entre muret, calade et bassin : « Je m'inspire des écrits anciens, des plans minutieux de l'École de la Renaissance. C'est une école. Le dessin est primordial. Un jardin est une diversité conceptuelle avant qu'horticole. Il doit être logique avant d'être joli. »

Placer les choses au bon endroit, réfléchir aux circulations, penser mise en scène : « C'est un jeu. Il ne faut pas tout découvrir d'un coup. » Alors, sur le papier, une perspective à couper le souffle, une sculpture, une maison dans un arbre créent surprises et émotions qui, des mois plus tard, feront sensation.

À leur tour, « comme des touches de peinture sur la toile », les plantes entrent en scène, dans un festival de formes, de textures et de couleurs : Dominique Lafourcade voue une passion immodérée aux plantes, qu'elle sait trouver aux meilleures adresses, dans le monde entier : « La nature de la Provence, le maquis spectaculaire du Sud, cette base de verts me fascinent. Mais dans un jardin tout est possible. J'ai fait un jardin jaune qui fleurit très longtemps... Un orange aussi... Ce qui importe c'est l'harmonie. »

Le rythme des formes aussi, que cette passionnée de topiaires « fanatique de la boule » invite à l'envi dans une sophistication ordonnancée, et des matières – bois, pierre, marbre, bronze – ponctuation décorative de chaque histoire : « L'art du jardin est un grand art car celui qui le conçoit est tour à tour architecte, sculpteur, musicien, peintre. »

En l'occurrence, experte de la taille aussi : « J'en ai mal au bras, mais comment peut-on faire un jardin si on ne taille pas ? Vous savez, pour créer, il est extrêmement important de tout savoir faire soi-même car alors, on peut aller au bout de ses idées. » ♦♦



© David Richalet



© David Richalet



Le descriptif détaillé, illustré, argumenté donne lieu à un raffinement de maquettes et documents, œuvres d'art en soi.

**Contemplation** « Je ne m'assois jamais dans mon jardin. Je suis perfectionniste, toujours sur la brèche, je pense à mes projets, je crée, je fabrique, je taille... »

**Dialogue** « Le jardin s'exprime dans la continuité de la maison, se développe en prolongement des espaces à vivre pour ensuite se fondre dans la nature. Il instaure un dialogue avec le paysage environnant. »

**Eau** « Tous les jardins anciens exploitaient l'eau de façon fabuleuse. Elle est essentielle. »

**Éclairage** « Je suis très exigeante à ce sujet. Il doit être délicat c'est lui qui fait durer le plaisir. »

**Entretien** « Il faut que les gens en aient conscience. Un jardin est vivant. Il est conçu dans un certain esprit, qu'il faut comprendre. Un entretien soutenu et régulier est indispensable. »

**Essentiel** « Tout ce qui sublime les lieux : un oculus en métal, une maison dans un arbre, une sculpture enchâssée dans une haie, une découverte progressive des lieux, l'éveil des cinq sens... »

**Fleurs** « Pivoine, rose, laurier-tin, myrthe. La fleur de gingembre, pour son odeur à vous rouler par terre. »

**Ostentation** « Surtout pas ! Je lui préfère la fantaisie. »

**Forme** « La boule est la plus belle des formes. De toutes matières, elle accroche extrêmement bien la lumière. »

**Musique** « Le chant des oiseaux bien sûr, mais aussi le jazz vont très bien au jardin. »

**Plantes** « Le romarin, les herbes intimes et les plantes aromatiques. Un bambou, flanqué d'un cyprès... J'en découvre constamment, je fais des tests, des associations... Mais fleurs et plantes ne sont qu'une petite partie du jardin. »

**Potager** « Incontournable ! Ce serait quand même dommage dans cette région de ne pas pouvoir déguster une savoureuse tomate du jardin ! »



À la fois théâtrales et très nature, les réalisations de Dominique Lafourcade rendent toutes un hommage au lieu.

© Bruno Suet



© Bruno Suet



© Bruno Suet

**DOMINIQUE LAFOURCADE** est née à Avignon dans une famille d'artistes. Elle a d'abord été peintre. Passée par l'École de design et architecture intérieure Camondo (Paris), elle a travaillé pour Hédiard, créé le service Savane pour la Faiencerie de Gien... Du Sud-Ouest à la frontière italienne, elle a réalisé une centaine de jardins, souvent en étroite collaboration avec ses mari et fils, Bruno et Alexandre (Lafourcade Architecture). Petits et grands, c'est au plus près de l'architecture et de l'esprit des lieux qu'elle conçoit ses jardins.  
www.dominique-lafourcade.com

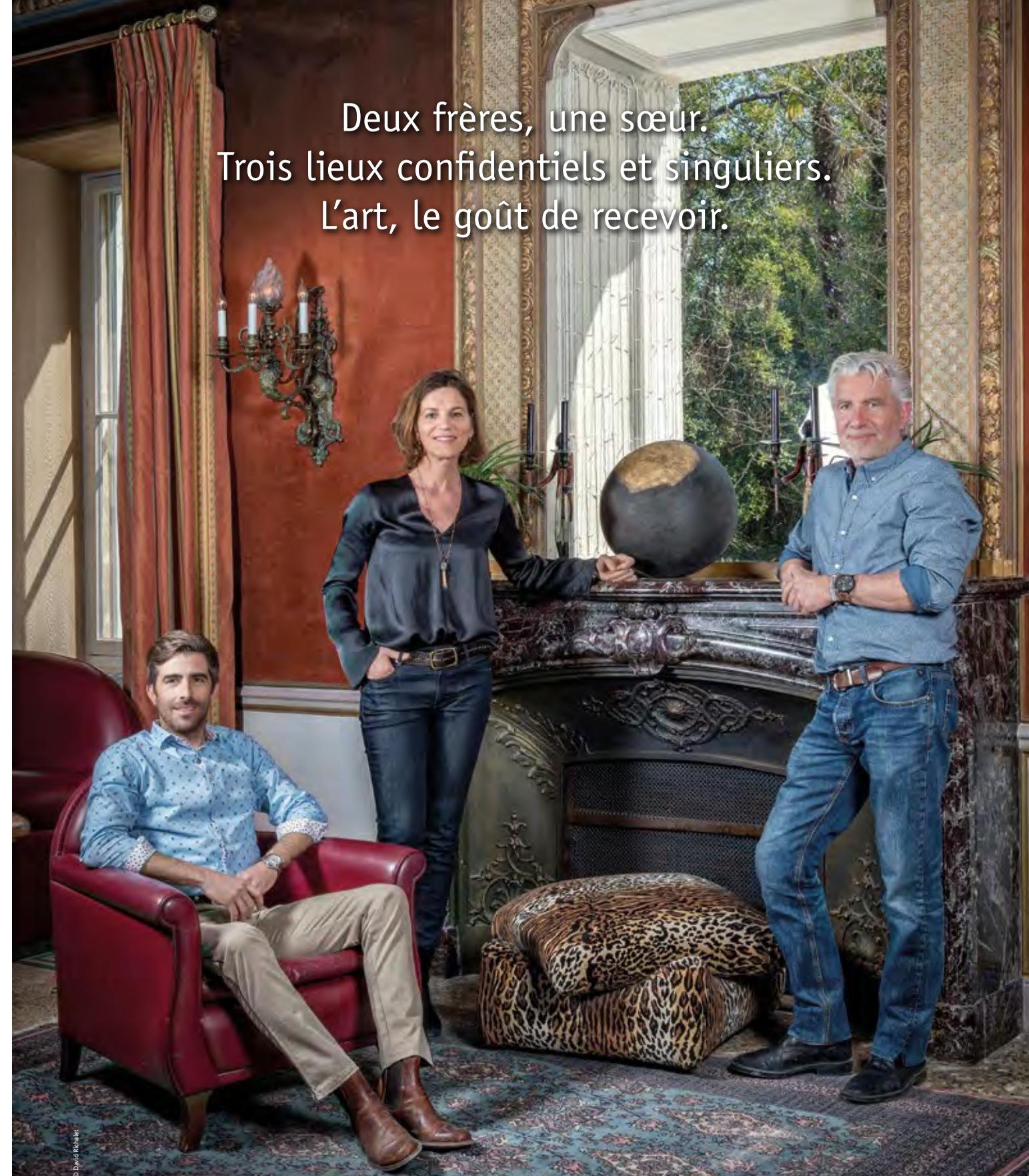


© David Rchalet



© Bruno Suet

Deux frères, une sœur.  
Trois lieux confidentiels et singuliers.  
L'art, le goût de recevoir.



© David Rchalet

  
Le Mas de Peint  
04 90 97 20 62  
www.masdepeint.com

  
Le Château des Ailles  
Saint-Rémy-de-Provence  
04 90 92 03 33  
www.chateaudesailles.com

  
Mas de la Galézière  
Maisons & chambres d'hôtes  
Arles  
06 19 92 49 92  
www.mas-galeziere.com



Atelier L'Olivier forgé  
86, rue Mabile d'Albaron,  
Le Four, 30150 Sauveterre.  
Tél. : 04 66 50 67 02.  
[www.lolivierforge.unblog.fr](http://www.lolivierforge.unblog.fr)

DE MAIN  
DE MAÎTRE

# Émotion forgée

C'EST LE SYMBOLE DE TOUT UN PAYS, DE SA CULTURE ET DE SES TRADITIONS. IL PORTE SUR SES RAMEAUX TOUT L'ESPRIT DE LA PROVENCE. **L'OLIVIER FORGÉ** DE JOËL REBIÈRE EST EN RÉSINE (OLIVES ET TRONC), FER BLANC (BRANCHES) ET ACIER (FEUILLES), ENTIÈREMENT MOULÉ, FORGÉ, CISAILLÉ, SOUDÉ, PEINT À LA MAIN. CHAQUE PIÈCE EST UNIQUE ET NUMÉROTÉE. L'ÉMOTION VIENT DE SON TRONC TORTURÉ, DE LA DÉLICATESSE DE SON FEUILLAGE, DE L'EXACTITUDE DES NUANCES DE VERT EMPLOYÉES, DE SES PROPORTIONS HARMONIEUSES ET DE SON PORT ALTIER. ♦♦

# Golf de Servanes Le Beau de Provence

Un parcours  
envoûtant à découvrir

13890, Mourès  
Tél. : 04 90 47 59 95  
[www.golfservanes.com](http://www.golfservanes.com)



## LA CANNE DE PROVENCE

# L'avenir d'une Grande tige

DIX ANS QUE QU'ANTOINE BOUDIN, 31 ANS, DIPLÔMÉ DE L'ÉCOLE CANTONALE D'ART DE LAUSANNE, TISSE UN LIEN ÉTROIT AVEC SA PROVENCE NATALE. ET UNE MÉRIDIONALE ÉLANCÉE.

**N**é dans une famille à l'étoffe emblématique du Sud – ses parents ont créé Les Olivades – c'est avec un grand respect des savoir-faire et une observation attentive de son territoire qu'il mène sa barque, lui qui pensa un temps à l'architecture navale... Un bateau – le Quien bagna – lui valut d'ailleurs en 2009 le Grand Prix de la Design Parade de Hyères...

Connaissance du patrimoine culturel du bassin méditerranéen, pertinence, proximité composent donc la trame de son travail, à l'écart d'un consumérisme irréféchi : « *Je veux contribuer à une nouvelle attitude. Mon attachement à la Provence n'est pas que sentimental. C'est de la raison. Il faut penser juste et se concentrer sur les trésors qu'il y a ici.* »



© David Richalet



Et la canne de Provence est de ceux-là : très utilisée en architecture au dix-neuvième siècle, elle est cultivée dans le Var pour la fabrication des anches de clarinettes, saxophones, hautbois et autres instruments à vent.

Sensible à ses qualités – elle est souple, compressible, creuse (on peut passer un fil électrique dedans) et vernie naturellement – le designer a maintes fois utilisé l'inspirante graminée : pour concevoir une cabane, un bateau (avec 150 cannes), un paravent, un paillage de chaise, des tréteaux, des luminaires, des accessoires de bureau, un bilboquet, une planche de surf...

Sauvage et invasive, la canne fait l'objet de sérieuses recherches à mesure qu'elle se rapproche du Rhône : aux Ateliers Luma à Arles, il se pourrait que la cousine du roseau s'offre si ce n'est un grand avenir,

tout au moins quelque débouché dans l'industrie papetière, voire textile... Le chemin est long, les investissements conséquents... Affaire à suivre... Mais la question ne manque pas d'intéresser le designer résident des Ateliers, qui travaille notamment à une série d'objets de bureaux spécialement conçus pour le site arlésien : « *La canne constitue une biomasse considérable. Une réelle matière à innovation, en cohérence avec ce territoire. C'est rare dans le design un projet qui prend en compte l'état des ressources et s'inscrit dans les saisons. En ceci, elle se prête idéalement au modèle de design que je défends.* » ♦♦

**Antoine Boudin** est enseignant à l'École Supérieure d'Art et de Design de Toulon Provence Méditerranée et directeur artistique des Olivades.  
www.antoineboudin.com



## CHAISE LC1

## Icône de sortie

ELLE N'À PAS IMMÉDIATEMENT FAIT L'UNANIMITÉ.

POURTANT VOILÀ QUATRE-VINGT-DIX ANS

QU'ELLE CONFORTE SON ASSISE.

Lorsqu'elle apparaît en 1928, c'est une révolution. Associé à son cousin Pierre Jeanneret Gris, Charles-Édouard Jeanneret Gris, dit Le Corbusier, mène depuis quelque temps des recherches autour du mobilier, son confort, son esthétique et des innovations rendues possibles par les nouveaux matériaux issus de l'industrie...

Le duo vient de s'adjoindre les talents d'une architecte de 24 ans, Charlotte Perriand, réformatrice déjà très remarquée de l'architecture d'intérieur. Leur collaboration est extrêmement fructueuse durant une dizaine d'années.

La collection LC se fera à six mains.

Cette pièce – première association d'acier et de cuir – est un exemple du rationalisme appliqué à l'ameublement. Mariage d'élégance et de fonctionnalisme, ce fauteuil invite à la relaxation, la contemplation et réserve une place primordiale à l'ergonomie tandis que sa structure en acier tubulaire ronde et cintrée évoque la machine.

Ode à la pureté et au design, cette interprétation très soignée de la chaise coloniale utilisée au XIX<sup>e</sup> siècle par les officiers britanniques aux quatre coins de l'Empire est présentée au

Salon d'automne de Paris en 1929. Simplicité du trait, fonctionnalité de l'objet... On la juge trop révolutionnaire. Elle ne fait pas fureur.

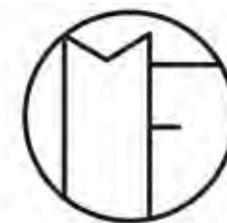
Il faut dire que la belle (et les autres modèles Grand Confort de la collection) ont de quoi ébranler les conservatismes d'alors. Le Corbusier, reconnu de son vivant pour sa contribution à l'architecture ne sera jamais témoin du succès colossal qu'ont remporté ces créations dès le milieu des années 60.

Fabriquée alors par l'entreprise Thonet (qu'une autre chaise rendit célèbre) la structure légère de la LC1, résolument ouverte, en tubes d'acier, et associée – en guise d'accoudoirs – à des courroies de cuir tendu enroulées autour des tubes, célèbre un design dynamique et le mariage de la forme et de la matière.

Symbole de la valeur élevée d'innovation de la collection dans son ensemble, la LC1 marque une véritable rupture avec les codes esthétiques de l'époque. Œuvre d'art dotée d'une réelle fonction, cette chaise, avec son dossier mobile et basculant, offre un confort constant à son occupant, quelle que soit sa position. Et réussit l'accord parfait entre pureté esthétique, simplicité extrême et ergonomie.

Présente dans une multitude d'intérieurs avertis, lieux publics et autres musées de par le monde, l'icône, souvent copiée, jamais égalée, s'est accordé depuis 2011 une permission de sortie : une version outdoor, en inox et tissu spécial polyester résistant à l'eau et aux UV. De saison, donc. ♦♦

LC1, collection | Maestri de Cassina. 2 659 €. RBC



LA MAISON.F



1 C, boulevard Gambetta, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. 04 90 38 01 32. [www.lamaisonf.com](http://www.lamaisonf.com)

## COMPLÉMENT D'OBJETS

# Un (f)estival déco



### SOFA

Ce canapé signé du milanais Antonio Citterio allie design contemporain et grand confort. On peut le configurer à sa mesure, choisir le nombre et la disposition des dossiers, ajouter un plateau en cuir... Le choix de tissus est grand lui aussi. Luxueux.  
*Grand Sofa*, à partir de 6 550 €. Vitra.  
**État des lieux, Arles.**

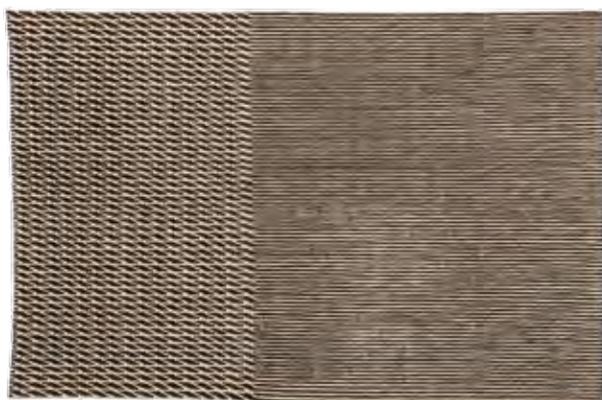
### APPOINT

Ce tabouret, bout de canapé, table d'appoint est en cèdre massif et parfumé, réalisé à partir d'un unique bloc et fini à la main. Mais ça n'est pas un sablier. Inutile de le retourner.  
*Clessidra*, de Mario Botta, Riva 1920.  
H 45 cm, 830 €.  
**La Maison F, Saint-Rémy-de-Provence.**



### BÉTON

La célèbre marque aixoise spécialiste du béton ciré fête ses quinze ans cette année et pour la peine se lance dans l'édition : avec une première série de quatre tables basses aux courbes aléatoires. Deux hauteurs (29 et 35 cm) trois couleurs. Essai transformé !  
*Galet*, de Salomé de Fontainen, à partir de 1 990 €.  
**Mercadier, Aix-en-Provence.**



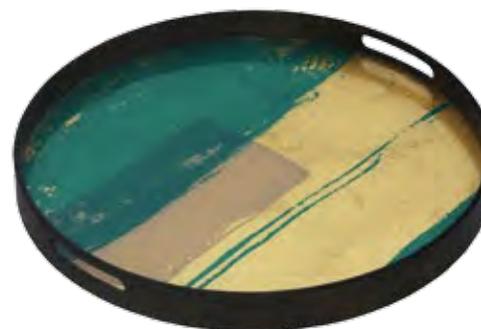
### KILIM

Les Bouroullec ont su devenir incontournables dans le design. Leurs kilims tissés main, en laine afghane – réputée pour la douceur et la longueur de ses fibres – ne passeront pas, eux non plus, inaperçus.  
*Blur*, de Ronan et Erwan Bouroullec, Nanimarquina, à partir de 1 709 €.  
**Les Jardins Van Gogh, Saint-Rémy-de-Provence.**



### MINIMAL

Ce banc en chêne est si élégant qu'il contribuera à donner du style à votre été. Ensuite, il rentrera avec vous et se fera facilement une place dans la maison.  
*Spindle*, de Nathan Yong, Ethnicraft. 150 cm. 529 €.  
**Griin, Vedène.**



### SUR UN PLATEAU

Surface en verre, cadre en bois rond ou rectangulaire... Ils sont pratiques comme des plateaux. Beaux comme des tableaux. Motifs, nuances et dimensions multiples.  
*Abstract*, de Dawn Sweitzer, Notre Monde, à partir de 117 €.  
**Jardin Van Gogh, Saint-Rémy-de-Provence.**



### JOLIES BULLES

Cette marque transalpine est connue pour son verre soufflé artisanal, les couleurs infinies à la pâte de verre... La nouvelle collection en acrylique est toujours aussi jolie... Et incassable !  
*Synth*, Memento, 48 € les six.  
**Autour de la Maison, Maussane-Les-Alpilles.**

### BIEN PENDUE

Baladeuse à accrocher à sa patère ou suspendre à une branche... Qu'importe, elle vous suivra jusqu'au bout du jardin.  
*Sous mon arbre*, de Florian Brillet, Ligne Roset, 247 €.  
**Espi, Salon-de-Provence.**



### 510

Gaston Cavaillon la créa en 1947. Elle a équipé nos écoles pendant des décennies et est aujourd'hui l'étendard d'une jeune maison d'édition qui la décline en collection – fauteuil, chaise haute, bridge, modèle enfant – et propose 192 combinaisons de finition de bois et structure... La version outdoor est en métal, trois couleurs et se moque totalement de la moindre intempérie.  
*510 Originale*, Label Édition, à partir de 195 €.  
**L'Esprit déco, Fontvieille.**

## LUX

Ultra simple : applique cylindrique en bois laqué brillant. En bleu, rouge et vert également.  
*Riviera*, Sarah Lavoine, 23 cm de diamètre. 320 €.  
**Libellule, Saint-Rémy-de-Provence.**



## DODUE

Dimensions généreuses, bambou délicatement tressé... De quoi être suspendu à son effet.  
*Bamboo*, Bloomingville, diamètre 42 cm, 179 €.  
**Le Confort par l'électricité, Saint-Rémy-de-Provence.**



## VÉGÉTAL

Toute la collection dont est issue cette chaise basse d'extérieur s'inspire de la forme des feuilles d'agave. Mélange de teck et de métal, douceur des lignes, esprit lounge. Sans fioriture.  
*Agave*, de Mattia Albiani, Ethimo, à partir de 420 €.  
**RBC Avignon.**



## COTONNADES

Du coton lavé, tissé nid d'abeille, du lin, à franges et à pompons, un coussin molletonné et rempli de noyaux de cerises à chauffer au micro-ondes ou au contraire à rafraîchir au congélateur... Célèbes, Arctique, Nido, Hébrides... Une pile de douceur pour se faire du bien.  
*Linge de bain Caravane*, à partir de 38 €.  
**Libellule, Saint-Rémy-de-Provence.**



## MATIÈRE

Cette série d'assiettes provient de la matière brute, évoque le mortier, a les couleurs de la terre. Il faut les associer et accepter leurs imperfections un peu primitives.  
*Ciment*, de Frederick Gautier FCK, Serax, à partir de 15 €.  
**Moustique, Arles.**



## TERRASSE

Ces chauffeuses et poufs outdoor, production manuelle 100 % italienne, sont un must : les sous-housses sont remplies de micro billes en polystyrène pour un confort optimal et plusieurs tissus techniques exclusifs s'offrent à votre envie de farniente. Prenez place.  
*Float*, de Paola Lenti, à partir de 1 072 €.  
**La Maison F, Saint-Rémy-de-Provence.**

## HOUSES

Nouvelles housses à fils synthétiques gainés pour l'indétrônable AA : toucher doux, effet de matière naturelle, séchage rapide et résistance aux UV. Qui dit mieux ?  
 AA, Airborne-Serge Ferrari, 10 couleurs, 564 €. Housse seule, 306 €.  
**VO, Eygalières.**



## SIT IN

Sous le soleil exactement ou pas, sa structure métal spectaculaire a tout pour vous porter au zénith.  
*Eldorado*, Honoré. 68 x 68 x 38 cm. 480 €.  
**Home autour du Monde, Saint-Rémy-de-Provence.**



## FLAMME

Minimal, en métal gris... L'objet a fait ses preuves.  
*Bougeoir* IBLaursen, 26 et 32 cm, à partir de 26 €.  
**Dou Bochi, Arles.**



## CHRISTOPHE PILLET

# Touriste consciencieux

« UN JOUR, J'AI VU CES ROCHERS BLANCS, CE PAYSAGE. DANS UN ENDROIT PAREIL, IL N'Y A PAS DE COMPROMIS

POSSIBLE... » IL Y A QUATRE ANS, IL A SAISI LA CLÉ D'UN LIEU TOUT PRÈS DES ROCHERS BLANCS, ENFOUÏ DANS LES OLIVIERS, OÙ IL SE SENT BIEN, **POUR VIVRE** ET TRAVAILLER À L'ÉCART DU TUMULTE DE SON AGENCE PARISIENNE.

**il** a découvert les Alpilles par André Bourguignon et son projet d'alors, qui deviendrait l'Hôtel B Design au Paradou.

Une rencontre, l'envie de répondre à une aspiration... Ça commence toujours comme ça : « *Le design est une histoire humaine, pas une histoire d'objet.* » Globetrotter un peu étonné de ce qui lui arrive (« *mon parcours est jalonné de jolis hasards consolidés* ») curieux, cantonné à rien, toujours prêt à plancher sur une bonne idée « *pourvu que je sente une dimension humaine et une vraie ambition* » il promène, sur tous les continents, tel « *un touriste consciencieux* », son regard et un trait aujourd'hui consacré. Une paire de lunettes, une chaise longue minimale, des boutiques, bureaux, hôtels de luxe, on ne compte plus les réalisations signées de cet adepte de l'élégance – aboutissement d'une quête constante de



**Christophe Pilet**, 59 ans, est diplômé de la Villa Arson à Nice et de la Domus Academy de Milan. Il a créé son agence à Paris en 1993.

*objet qui était bien il y a dix ans, l'est encore et le sera toujours. Le design est un métier de la pensée. Ce n'est pas qu'une histoire de beauté.* »

Christophe Pilet, dans les Alpilles, profite de « *cette disposition rare qu'offre un lieu à part* » et qui l'inspire « *de voir le monde autrement.* » ♦♦

simplicité et de justesse – à la manière de l'équation mathématique idéale, si aboutie et parfaitement énoncée qu'on la nomme élégante : « *J'aime ce qui va droit au but, ce qui a l'air simple, évident. Comme une phrase bien écrite.* »

On reconnaît dans son travail une conviction, des formes un peu pérennes, l'absence totale de superflu, une radicalité, une justesse des lignes, des objets qu'on ne saurait dater : « *La réalité du monde a changé. La course à l'échalote atteint ses limites. Il faut développer d'autres valeurs. J'aime l'idée d'un*



Photos © David Richalet

### 128 ans d'expertise. Membre actif de l'Atelier des marbriers façonniers de France.

Marbrerie de décoration, entreprise des Métiers d'art, unique marbrerie en Provence labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (2017), Anastay donne de la matière à toute la maison : de la cuisine à la salle de bain, des escaliers au mobilier, des sols aux revêtements muraux. Exceptionnelle variété de marbres, granits, ardoises, quartzites et pierres du monde entier... Un choix unique associé au talent et aux gestes d'artisans.



Stéphane au polissage.



Florent peaufine les finitions.



Bruno pilote avec Sébastien le débit.

marbrerie  
**ANASTAY**  
Roches & Savoir-faire

Chemin du Cimetière, 13160 Châteaurenard. Tél. : 04 90 94 03 08. [www.anastay.fr](http://www.anastay.fr)  
À partir de juillet 2018 : route d'Avignon, 13210 Saint-Rémy-de-Provence.

# SAVEURS & ART DE VIVRE



## LES PLUS BEAUX

# Bistrots des Alpilles

ALORS QUE PARTOUT EN FRANCE, LES VILLAGES SE VIDENT DE CE QUI LES INCARNE — LEURS CAFÉS — LES ALPILLES FONT DE LA RÉSTANCE. MIEUX. ICI, LES TROQUETS NE SONT PAS SEULEMENT VIVANTS, ILS SONT BEAUX ! TERRASSE ARTY, ATMOSPHÈRE MÉLANT CHINE DE BON GOÛT, ART, HISTOIRE ET SURPRISES DU PATRON (OU DE LA PATRONNE) : IL RÉGNE, DANS CES BISTROTS DE VILLAGES, L'ESPRIT D'UN RENOUVEAU. VOICI DONC, NOTRE CARTE BISTROTIÈRE PRÉFÉRÉE : 7 ADRESSES EXTRAS QUI NOUS ONT RÉGALÉ YEUX ET PAPILLES, DU MATIN AU SOIR, POUR UN CAFÉ-CRÈME OU À L'APÉRO, POUR UNE « CÉSAR » OU QUI SAIT ? UN AÏOLI. PRÊTS ? SUIVEZ LE GUIDE !

## Le Zinc du Sud, à Graveson

À deux pas du Musée Auguste Chabaud et accolé à la Roubine médiévale, un jeune zinc pêcheu qui crée l'effet surprise : cuisine bistronomique, soirées, et... salle de squash à l'arrière !

**La petite histoire.** Aux manettes : Christophe Bonnard (gérant) qui, en reprenant il y a cinq ans L'Univers, un ancien café de village endormi, l'a transformé après de lourds travaux, en vrai bistrot... Et cela pétille côté cuisine et côté animations depuis novembre dernier avec l'arrivée d'une férue de cuisine, désormais co-gérante, Sonia El Harchi, ex-restauratrice à Saint-Rémy.

**L'esprit du lieu.** Chaleureux, ouvert, éclectique : le bistrot, spacieux, mélange les styles – métal industriel et bois, mobilier et objets chinés avec piano, tourne-disques – ponctué par des petites tables intimistes entourées d'œuvres d'art. Tout a été étudié dans le menu détail, comme le prouvent les tags-maison « Made in Graveson ». Belle terrasse ombragée le long de la Roubine, dès les beaux jours.

**Côté zinc...** Un zinc, un vrai, numéroté. À la carte des vins (belle sélection de Bourgogne, Gigondas, Ventoux, Alpilles)



s'ajoute celle de digestifs incluant whisky japonais, gins, rhums, etc., appréciée des connaisseurs.

**Un p'tit creux ?** Une carte bistronomique et gourmande : salade du Zinc au poulet crispy, entrecôte d'Entraigues, demi-homard et burgers maison « Martigues » (rouget et pesto) et

« Végétarien » (confit aux oignons). Incontournables.

**Bon à savoir.** Tout au fond du bistrot, une salle de squash inattendue (ouverture aux mêmes horaires) et soirées rythmées hebdomadaires : blind test, orientale, karkadé, cabaret...

► 11, cours National, 13690 Graveson. Tél. : 04 90 94 72 02. Ouvert de 10 h à 15 h et le soir à partir de 18 h 30 du mardi au samedi

## Le Café du soleil, à Maillane



Il fait bon respirer le Sud dans ce café au décor rétro et provençal, et en savourer la cuisine qui donne à l'adresse un goût de reviens-y.

**La petite histoire.** À deux pas de la maison de naissance de Frédéric Mistral, lequel avait donné à la bâtisse le nom de « Lou Soulèu », cet ancien café, longtemps fermé et entièrement refait il y a trois ans par l'agence Bosc Architectes (Saint-Rémy-de-Provence) rayonne de nouveau sous la direction de Pierre et Stéphanie Fullana...

**L'esprit du lieu.** Un décor au charme fou louant dans un esprit provençal l'art du bon et du bien manger. Chaque été, c'est carton plein, avec six personnes en brigade et une terrasse XXL qui sent bon le Sud avec ses tables en zellige, ses immenses pots en terre cuite et sa pergola.

**Côté zinc.** Pour un apéro ou un vrai repas : uniquement de très belles maisons – Domaine Belleviste, Château la Verrerie, Mas des Bressades...

**Un petit creux ?** Avec Nathalie Gruot, enfant du pays, originaire de Maillane, passée par la Maison Jaune (Saint-Rémy) et par la Polynésie Française chez son ami, l'excellent chocolatier David Liébaux, Le Café du Soleil ne pouvait rêver meilleure chef et pâtissière. Ses assiettes, envoyées directement par le grand passe visible depuis la salle, ont le goût et la fraîcheur de la Provence et s'offre quelques échappées belles, comme ce jour-là, une blanquette de veau servie avec un riz rouge bio de Camargue, des légumes anciens suivie d'un pavlova à l'ananas, crème vanille et citron vert.

**Bon à savoir.** L'excellente bourride, proposée chaque vendredi.

► 11, place Frédéric Mistral 13910 Maillane. Tél. : 04 90 90 80 89. Ouvert tous les jours, de 10 h 30 à 15 h et de 18 h 30 à minuit et demi.



## Le Café de la Fontaine, à Maussane

Un café de village inspiré des beaux bistrot parisiens, envahi d'habités du petit déjeuner jusqu'au dîner, qui aiguise l'appétit et respire l'amitié.

**L'esprit du lieu.** Si l'extérieur ne manque pas de charme avec sa terrasse ombragée entourant la fontaine, face à l'église, l'intérieur lui, dépote ! Un décor grandiose imaginé par Christophe Fouiller, le patron : dans la première salle, face au zinc, une fresque immense au mur et, sous des suspensions incandescentes, un régiment de petites tables qui deviennent, en deux temps trois mouvements, une vraie tablée ! Envie de calme et d'intimité ? Explorez la salle du fond, habillée elle aussi de carreaux de ciment et parquet, abritée par une verrière sous laquelle brille l'étoile design de Franck Bel...

**Côté zinc.** S'y attarder pour démarrer l'apéro et discuter des dernières trouvailles sommelières : la carte des vins réunit une quarantaine de références sélectionnées avec le concours du Millésimes dont une dizaine dans les Alpilles (IGP et AOP) parmi lesquelles Château Romanin, Trévallon, Sainte-Berthe, Valdition...

**Un petit creux ?** Si vous aimez la viande, vous êtes à la bonne adresse ! La maison possède, sur place, sa propre rôtissoire et sa cave d'affinage : coquelet fermier, croustillant de cochon, cote de bœuf, Black Angus (toutes les viandes sont d'origine 100 % française). Difficile de résister.

**Bon à savoir.** On peut (aussi) manger italien sur place : la maison propose la carte de l'excellente Piazza del Gusto, située à l'angle de la place du village.

► 70, avenue de la Vallée des Baux, 13520 Maussane-les-Alpilles. Tél. : 04 90 54 30 15. Ouvert tous les jours, toute l'année.



## Le Café de la place, à Eygalières

Dix ans cette année pour ce néo-bistrot qui a le charme de ceux qui l'ont créé – et celui de ceux qui le fréquentent. Branché, stylé et bon vivant : une étape incontournable... et festive.



**La petite histoire.** Celle de dix copains qui, forts dépourvus après la fermeture de leur QG (L'Auberge provençale) décident de créer le leur. De ce pari un peu fou – il a fallu investir et s'investir dans le bâti, rénover, sécuriser – est né ce lieu un peu magique, orchestré par une fée, Mylène Grégoire, « l'amie des dix ». Résultat : un succès et un lieu inspirant pour d'autres d'associations dans d'autres villages...

**L'esprit du lieu.** Celui d'un néo-bistrot où tout ce qui est nouveau est rétro. On entre dans une petite salle où la pièce maîtresse est le comptoir, pour découvrir, ô surprise, à gauche, un espace qui ressemble à une nef avec ses 7,90 mètres de hauteur sous plafond ! L'atmosphère est plutôt celle d'un piano-bar : fauteuils club patinés, piano (à disposition) voisinant cheminée, tableaux d'artistes éclairés par une suspension vertigineuse. Autre surprise : le décor iconoclaste dans les toilettes.



Dès les beaux jours, la façade et sa terrasse se mâtinent d'un bel esprit guinguette.

**Côté zinc...** Conçu par les dix associés, le comptoir fauve, en fer et bois, a du répondant : service prévenant de Mireille et carte sélective de vins locaux (Domaines de L'Oule, d'Éole, de Valdition, La Vallongue et Trévallon) et de vins d'ailleurs, tout aussi exigeante.

**Un p'tit creux ?** Mentions (très) spéciales pour la verrine de pâté aux cèpes, l'ardoise de fromages d'Emily et les planches de saumon Label Rouge, charcuteries...

**Bon à savoir.** Le café organise des Oursinades et trois concerts jazzy pendant l'hiver. Réservez votre 26 juillet : concert estival et immanquable avec l'association culturelle Calan d'art.

► Place de la Mairie, 13810 Eygalières. Tél. : 04 90 26 93 60. Ouvert tous les jours.

## Brasserie Le Progrès, à Eygalières

Jolie bobine que celle de cette brasserie où le décor emprunté au cinéma qui jadis s'y tenait, lui donne un supplément d'âme. Atmosphère attachante et cuisine qui va avec.

**La petite histoire.** C'était ici, dans la salle (polyvalente) située tout au fond du café, que l'on venait à l'époque voir un spectacle ou s'offrir une toile. Il en restait même des reliques – scène, rideaux – quand Rémy Ballajé, propriétaire du Progrès, a entamé d'importants travaux en 2014...

**L'esprit du lieu.** En prise avec son passé et raccord avec l'air du temps, ce bistrot a la bonhomie d'un gardien de village, rassurant et attachant : un tour de force opéré par l'architecte Gilles Kudla (GK Design) qui a sublimé l'âme du lieu tout en opérant un changement radical : cuisine vitrée, salle intimiste au fond (où les projections avaient lieu) chinant affiches du cinéma français, carreaux de ciment, et peaufinant chaque espace (jusqu'aux toilettes, décorées avec des bobines de film) avec un sens – cinématographique – du détail. Le résultat ? Rétro sans en faire trop, tant ce bistrot est vivant.

**Côté zinc.** Sur le comptoir immense – 10 mètres de long, plus un retour sur 2,50 mètres – en bois et feuilles d'étain, on savoure des cafés et des capuccinos crémeux, mousseux, comme en Italie, et de superbes cafés frappés maison. Dignes des baristas...

**Un petit creux ?** Un gros même, au vu de la carte de bistrot-brasserie traditionnelle et locavore, emmenée par le chef Éric Sanchez. Plats-signatures : la souris d'agneau confite, et l'aïoli chaque vendredi.

**Bien vu.** Une terrasse rare : abritée, été comme hiver, et grande ouverte sur la place.

► 6, rue de la République, 13810 Eygalières. Tél. : 09 64 13 16 88. Ouvert tous les jours.



## Le Café de la Place, à Saint-Rémy-de-Provence

Il souffle un joli vent de liberté et de bonne humeur dans ce (grand) café à l'esprit bohème qui est devenu, en moins de dix ans, et à toute heure, un repaire gourmand.



**La petite histoire.** Il fut PMU, restaurant (L'Oliveraie) avant que Christelle et Hervé Sarrazin ne reprennent l'affaire en main, en décembre 2009. Elle, fille d'anciens brasseurs (gérants, durant 28 ans, de la Brasserie – voisine – du Commerce) ; et lui, agriculteur à Châteaurenard, féru de bonne cuisine, ont le sens de l'accueil et ça se sent, dans ce café pétillant qu'ils ont refait du sol au plafond.

**L'esprit du lieu.** Ultrafleuri et un peu gipsy, le bistrot a le goût du voyage et reflète l'amitié de Christelle Sarrazin et Jeanne Bayol (Les Verdines, Saint-Rémy) qui ont métissé le bistrot de mobilier et objets chinés (La Malle aux Indes) : colonnades, pots, vasques... Un joli ponton avec sa balustrade fait le trait d'union entre l'intérieur et la terrasse pepsy (Fermob) inspirée quant à elle du Jardin du Luxembourg.

**Côté zinc...** Un ancien comptoir rhabillé d'une façade de balcon venant des Indes, ouvragée, toute en bois et ferronnerie et repeint, où l'on peut s'offrir un verre (140 références à la carte) ou commander une petite planche avant de passer à la suite...

**Un p'tit creux ?** Un patron épicurien, plus un chef, Guilhem Baillaud, 6<sup>ème</sup> au Bocuse d'Or : cela donne un travail à l'ardoise éblouissant, nourri de produits de saison et du pays. Plat signature : la salade thaï, ultra-aromatique et exceptionnelle.

**Bon à savoir.** Ouvert de 7 h à 1 h du matin, tous les jours, et belles expositions photos, deux fois par an, sur les murs couleur émeraude.

► 17, place de la République, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 02 13.

## L'Opticien bar, à Saint-Rémy-de-Provence

Ses afterworks et sa carte (de plus en plus) généreuse vous font de l'œil ? Sa déco et le service de Benoît feront le reste. Un lieu atypique, qui rend addict.

**La petite histoire.** Un magasin d'optique transformé en bar ? C'est rare, bien vu, et signé Ludovic Dupont. Celui que tout le monde ici appelle « l'opticien » (son métier) a eu la bonne idée, il y a quatre ans, de créer un bar à vins, qui est un peu devenu une cave à manger contemporaine, branchée juste ce qu'il faut, et drôlement conviviale.

**L'esprit du lieu.** Stylé et très visuel. L'intérieur, passé du tout-blanc au noir profond, semble s'être agrandi. La déco, dedans comme dehors, joue sur des clins d'œil (Rayban grand format), le détournement d'objets (tonneaux à huile industriels, bancs d'école) et les belles pièces design : tabourets Tolix en acier anthracite et autres suspensions en verre et métal choisis avec l'ami architecte, Christian Baumann (Abraxas Intérieur, Zürich).

**Côté zinc...** Une carte courte avec quatre à cinq références dans chaque couleur, restée très fidèle à ses vigneron : Pouilly fumé du Domaine de Ladoucette, un joyau de la Bourgogne dont le patron est originaire ; cuvée des Opies du Vallon des Glauges mais aussi les domaines d'Éole et du Val de L'Oule... À découvrir : le cocktail de la maison, au limoncello.

**Un petit creux ?** L'adresse est connue pour ses tartines du midi et ses planches ultrasympas le soir.

**Bon à savoir.** Un véritable renouveau annoncé côté cuisine avec une carte de bistrot, plus ouverte, travaillée uniquement avec des produits frais par le chef Pablo : tataki de bœuf, saumon mi-cuit sauce soja, ceviche...

► 9, boulevard Mirabeau, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 06 64 91 59 84. Ouvert le midi et à partir de 18 h, tous les jours de juillet à septembre.



# Un must en pots

**T**rois-cent-cinquante grammes de bonheur : soixante-cinq grammes de fruits aux cent grammes, en l'occurrence d'agrumes – le citron de Nice – entre saveur acidulée et douceur sucrée.

La pulpe, le zeste, sont cuits au chaudron, mitonnés au cœur de la Vallée des Baux, comme tous les autres fruits, dans un coin de cognac justement nommé.

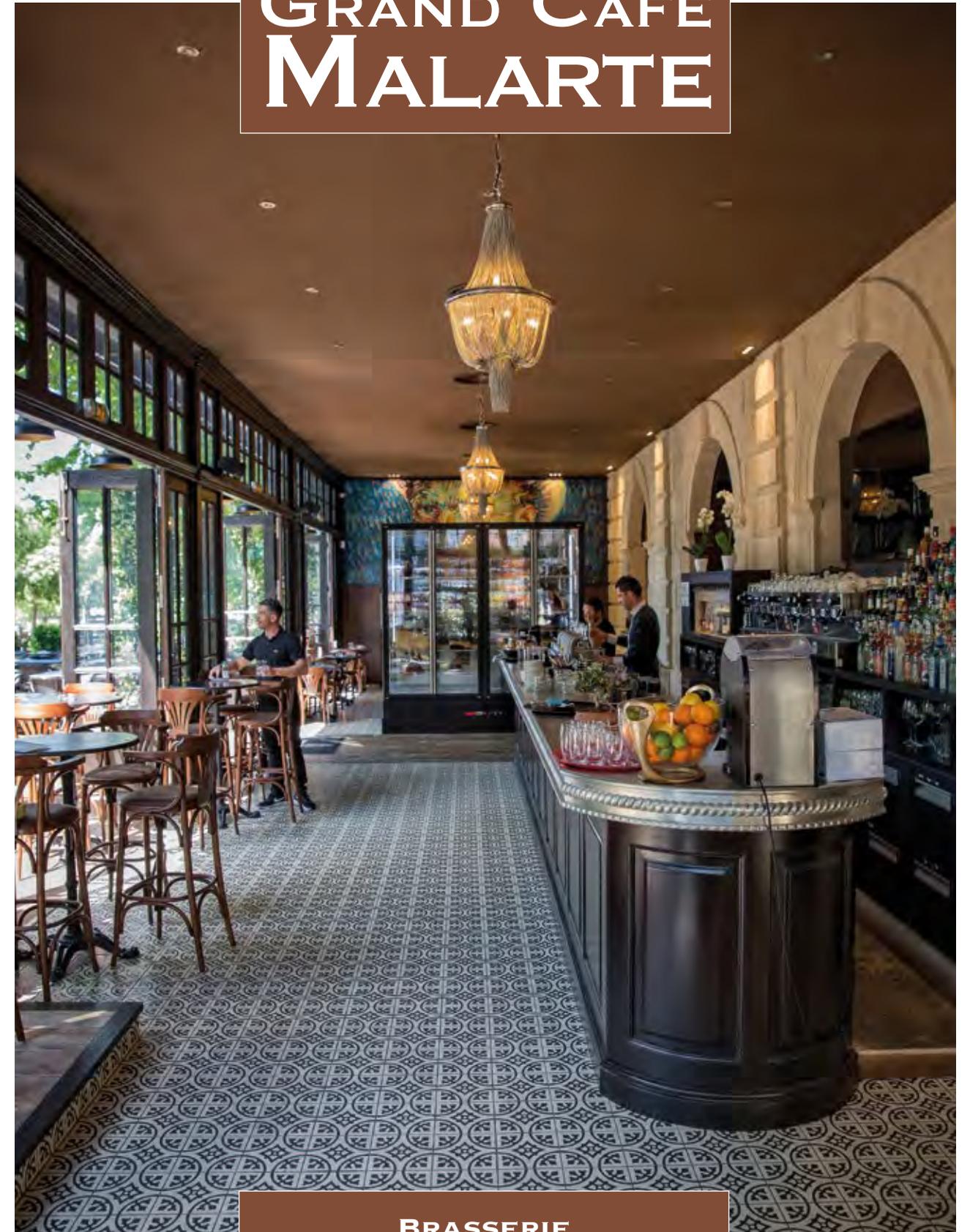
La plupart sont récoltés sur le domaine, cueillis à juste maturité : abricot, citre, tomate verte, fraise, framboise, figue, reine-claude, mûre sauvage... Décidément, rien à ajouter : un must à déguster. ♦♦

**CONFITURES ANDRÉ CAMOUS.**

Pointe Cogne, chemin de Compostelle,  
13520, Maussane-Les-Alpilles.



# GRAND CAFÉ MALARTE



**BRASSERIE**

2, BOULEVARD DES LICES, 13200, ARLES.  
TÉL. : 04 90 54 56 74

UN GOÛT DEUX CHEFS

# L'huile (essentielle) des Baux

LEUR RENCONTRE AVEC L'HUILE D'OLIVE

AOP DES BAUX-DE-PROVENCE RAPPELLE

UNE CHANSON D'HIGELIN : COMME *TOMBÉ*

DU CIEL, CE NECTAR A TRANSFORMÉ

CHEZ NANCY BOURGUIGNON

(L'ANVERSOISE) ET MICHEL HULIN (LE

MÉRIDIONAL) LEUR CUISINE, LEUR ÉQUILIBRE,

LEURS INSPIRATIONS. CONFIDENCES.

**Michel Hulin, chef de La Cabro d'Or 1\***

À 46 ans, le chef étoilé de La Cabro d'Or, natif de Narbonne, qui avait pourtant déjà, par sa culture languedocienne et méridionale, sacré l'huile d'olive, chérit celle des Baux par dessus tout.

Tendez-lui un flacon (des Baux), vous obtiendrez une crème glacée petits pois wasabi, terrible avec un trait d'or, ou ce millefeuille (croustillant) d'aubergines, crème fenouil et glace au poivre du Penja, allongé d'une « fruitée noire » – dessert iconoclaste il y a dix ans, signature aujourd'hui. En 2001, lorsque Jean-André Chariol lui confie le piano de sa belle table provençale, Michel Hulin fait table rase du passé : « J'ai rencontré des mouliniers autour d'une dégustation linéaire, de la noire aux accents d'artichauts cuits, à la plus verte aux notes herbacées », raconte-t-il encore ébloui par les typicités, la finesse et l'élégance de ce qu'il appelle « le fleuron des Alpilles » et dont il joue la gamme des variations aromatiques. Lui qui les

a toutes goûtées est resté ouvert, s'amusant à déboucher, là un flacon de Jean-Marie Cornille, ici ceux de la famille Péron (Moulin de Bédarrides) ou du Moulin Saint-Michel : « Quelle palette, c'est un arc-en-ciel », sourit celui qui tire son chapeau à l'oliveron travaillant, à l'image du vigneron, sa terre, l'ensoleillement et l'assemblage des variétés d'olives. Si La Cabro d'Or lui a donné la liberté d'expression qu'il cherchait, la découverte de cette AOP a affirmé sa cuisine, devenue de plus en plus fraîche, et dont on apprécie le tour de passe-passe tant elle mêle gastronomie et diététique. « Ne pas la chauffer, éviter la chaleur, l'abriter dans un verre foncé et... la servir comme un bon vin, à température ambiante », dit Michel Hulin qui, été comme hiver, défend le produit (il faut goûter à sa brouillade à la truffe des Alpilles qu'il fait légèrement transpirer avec un soupçon d'huile) et qui est allé jusqu'à proposer un menu « mets et huiles des Baux ». Inoubliable. ♦♦

Restaurant La Cabro d'Or et table d'hôtes, 1 étoile. Mas de Baumanière, 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. : 04 90 54 33 21. www.baumaniere.com

**Nancy Bourguignon, chef-cuisinière.**

C'est Paradou dont elle a fait un paradis (culinaire) dans la maison qui porte son nom, qui a révélé son âme et son talent de cuisinière. Et, évidemment, son goût infini pour l'huile des Baux...

Il aurait pu y avoir, chez Nancy Bourguignon, une sorte de résistance, une volonté de faire découvrir ici, au pays des oliverons, la cuisine au beurre, issue de ses racines flamandes. De faire, pourquoi pas, de la table qui porte son nom un petit îlot nordiste. Pas du tout ! Si la chef autodidacte, arrivée dans les Alpilles il y a vingt-deux ans, avec son mari André, sublime toujours ses viandes avec le beurre de son enfance, cette rigoureuse (jus précis, cuisson top, assiettes maîtrisées) excelle avec ce qui est (et fait) tout à la fois l'essence et les sens des Baux : l'huile d'olive. Comme un hommage au pays, qui l'a révélée comme chef-cuisinière. Et par goût. « Nous avons choisi la région pour sa lumière, ses senteurs, et ce produit », confie cette discrète surprise par ces huiles aux parfums « si différents », puis explorant le terroir pour choisir celles qui lui ressemblent. Ses préférées « pas trop prononcées, ultrarégulières et sans trop d'amertume » comme celles du Moulin de Castelas, font danser, chez cette passionnée de cuisine naturelle, proche de l'univers de Pascale Naessens, ses carpaccios de légumes (dés de tomate, citron, ciboulette, fleur de sel, poivre de Sichuan, une explosion en bouche !) de poissons (dorade, saint-pierre...) qu'elle, qui veille à l'alimentation-santé, associe parfois à du vinaigre de riz, citron vert et gingembre. Sur ses saint-jacques de Saint-Brieuc, un trait suffit « à prolonger sa texture exceptionnelle. » Avec du poisson, en finitions, c'est extra. En dessert, une fruitée noire au goût suave est venue galvaniser des fraises, avec coulis et glace au fromage blanc. Surprise par le produit, c'est elle qui désormais l'embarque sur des chemins inattendus. Comme lorsqu'elle vous sert, l'œil malicieux, une petite barquette de frites fines comme des allumettes cuisinées à... l'huile d'olive. ♦♦

Restaurant Nancy Bourguignon, 1, chemin de Bourgeac, 13520 Paradou. Tél. : 04 90 54 56 78. www.ducotedesolivades.com

CHIC ET COOL

# L'art du sandwich

3 CHEFS, 3 SUGGESTIONS : ON EN RÊVAIT, ILS L'ONT FAIT.



**B**ien avant qu'il ne s'appelle chez nous « casse-croûte », « en-cas », « casse-dalle » ou « Parisien » (notre fameux jambon-beurre), le sandwich qui n'en portait pas encore le nom, fut inventé par un rabbin : au premier siècle avant JC, celui-ci avait glissé, entre deux tranches de pain azyme, un curieux mélange de cerneaux de noix, de vin et de pommes – un mets froid et sans cuisson qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, le majordome de Sir John de Montagu, quatrième Comte de Sandwich, joueur invétéré, eut l'idée de confectionner afin que ce dernier ne quittât pas sa table de jeux et pût le déguster... sans se salir les doigts. Depuis ? Le sandwich a tracé sa route, devenant « club » aux États-Unis dans un cercle de jeux, avant d'être prisé par les milieux populaires autant qu'à la Cour d'Angleterre – *with cucumber and cup of tea*. Le « briquet »

rassasiant de Zola, dans lequel on fourrait les restes du repas, en a vu de toutes les saveurs et surtout, se (re)visite comme un patrimoine : si le pain est bon (oubliez les triangles mous et sans aucune mâche) et les ingrédients choisis, ce plaisir n'a rien de défendu : au contraire ! Preuve de cette empathie pour le sandwich : trois chefs, Franck Dumont (Aux Ateliers chez Franck et Flo, à Maussane), Iris Luiten (Le Léopard Gourmand, à Eygalières) et Martial Bonneron (La Table d'Hôtes d'Emma, Villa Régalido, à Fontvieille) nous ont dévoilé leur recette fétiche. Maritime, locavore, cuisiné : c'est tout un art ! Choisissez le vôtre et dégustez-les chez eux, en terrasse ou au comptoir. Ou préparez-les chez vous, ce qui donnera encore plus de saveurs à votre prochaine escapade estivale. Bonne dégustation et... bienvenue au club ! ♦♦



## LE MARITIME

de Franck Dumont, chef et propriétaire des Ateliers chez Franck et Flo, à Maussane.

**Au homard, au citron vert et à l'avocat, avec un pain brioché.**

**Ce qu'il vous faut :** homard/zestes de citron vert/avocat/pain brioché du Pain des Alpilles (Maussane).

**Comment s'y prendre ?** Choisir un petit pain long et brioché, façon hotdog. Le beurrer généreusement, puis le passer à la plancha des deux côtés pour obtenir un bon croustillant. Préparer, à part, une petite sauce cocktail, des zestes de citron vert et une brunoise d'avocat et assaisonner le homard avec cette préparation. Le servir aussitôt, dans une barquette en bambou. Sensation de chaud-froid garantie.

**Avec quoi ?** Un verre de blanc, Domaine de Terre Blanche, plutôt rond, extra avec la sauce cocktail.



Dans une ancienne poterie qu'il a transformée avec Florence, son épouse, en table sacrément gourmande (piano à demeure, cave à manger et terrasse XXL), Franck Dumont a l'art de recevoir. Et d'étonner. Normand d'origine, l'ex-chef du Golf des Baux-des-Provence, passé par L'Auberge La Fenièze chez Reine Sammut (Cadenet), Le Passage (Aix-en-Provence) et Le Bistrot du Théâtre National de Toulouse, mène ici depuis quatre ans sa barque avec passion. Une crème de chef, pour tout dire, qui régale locaux et estivants avec son agneau de Maussane, ses asperges (émincées en salade, cuites al dente), sa dorade servie avec un risotto (au citron confit)... et dont la cuisine s'encanaille avec un club sandwich ! Son « Loabster roll » (proposé à la carte) a le goût du voyage : « *C'est un clin d'œil à Chelsea Market où nous avions dégusté du homard ébouillanté... dans un sandwich* », raconte Franck Dumont chez qui la mer, l'océan, l'iode, le beurre et forcément la crème ne sont jamais loin...

**AUX ATELIERS CHEZ FRANCK ET FLO**  
115, avenue de la Vallée des Baux,  
13520 Maussane-les-Alpilles.  
Tél. : 04 90 49 96 58. Brunch le  
dimanche et les jours fériés.



Il faut s'éloigner du village d'Eygalières, se perdre un peu dans la garrigue pour goûter à sa gardiane de taureau à l'orange, à son filet de dorade sauce lavande ou à son millefeuille du soleil. Que du bon, du provençal et le plus souvent du bio ! Si Iris Luiten marche dans les pas de ses parents, Françoise et Leen Luiten, propriétaires de la Bastide d'Eygalières (engagée dans l'éco-tourisme, marque Parc et Clé verte), la table de l'établissement qu'elle a rebaptisée, en 2016, le Léopard Gourmand, grésille drôlement depuis son arrivée : celle qui se destinait à l'urbanisme a tout lâché, et a tout repris de A à Z enchaînant CAP de cuisine, licence de management hôtellerie et tourisme, et formation en pâtisserie. « *Plus je cuisine, dit-elle, plus j'aime ça !* » Et plus elle ose sortir des sentiers battus, parfumant ses mets de capucines (croustillantes) ou créant un « faux-gras » (foie gras) façon Iris, avec tofu et pâte miso. Son sandwich ? « *Il ressemble à notre table et aux Alpilles, et possède un côté mi-cru mi-cuit.* » Sans le pain, c'est aussi un tour de magie laissant apparaître son millefeuille du soleil, l'une de ses entrées-signature...

#### LE LÉZARD GOURMAND

765, chemin de Pestelade,  
13810 Eygalières.  
Tél. : 04 90 95 90 06.



## LE LOCAVORE ET BIO

par Iris Luiten, chef et gérante du Léopard Gourmand, à Eygalières.

**Au fromage, aux herbes et aux légumes du soleil, avec un pain rustique.**

**Ce qu'il vous faut :** du fromage de vache frais de la Maison Roumanille (marque Parc et bio ; Saint-Rémy-de-Provence) • de l'huile d'olive L'Olivette (AOP Baux-de-Provence ; Eygalières) • aubergines • courgettes • poivrons • oignons • tomates • herbes fraîches (Les Sentiers de l'Abondance ; Eygalières) • roquette • pain de campagne ou aux graines, rustique et parfumé

**Comment s'y prendre ?** Sur chaque tranche, étalez une belle couche de fromage frais travaillé avec des herbes ciselées (thym et romarin ou basilic et ciboulette) ; ajoutez sur l'une les aubergines, les courgettes grillées et les tomates fraîches, et sur l'autre les poivrons grillés et les oignons frais. Passez un petit coup de pinceau d'huile d'olive sur le dessus de chaque tranche de pain. Refermez. Toastez ou passez au four, et glissez la roquette à l'intérieur pour qu'elle reste bien fraîche.

**Avec quoi ?** Un verre de rosé (bio) du Domaine d'Éole, Eygalières.



## LE CUISINÉ

par Martial Bonneron, chef de La Table d'Hôtes d'Emma (Villa Régálido), à Fontvieille.

**À l'agneau, aux épices et aux (petits) oignons, avec un pain au curcuma.**

**Ce qu'il vous faut :** des panouffles d'agneau • des épices douces • du miel • une orange • de l'huile d'olive du Château d'Estoublon • des oignons • fenouil • pommes vertes • mouron des oiseaux • pain au curcuma à la farine de Kamut (ou blé khorosan).

**Comment s'y prendre ?** Pressez le jus d'orange et le faire réduire puis le monter avec l'huile d'olive comme une émulsion. Préparez une compotée de fenouil et d'oignons. Mélanger le miel, les épices et le jus d'agneau, baignez les panouffles avec ce mélange et passez-les au four. Laissez rôtir. Les mouler à chaud dans une terrine et les découper comme un jambon. Ajoutez les bâtonnets de pommes vertes (infusés 24 heures avec sucre, eau et vinaigre) et poudrez-les avec le mouron d'oiseau. Servez dans un pain moelleux au curcuma et prédecoupez le sandwich en portions pour le déguster à la fraîche...

**Avec quoi ?** Un verre de vin rouge du Languedoc, le Roc d'Anglade ou un verre de vin rosé très frais du Château d'Estoublon.



À 39 ans, ce cuisinier « du Nord » natif de Beauvais, passé par de belles maisons dans l'Oise, Paris, Tours avant de « descendre » dans le Sud en 2002, à Port-Camargue chez Jean-Pierre Cazals (Le Spinaker) et L'Éden, créé avec sa sœur à Aigues-Mortes, vous raconte les saveurs des Alpilles comme s'il y était né : « *Je me suis plutôt bien acclimaté* », sourit-il. Sa cuisine tradi et trendy fait vibrer la table d'hôtes d'Emma nichée dans la Villa Régálido, une bâtisse XVII<sup>e</sup> pleine de cachet qu'orchestre désormais, avec élégance, Audrey Chalvidal. Cuisson basse température, classiques revisités, carte changeant tous les mois dictée par les saisons et fabrication maison – du pain au praliné... Rien que de la tendresse et du mijoté dans les assiettes de Martial Bonneron dont la patience et les trouvailles font écho au lieu. Une maison où l'on savoure une selle d'agneau servie, comme avant, sur un plateau d'argent, ou comme jamais, des panouffles (d'agneau) dans un sandwich... ébouriffant.

#### LA TABLE D'HÔTES D'EMMA

Villa Régálido 4\*, 118, avenue Frédéric Mistral, 13990 Fontvieille.  
Tél. : 04 90 54 60 22.



## L'AMANDIER

# Le grand retour

DANS LES PARAGES, DEPUIS DES SIÈCLES, IL ÉTAIT **L'ANNONCIATEUR** FLORISSANT DU PRINTEMPS. RÉINTRODUIT PEU À PEU DANS LES ALPILLES, C'EST À LUI, AUJOURD'HUI, QUE L'ON PROMET DE BEAUX JOURS.

**D**ire qu'il couvrait, adulé et prospère, deux-cent-cinquante hectares du territoire des Alpilles au XIX<sup>e</sup> siècle...

Enfin délaissé, maltraité, gelé en 1956, on lui préféra l'olivier et ses moulins. Valeureux, il survécut comme il put, épars, à flanc de restanques, en bords de routes, victime aussi de son « *fol enthousiasme* » (Jean-Henri Fabre, poète naturaliste 1823-1915) à annoncer – parfois trop tôt – le retour du printemps.

À peine 1 % des amandes produites dans le monde le sont en France. Pourtant on

en consomme 35 000 tonnes dans l'Hexagone. La Californie (à 80 %), l'Australie et l'Espagne fournissent à elles trois les entreprises cosmétiques, agroalimentaires et de santé de toute la planète.

Mais depuis deux trois ans, l'amandier de Provence reprend du galon. On le replante sur des dizaines d'hectares dans les Alpilles (et au-delà dans toute la région). Ce faisant, on contribue à la diversification indispensable des productions, on met en avant la qualité gustative, on parle filière, intérêt économique et même, paysage : un goût, de l'avenir et de l'image, pour ne rien gâter... ♦♦





**PIERRE LILAMAND**  
CONFISEUR ET PAYSAN

« J'ai découvert le problème de l'amande en me mettant à faire des calissons en 2009. Artisan confiseur saint-rémois depuis cinq générations, nous avons pour nos ingrédients, une véritable exigence de qualité. Pour le melon par exemple, nous confions nos graines à un agriculteur qui produit pour nous. Mais pour les amandes, nous dépendons d'un unique fournisseur et une année, il y a eu pénurie. J'ai réalisé qu'il fallait se libérer de ce système et maîtriser nos coûts de fabrication. Le projet a mûri et en 2015, au même moment que démarrait le plan de relance, j'ai passé un accord avec David Crouzet, maraîcher au Mas de Mouret à Maillane et je suis devenu paysan : j'ai planté deux-mille-cent-cinquante pieds – de variété Laurane, à floraison tardive – sur neuf hectares. Nous devrions être autosuffisants en 2020, lors de la première vraie récolte. En attendant, c'est un plaisir et une fierté de se retrouver dans ce verger. C'est un travail énorme, un autre métier mais je pense y amener mes clients. Nous communiquerons sur la qualité du produit. Les treize desserts ne viennent quand même pas de Californie ! »

● **ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES**, depuis 2014, les initiatives se multiplient, notamment aux bons soins de la Communauté de Communes de la Vallée des Baux-Alpilles (CCVBA) : « *Nous ne sommes pas les VRP de l'amandier*, précise Matthieu Bameule, responsable du développement économique et de la promotion du territoire, *mais nous sommes là au service des agriculteurs. Nous favorisons les énergies, les partenariats, avec une approche tant économique que culturelle et environnementale.* » L'amandier reprend du terrain. Les exemples se multiplient : reprise de l'exploitation familiale par une ex-cadre à Mouriès, diversification d'activité d'un oliveron aux Baux, plantations régulières, visites touristiques de vergers et observation de la biodiversité, malle pédagogique à destination des écoliers, jardin conservatoire à Fontvieille, événements scientifiques, dynamique patrimoniale, projet de musée à Saint-Rémy de Provence...

**INCUBATION INNOVATION** Fin 2019, un pôle économique autour de l'amande ouvrira ses portes à la bergerie du Château de Montauban à Fontvieille : à la fois incubateur d'entreprises greentech, espace de coworking et vitrine des agro-écologies méditerranéennes illustrées par la filière amande.

**BIENFAITS** Riche en minéraux, en calcium, phosphore, magnésium, vitamines E, B3 et B9, l'amande a de vraies vertus nutritives.

**INSPIRANT** L'amandier en fleurs a inspiré poètes et peintres : de Lamartine à Brassens, en passant par Théophile Gautier, Van Gogh, Bonnard, Léo Lelée, Yves Brayer...

**LEXIQUE** L'amandier produit l'amandon dont on extrait l'amande.



# In Situ

DES GENS, DES CHOSES. DE TOUT, UN PEU.

## GRAND LUXE

Trouver le bien de vos rêves, gérer toute l'intendance, les travaux, la location... Bien sûr. Mais vous offrir un service de conciergerie, global et haute couture – transport, personnel, évènementiel – vous permettre de séjourner chez vous sans aucune contrainte et dans l'insouciance d'un séjour à l'hôtel... C'est le double concept qu'a imaginé et initié à Paris, Caroline Zieger et dont on peut désormais profiter « sous le soleil exactement » puisqu'elle a ouvert son agence il y a quelques semaines au cœur des Alpilles. Un luxe sur-mesure et à la hauteur d'une vraie passion pour la Provence.

► 38, av. de la Vallée des Baux à Maussane.  
Tél. : 04 70 90 05 25. [www.myhomeconnexion.com](http://www.myhomeconnexion.com)



## GOLF

Conditions parfaites : le practice du Golf de Servanes (270 m, 13 postes en extérieur et 5 abrités) propose depuis peu cinq ateliers supplémentaires pour travailler putting, fers, effets, driving et approches... Un *pitch and putt* complète la zone d'entraînement : 4 trous entre 80 et 110 m. Accès 12 à 18 € ou 35 €/mois. De quoi améliorer tous les compartiments de son jeu.

► Mouriès. Tél. : 04 90 47 59 95.  
[www.golfservanes.com](http://www.golfservanes.com)

## NEZ À L'ŒUVRE



Signature olfactive de la ville, l'*Eau d'Arles* imaginée par Fabienne Brando (La Parfumerie arlésienne) fait son œuvre : elle est entrée à la boutique du Musée Réattu.  
► 10, rue du Grand Prieuré à Arles.

## FLAMME ANTIQUE

L'obélisque d'Arles est l'un des deux seuls obélisques antiques en France avec celui de la Place de la Concorde à Paris. Cela valait bien une bougie : *Obeliscus Arelatensis*, en cire végétale, est éditée par La marchande des 4 saisons, galerie d'(Art)les.

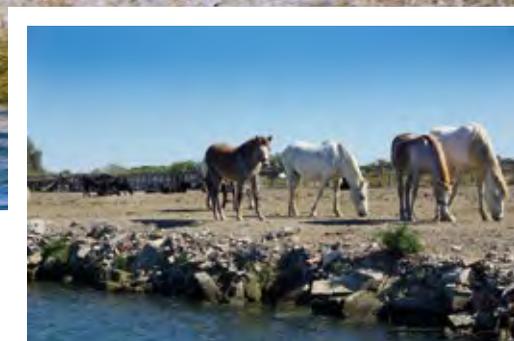
► 12, rue de la Rotonde.



## 200 ans



Deux-cents ans que la fabrique d'Indiennes de Saint-Étienne-du-Grès perpétue l'art ancestral d'impression sur étoffes : créée en 1818, elle a plusieurs fois changé de mains mais c'est à Pierre Boudin, qui l'a reprise en 1948 que l'on doit les Olivades et les produits haut de gamme (habillement, accessoires, déco) que propose la marque depuis 1977. Tels ces superbes draps de plage *Grand Campano* (102 x 160 cm) en vente à la boutique de la fabrique, 5 av. Barberin à Saint-Étienne-du-Grès. Tél. : 04 90 49 19 19.



## ÉCHAPPÉE BELLE

# Le Petit Rhône

IL SERPENTE LENTEMENT SUR CINQUANTE-HUIT KILOMÈTRES À TRAVERS LE

**PARC DE CAMARGUE**, SÉPARÉ DU GRAND RHÔNE EN AMONT D'ARLES.

SOUS INFLUENCE DE L'EAU DOUCE DANS LA PREMIÈRE PARTIE DE SON CIRCUIT, IL

DÉBOUCHE — CONQUIS DEPUIS PLUSIEURS KILOMÈTRES PAR LA MER ET LE SEL — EN

MÉDITERRANÉE.

**N**on navigable, il ne s'offre qu'à quelques embarcations à faible tirant d'eau et aux rares privilégiés très habitués des lieux – parfois riverains – pêcheurs professionnels souvent.

Elle est donc exceptionnelle et se révèle inoubliable, l'occasion d'approcher au fil de l'eau et au rythme de quelques méandres ce cœur de Camargue, diversité de mi-

lieux – boisés, zones humides, canaux d'irrigation, terres rizicoles – écosystème fragile entre eaux douce, saumâtre, salée, entre chevaux, taureaux en liberté, oiseaux par milliers, végétation luxuriante, exploitations agricoles et rives sauvages...

C'est en contrebas du Pont de Sylvereal que la balade ou plutôt l'immersion profonde commence : avec Serge Malbos, 49 ans, « enfant du Rhône », à bord de son pneu-

matique semi-rigide aménagé et pour trente-cinq kilomètres et deux heures trente d'émerveillement.

C'est en 2004 que vint à ce guide du Rhône et du Delta, par ailleurs spécialiste de sécurité, l'idée d'écotourisme fluvial, l'envie de partager d'une manière insolite, inédite et conviviale les secrets d'un territoire qu'il connaît mieux que sa poche : entre couleurs, lumière à couper le souffle, finesse de pilotage – rendu très délicat par des »



» berges sablonneuses, un courant parfois puissant, des variations de largeur, de profondeur (par endroit trente petits centimètres seulement) ici un tronç, là des bois flotés ou un vent vigoureux – voire rigoureux en basse saison – il vous enseignera les traditions camarguaises, les sansouires, vous parlera élevage, irrigation, castor d'Europe, hérons cendré ou pourpré, vous montrera le pittoresque et indispensable Bac du Sauvage, les manades, un incroyable coucher de soleil... Et vous indiquera même une bonne table.

Serge Malbos vous conduira au plus près de cette vie cachée sans pourtant franchir les limites qu'imposent sa connaissance et son réel respect de la nature.

Un grand ballet aquatique, terrestre et aérien se joue ici qu'il contemple à longueur d'années, auquel il nous convie et qu'il entend protéger à tout prix.

Les berges défilent, cornes acérées et crinières blanches se révèlent ici et là tandis qu'un héron hautain semble monter la garde... À tire d'ailes, ultra rapide, un canard survole l'embarcation.

Vient le petit port improvisé de Dromar, un monde à part... Serge Malbos vous dira que les carrelets suspendus là servent à la pêche au mulot jaune, pourvoyeur de poutargue camarguaise... Et tandis que vous vous étonnez de ne pas voir le moindre flamant dans les parages, il vous dira que jamais ici le roissant ne s'aventure (il y a trop

d'eau) ni ne côtoie donc martin-pêcheur, milan noir, aigrette et autre barbusard, ici chez eux.

Un petit tour sur la Grande Bleue via l'embouchure du Grau d'Orgon et le pilote remet le cap sur Sylveréal. On regagne la base sans rien vouloir manquer de ce voyage retour. Heureux de rendre à cette nature grandiose le privilège de sa majesté. ♦♦

Tél. : 06 64 10 14 64  
Trois sorties par jour, tous les jours jusqu'à octobre.  
Formules à la carte.  
12 passagers maximum.  
Point de départ : Base kayak vert, route d'Aigues-Mortes (D38C) à Sylveréal.  
[www.camargue-zodiac.com](http://www.camargue-zodiac.com)

Optimisez votre budget com'  
Choisissez la bonne stratégie  
Graphisme Web Formation

Déclicexpo : un conseil opérationnel au service de votre communication globale, quels que soient vos projets.



© Francis Bell



déclicexpo  
marketing · communication · vente

Rue de l'Escampadou (face aux arènes)  
13520, Maussane-les-Alpilles.  
Jacqueline Chiarello  
Tél. : 06 70 95 58 30  
[www.declicexpo.com](http://www.declicexpo.com)



# BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

UN LUXE AUTHENTIQUE

Une légende, un lieu unique, en marge de la vie,  
grand ouvert sur la nature exceptionnelle  
des Baux-de-Provence.



RELAIS &  
CHATEAUX

Baumanière Hôtel 5 étoiles, SPA, Restaurant gastronomique 2 étoiles Michelin l'Oustau de Baumanière et Restaurant provençal La Cabro D'or

13520 les Baux-de-Provence - France

☎ +33 (0)4 90 54 33 07

✉ [contact@baumaniere.com](mailto:contact@baumaniere.com)

🌐 [www.baumaniere.com](http://www.baumaniere.com)