Fred'

Culture – Design – Art de Vivre • Alpilles – Arles – Camargue

Au Sud exactement

ART

Chagall : les couleurs de la vie

Collection Lambert : art contemporain mode d'emploi

Le Calendal : un hôtel et des photos

Street art au village

INSPIRATION

À Maussane : de la pierre et du caractère

Luc Vincent : revenir à l'essentiel

BIEN-ÊTRE

La crème de la crème

SAVEURS

L'amande en duo

Cocktails : le mélange a du bon !

Gilles Ozzello : le goût du vin

ÉCHAPPÉE BELLE

Les chemins des Parcs

ISSN 2609-7257 – F: 7,00 €
9 772609 725004

N°2 # HIVER 2018 - 7€

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

Photo prise à la maison des Baux Arts – chambres d'hôtes – à Maussane-Les-Alpilles.

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

Voici, comme promis, le numéro 2 de Fred'.

Vous avez été nombreux déjà, à découvrir ce nouveau rendez-vous avec le Sud, dans toute sa splendeur.

Un vrai magazine, avec des reportages, des portraits, des dossiers, des sujets à foison… Une vitrine qualitative et vivante d'un territoire décidément prodigue, été comme hiver ! Pour preuve, ces 96 pages, avec tous ces talents rencontrés, ces lieux visités, et qui, chacun dans son registre – art, hôtellerie, style, design, saveurs, bien-être, nature – entretiennent l'art de vivre dans cette région, exaltent ses attraits.

Ce sont eux qui, dans la lumière du vent, jour après jour – et pas seulement *« en saison »* – honorent et parachèvent cette si singulière identité qui retient les habitués et attire le monde entier.

Ce sont eux enfin que Fred' se plaît à mettre en avant : des gens, des choses, des lieux. Décidément, dans le meilleur du Sud.

Bonne lecture.

◆ Marie Mazeau

Vous avez été nombreux à découvrir le premier numéro du magazine Fred', paru en juin 2018.

De la culture, du style, des talents, des saveurs…
Tout l'art de vivre en Provence.
Un vrai contenu à propos et au service d'un territoire exceptionnel : Arles – Alpilles – Camargue et au-delà avec des reportages, des portraits, des dossiers.
Une équipe au plus près des talents et des acteurs de toute une région.

Des gens, des choses, des lieux.
Dans le meilleur du Sud !

Rédaction : 06 47 85 23 95 / Publicité : 06 70 95 58 30
Suivez-nous sur Facebook : www.facebook.com/MagazineFred/

BULLETIN D'ABONNEMENT

2 NUMÉROS / 1 AN > 12 EUROS ☐*
4 NUMÉROS / 2 ANS > 24 EUROS ☐*

Bulletin d'abonnement à remplir et à renvoyer avec votre règlement par chèque à l'ordre de :
Du Cap Au Sud Éditions.
Adressé à : Du Cap Au Sud Éditions. 20, avenue de la Vallée des Baux, 13520 Maussane-les-Alpilles.

NOM - PRÉNOM :

Adresse :

Code postal : Ville :

Date et signature :

* Merci de cocher une case

ARTS&CULTURE

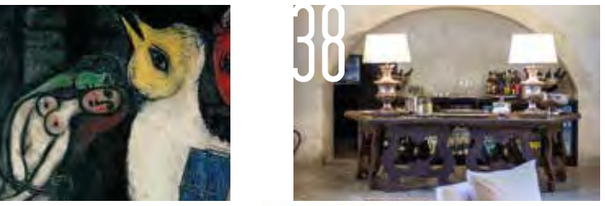
8 › CULTURE/REG'ART
À Aix-en-Provence, Chagall
Les couleurs de la vie
10 › À Nîmes, Picasso De bruit et de fureur
12 › À Avignon Collection Lambert Art contemporain, mode d'emploi
14 › À Avignon Jeanne Moreau
Le paradoxe de la comédienne
16 › À voir aussi à Arles, Avignon, Aix-en-Provence…
18 › À Arles, Le Calendal Dans le viseur
22 › À Saint-Étienne-du-Grès
Street art
24 › TÊTES DE L'ART
À Arles Jean-Pierre Formica
Le temps et la matière
26 › À Arles Anne Carpentier
Les belles combinaisons
28 › À Tarascon Chantal Mélanson Chercheuse d'art
30 › Portfolio Steven Daniel
Errance nocturne
34 › ŒUVRE EN STOCK
La Vigne rouge de Vincent van Gogh

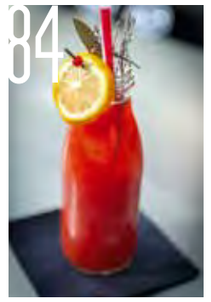
INSPIRATION ARCHI/DESIGN STYLE

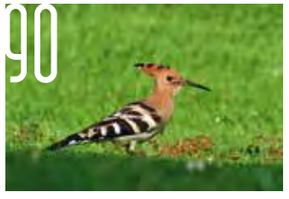
38 › ARCHI/DESIGN/STYLE
À Maussane-Les-Alpilles De la pierre et du caractère
46 › Luc Vincent Revenir à l'essentiel
50 › Marianne Hueber L'œil et l'émotion
52 › Jean-Luc Mare L'homme aux mille feuilles
54 › SAVOIR-FAIRE
De main de maître Un parfum de tradition
56 › INSPIRATION/STYLE/DÉCO/TABLE
Françoise Garcin Tour de table(s)
60 › INSPIRATION/DÉCO/DESIGN/STYLE
Compléments d'objet Intérieur toutes !
64 › DESIGN/COLLECTOR
Les horloges de George Nelson
Les pendules à l'heure
65 › INSPIRATION/OBJETS/CADEAUX/
Décidément le Sud c'est un cadeau

SAVEURS& ARTDEVIVRE

68 › ART DE VIVRE/BIEN ÊTRE
La crème de la crème
Rituels de beauté, spas, massages…
78 › SAVEURS/ART DE VIVRE
Gilles Ozzello Le goût du vin
80 › SAVEURS/FACE-À-FACE
Un goût deux chefs… en duo !
Bouchées doubles sur l'amande
82 › SAVEURS/RÉGALADE
Ors du palais
84 › SAVEURS/TENTATIONS
Cocktails Le mélange a du bon !
90 › ART DE VIVRE/NATURE/PASSION
Jean-Louis Pujol Un appétit d'oiseaux
94 › ART DE VIVRE
In situ Des gens, des choses, de tout un peu
96 › ART DE VIVRE/ÉVASION
Échappée belle Les chemins des Parcs







Fred' est une publication de Du Cap Au Sud Éditions, SAS au capital de 3 000 euros. Siège social : 20, avenue de la Vallée des Baux, 13520, Maussane-les-Alpilles. Adresse mail : contact@magazinefred.com – Rédaction : 06 47 85 23 95. Directrice de publication : Marie Mazeau. Rédaction : Isabelle Ambregna, Marie Mazeau, Jean Serroy. Photos : David Richalet. Conception graphique et maquette : STIM. Publicité : Jacqueline Chiarello : 06 70 95 58 30. Impression : RotoChampagne, 52000 Chaumont. Abonnement annuel (2 numéros) 12 €. Ce numéro a été tiré à 8 000 exemplaires.
Reproduction interdite. Tous droits réservés. Dépôt légal à parution. Fred' est une marque déposée à l'INPI. ISSN 2609-7257. Le magazine décline toute responsabilité quant aux documents qui lui sont envoyés spontanément. L'envoi de documents implique l'accord de l'auteur pour leur libre publication. Indications de prix et adresses données à titre d'information et sous réserve d'erreurs. Photos : Droits réservés sauf mention. Droits réservés ADAGP pour les œuvres de ses membres.

ARTS&CULTURE

PAR JEAN SERROY

AIX-EN-PROVENCE

CHAGALL

Les couleurs de la vie

DU NOIR DES LENDEMAINS DE GUERRE AUX COULEURS ÉCLATANTES DE LA VIE ET DE L'ENFANCE RETROUVÉES : UN CHAGALL ÉBLOUISSANT.

© ADAGP Paris 2018 © Archives Marc et Ida Chagall

Couple au-dessus de Saint-Paul, 1970-71.

Chagall a connu l'exil deux fois. En 1922 d'abord, lorsque, choisissant de quitter une Russie soviétique dont les orientations artistiques s'accordent mal à l'idée qu'il se fait de l'art, il quitte sa terre natale pour n'y plus jamais revenir et vient s'installer à Paris. En 1940 ensuite, lorsque Moyshe Segal, juif né à Vitebsk en Biélorussie et qui a francisé son nom en Marc Chagall, prenant la nationalité française en 1937, se trouve rattrapé par la barbarie de l'Histoire et, fuyant l'occupation nazie, s'exile à New York. Il s'y installe, mais son cœur est ailleurs, il refuse d'apprendre l'anglais. Le séjour est d'autant plus douloureux que Bella, sa muse, épousée en 1915, qui le rattache à ses origines, meurt et le laisse seul avec sa peine. Temps noirs, que le retour en France en 1947 et la rencontre de Valentina, qu'il épouse en 1952, éclaircissent progressivement, le lançant dans une nouvelle vie, que marque l'installation en Provence, où il se fixe en 1950 dans une grande demeure, Les Collines, à Saint-Paul de Vence. Il y mourra en 1985, à 98 ans.

La passionnante exposition que propose l'Hôtel de Caumont explore cette dernière partie de sa vie, marquée par un renouveau créatif dont son titre, *"Du noir et blanc à la couleur"*, indique, de façon clairement didactique et chronologique, le sens. Les premières salles, celles des œuvres de l'immédiat après-guerre, ont la couleur sombre des temps : noire. Même la commande qui lui est faite d'illustrer les pourtant très gaillards et colorés contes du *Décaméron* de Boccace n'appellent chez lui que le lavis d'encre et l'encre de Chine. Les vingt-six sujets qui en sont présentés offrent la vision d'une humanité prise dans les mille nuances de la grisaille de l'Histoire. Toute une recherche technique que traduit aussi un travail d'atelier qui s'élargit à la céramique, à la sculpture sur pierre, marbre, bronze : autres procédés, nouvelles techniques de taille et de fonte, mais mêmes tonalités de gris et de noir que les recherches sur le clair-obscur orientent vers de timides notes colorées, où noir et blanc échangent leur rôle, et où la couleur vient dynamiser les volumes. *La Nuit verte,* de 1952, couronne le motif sombre d'une tête d'animal colorée qui donne son reflet verdâtre à la nuit. Une nuit dont Les *Amoureux au poteau,* de 1951, détient la clef.

Le couple d'amants, enlacés mais crucifiés par les épreuves, est comme protégé par le grand coq blanc et le bélier rouge qui les renvoient à leur terre natale, à ce Vitebsk (ici représenté à l'envers, comme un souvenir à contre-courant du malheur des temps) qui se dessinait déjà dans les toiles des années 1910. Avec la couleur, les motifs chers à Chagall reparaissent, tout ce qui fait son univers pétri de l'âme russe, de son enfance au sein d'une communauté dont il n'a pas oublié les figures, rabbin, boucher, marchand de journaux, ni les petites maisons de bois lovées autour de la synagogue, ni les animaux familiers, ni les anges qui volent, ni l'école juive où il a appris l'hébreu et la Bible. Cette Bible qui sera constamment pour lui une source d'inspiration retrouve ici, au moment même où est créé, en 1948, l'état d'Isaël, toute sa force symbolique d'édifice indestructible, porteur d'une reconstruction : *L'Exode*, où un Christ crucifié domine une masse grouillante et noire où se lit la funeste destinée du peuple juif, est contrebalancé par la *Résurrection*.

© ADAGP Paris 2018 © Archives Marc et Ida Chagall

Les Amoureux au poteau, 1951.

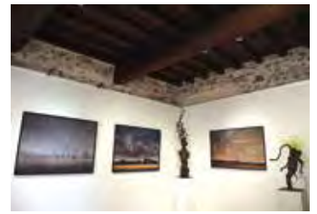
© ADAGP Paris 2018 © Archives Marc et Ida Chagall

L'Arlequin, 1968-71.

Et la couleur qui commence à irradier les tableaux, mais aussi les sculptures, les vases, les céramiques, chasse les ombres. Elle coule sur la toile, où la peinture s'accumule en forts empâtements de matière; elle découpe géométriquement, sur le fond bleu d'une nuit circassienne, le manteau d'*Arlequin* ; elle danse avec les thèmes plus légers de l'opéra, du songe, du cirque, du bouquet de fleurs ; elle irradie, magnifiée par la lumière et la technique de la grisaille, les vitraux ; elle accompagne de toiles en vases ou en sculptures les fiancés toujours enlacés, sur la Côte d'Azur ou au-dessus des toits rouges de Saint-Paul. Elle peint en rose le *Village fantastique*, représentation à lui seul de l'univers ludique et poétique de cet artisan du rêve, retrouvant comme par magie les couleurs de l'imaginaire, de l'enfance, de la vie. ◆◆

CHAGALL. DU NOIR ET BLANC À LA COULEUR. Hôtel de Caumont, 3, rue Jospeh Cabassol, 13100 Aix-en-Provence. Jusqu'au 24 mars 2019, ouvert tous les jours de 10 h à 18 h.

MOURIÈS



À L'ATELIER

Les réalisations petits formats des artistes et plasticiens Michel Stefanini – qui a ouvert l'Atelier du sculpteur à Mouriès – Anne-Marie Camps, Jean-Marc Brodbecker, Françoise Artus et Jean-Marie Cabé seront à l'honneur lors du Salon des petits formats.

Jusqu'au 29 décembre.

▶L'ATELIER DU SCULPTEUR.
2, avenue Pasteur, 13890 Mouriès.
Tél. : 06 61 83 24 40.

ARLES

ÉTONNANT VOYAGE

Curieuse et baroque ménagerie que celle de Salvatore Puglia, dont les dessins, broderies et céramiques renvoient, lors d'un étonnant voyage, à la forêt primitive, aux grottes préhistoriques…

▶ RETURN TO EDEN, GALERIE FLAIR.
11, rue de la Calade, 13200 Arles.
www.flairgalerie.com

PAR JEAN SERROY

NÎMES

PICASSO

De bruit et de fureur

UN PICASSO DÉCHIRÉ ET VIOLENT, DANS UNE EXPOSITION CHOC, QUI PROPOSE UNE QUARANTAINE D'ŒUVRES DANS LE SILLAGE DE GUERNICA, ET DONT LE TITRE ANNONCE LA COULEUR, SOMBRE : "LE TEMPS DES CONFLITS."

© RMN - Grand Palais /Mathieu Rabeau © Succession Picasso 2018.

Massacre en Corée, 1951.

Pas spécialement gai. Mais terriblement fort. Et qui ne commence pas pour rien par *Guernica*. Le tableau, certes, n'est pas là : il a déjà suffisamment voyagé, attendant à New York que la dictature franquiste ait rendu l'âme pour regagner son Espagne originelle où, annonciateur éclairé en son temps des barbaries à venir, il dit à jamais la violence des guerres. Mais c'est par lui, *in absentia*, que l'exposition du Carré d'Art fort justement commence. À travers, d'abord, les photos de Dora Maar, la compagne, la muse, dont les clichés, précieux, montrent l'œuvre en train de se faire. À travers aussi les curieux dessins du Brésilien Gabriel Borba Filho qui, en 1977, dans un pays alors lui aussi en pleine dictature, imagine un mobilier, des chaises, des fauteuils, des lits, susceptibles d'accueillir les victimes foudroyées de la toile de Picasso : pérennité de la violence, nécessité toujours renouvelée de la compassion.

L'exposition, solidement construite, assortit son unité thématique d'une unité de temps : 1937, *Guernica*, la seconde guerre mondiale qui se profile – 1951, l'après-guerre qui bascule déjà, en Corée, dans un nouveau conflit. Une période où la colombe de la paix, dont un dessin rappelle que Picasso ne cesse jamais de la dessiner et d'y croire, est déplumée de toutes les manières. L'effet premier en est la douleur des hommes, en l'occurrence ici, surtout des femmes.

© RMN - Grand Palais /Mathieu Rabeau © Succession Picasso 2018.

La *Suppliante*, 1937.

© RMN - Grand Palais /Mathieu Rabeau © Succession Picasso 2018.

Chat saisissant un oiseau, 1939.

À partir du *Portrait de Dora Maar*, de 1937, dont l'attitude pensive est empreinte de gravité, une série de portraits féminins accrochés à la suite donnent visuellement l'impression d'un cortège funèbre de pleureuses. De leurs visages morcelés, découpés, torturés, émane la souffrance. Des cris s'exhalent de la bouche fendue en noir, qu'on dirait d'une tête de mort, de la *Tête de femme,* de 1940, dont les yeux disjoints, l'un tourné vers le haut, l'autre regardant vers l'ailleurs, disent la révulsion et l'appel au secours devant le spectacle de l'horreur. Et même le sourire de la *Tête de femme souriante* de 1943 a tout d'un rictus mal venu, comme déplacé, dans un visage atone sur fond gris. La série trouve sa source et son aboutissement dans la terrible *Suppliante* de 1937 : petit format, grand effet. Visage crispé, tordu, tendu vers un ciel muet, bras levés dont les mains forment comme des gantelets de fer, sur une grande robe noire de deuil qui recouvre le chaos intérieur d'un corps, d'où jaillit un sein qui pend, dérisoire source de vie sur fond d'horreur macabre.

La bestialité est là, à l'œuvre dans la violence des temps : une tête de taureau décharnée, sculpture de ferraille tirée d'un guidon et d'une selle de vélo, renvoie aux grands mythes antiques ; la *Tête de mouton écorché,* de 1939, respire l'odeur du sang ; et le *Chat saisissant un oiseau*, de la même année, apparaît comme une assez extraordinaire métaphore de la férocité à l'œuvre où, toutes griffes dehors et tête de félin semblable à un masque de mort, se profile, étripant le volatile, la sinistre entreprise d'extermination de la barbarie à visage humain.

Les deux *Pigeons,* à l'encre de Chine, qui suivent, de 1942, sont symboliquement représentés sur fond de noires ténèbres, et la série consacrée à *Guerre et Paix*, de 1951, donne corps à cette mythologie de la guerre, qui était déjà sournoisement à l'œuvre dans *Le Combat dans l'arène* de 1937 et dont *La Crucifixion* de 1938, pleine d'épines, d'éviscération, de suaire sanguinolent, donne, en la désacralisant, la version sacrée.

Est-ce ainsi que les hommes vivent ? Dans la répétition mécanique de la mort qu'ils sèment ? Les avions lâchant leurs bombes sur Guernica engendrent, tout au bout de l'exposition, comme un bis repetita de fatalité tragique, la terrible vision de *Massacre en Corée,* de 1951. Dans une gamme chromatique noire et grise d'une froideur glaçante, d'un côté des soldats en tenues métalliques, harnachés comme des guerriers du futur, pointent leurs armes, comme dans le *Tres de mayo* de Goya, sur, de l'autre côté, des victimes nues, femmes et enfants (et même bébé à naître, encore dans le ventre de sa mère enceinte), dont le plus petit n'aura même pas le temps de cueillir la fleur qu'il veut ramasser. Un des jeunes collégiens qui, dans la vidéo qui clôt le parcours, *I see a woman crying,* de Rineke Dijkstra, s'essaient à exprimer les impressions qu'ils ressentent devant *La femme qui pleure*, dit tout simplement ce qu'il y a à en dire : *« Quelque chose d'horrible vient d'arriver »*. ◆◆

PICASSO. LE TEMPS DES CONFLITS. Une sélection d'œuvres de la collection du Musée National Picasso – Carré d'Art, Place de la Maison Carrée, 30000 Nîmes – Jusqu'au 3 mars 2019, du mardi au dimanche inclus, de 10 h à 18 h. À noter que l'exposition Picasso est couplée avec une exposition qui la prolonge, "Lignes de fuite", présentant 4 artistes contemporains originaires du Proche Orient et de l'Europe de l'Est, dont l'œuvre est elle aussi marquée par les conflits qui font l'actualité.

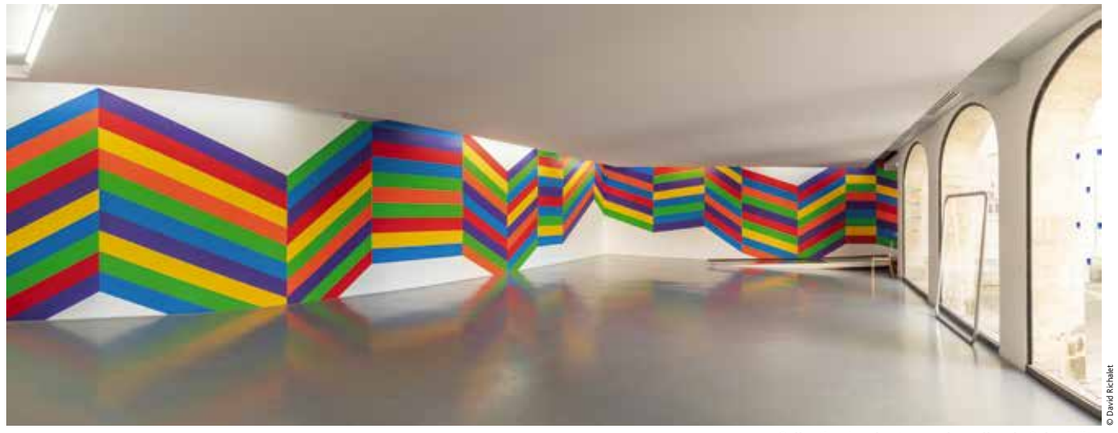
PAR JEAN SERROY

AVIGNON

COLLECTION LAMBERT

Art contemporain, mode d'emploi

L'ART CONTEMPORAIN, PRÉSUMÉ ABSCONS, COMPTE BIEN DES CONTEMPTEURS. QU'ILS AILLENT VISITER LA COLLECTION LAMBERT : DANS SON NOUVEL ACCROCHAGE, QUI MET POUR COMMENCER **JEAN-MICHEL BASQUIAT** EN LUMIÈRE, IL Y A DE QUOI ÉCLAIRER LEUR LANTERNE…



© David Richalet

Collection Lambert : une des salles de Sol LeWitt.

L'immortel coup de boule par lequel Zidane signifie à l'Italien Materazzi qu'il doit aller réviser son dictionnaire des injures trouve, dans la cour d'entrée qui introduit à la collection Lambert, une place finalement toute trouvée et idéalement symbolique. L'énorme sculpture de bronze d'Adel Abdessemed, trois tonnes sur la balance et cinq mètres quarante de haut, après s'être baladée de musée en musée puis du côté du Centre Pompidou, est on ne peut mieux en situation à l'entrée d'une collection qui donne elle-même un grand coup de tête dans l'académisme artistique. Et elle prévient le spectateur qu'il doit s'attendre à tout autre chose qu'aux conventions muséales d'usage.

Lorsque la collection d'Yvon Lambert s'est posée en Avignon en l'an 2000, d'abord dans cette belle bâtisse XVIIIe qu'est l'Hôtel de Caumont, élargi, depuis 2015, à l'hôtel de Montfaucon contigu, (5 000 m² d'espace d'exposition), elle a redonné vie au lieu, par un réaménagement intérieur qui, sous la conduite des architectes Cyrille et Laurent Berger, est un parfait témoignage visuel de ce qu'est l'art contemporain – en l'occurrence l'architecture : des jeux d'espaces et de lignes, qui permettent ici de se réapproprier le caractère un peu solennellement aristocratique de l'entrée, de l'escalier monumental, des salles et des salons, pour créer un nouveau cheminement, celui non de l'apparât social, mais de la curiosité partagée. Avec des puits de lumière, des spirales de pierre et de marbre, des plis et des recoins tapis dans l'ombre qui débouchent sur des salles immenses et lumineuses, et une présence, toujours, par les hautes fenêtres originelles, de l'extérieur, de la réalité, de la vie.

Dans ces espaces eux-mêmes chaque fois des surprises, la collection unique d'Yvon Lambert se donne à voir par roulement, tant le fonds est riche : plus de deux mille œuvres, dont seules cent cinquante environ sont exposées. D'où la nécessité d'y aller voir régulièrement… Et c'est là qu'on sent l'exceptionnel avantage que présente la notion même de collection. Marchand d'art doté d'un goût et d'un sens exceptionnels, Yvon Lambert a accompagné la création de la seconde moitié du XXe siècle et du début du XXIe au point d'en rassembler les forces vives. Sa collection est à elle seule un cours d'histoire de l'art contemporain. Les cinq cent cinquante-six œuvres majeures dont il a fait don à l'État, et toutes les autres, ici déposées, offrent ce qui se fait de mieux, et de plus varié, dans la création des soixante-dix dernières années. Tout y est ; pêle-mêle : Boltanski, Louise Bourgeois, Buren, Dezeuze, Christo, Lavier, Gisèle Freund, Cartier-Bresson, Nan Goldin, Gupta, Kounellis, Penone, Paolini, Richard Long, Man Ray, Robert Ryman, Spoeri, Cy Twombly, Barceló… Qui dit mieux ?

L'avantage ici est que tous, foncièrement différents, se trouvent comme réunis par ce que met en valeur l'esprit même de la collection : le sens de la création, l'imposition d'un univers personnel. Avec ce dénominateur commun qu'est l'esprit d'enfance préservé, qui privilégie le goût du jeu, le sens de la gratuité, la part jamais assouvie de l'imagination. Il suffit de regarder les bandes d'écoliers qui envahissent régulièrement les salles et qui se meuvent sans le moindre problème dans les univers bigarrés qu'ils découvrent pour s'en persuader : pour eux, l'art contemporain n'est jamais une énigme, toujours un plaisir.

© David Richalet

Le coup de tête de Zidane, par Adel Abdessemed.

© The Estate of Jean-Michel Basquiat / ADAGP 2018

Jean-Michel Basquiat, *She Installs Confidence and Picks his Brain like a Salad*, 1987.

L'arrivée d'un nouveau directeur, Alain Lombard, ex-administrateur du Musée d'Orsay et de l'Orangerie, amène un nouvel accrochage, réservant l'Hôtel de Montfaucon aux expositions temporaires et recentrant l'Hôtel de Caumont sur le fonds permanent lui-même, où des focus mettent en avant telle ou telle des œuvres les plus importantes qu'il contient. En ce moment, celle de Sol LeWitt, avec son chromatisme éclatant recouvrant les murs de bandes, de lignes, d'emboîtements de couleurs. Ou, et depuis le 10 novembre, les deux salles qui affichent, comme en écho à la grande exposition que lui consacre à Paris la Fondation Vuitton, l'univers de Jean-Michel Basquiat. Yvon Lambert, qui l'avait découvert à New York en 1982 puis l'avait longuement revu en 1986, l'avait invité à Paris pour une commande en 1988. Une relation forte, et une création rendue difficile par les voyages de Basquiat se rendant chaque semaine à Amsterdam pour se ravitailler en substances illicites et en rapportant un jour, rareté au milieu des quelque vingt-cinq œuvres ici montrées (dont une assez extraordinaire et rare série de gravures d'anatomie exécutées à partir d'un livre du XIXe siècle), un sabot, repeint et réinterprété par lui-même. Julian Schnabel, pour le film qu'il lui consacra, en fit une copie d'artiste. Mais le vrai, l'original est là, donnant un bon coup de pied dans la fourmilière des convenances esthétiques. Coup de tête de Zidane, coup de sabot de Basquiat : même tacle irrévérencieux ! ◆◆

COLLECTION LAMBERT. 5, rue Violette, 84000 Avignon. Tél. : 04 90 16 56 20 – Ouvert tous les jours sauf le lundi de 11 h à 18 h.

PAR JEAN SERROY

AVIGNON

JEANNE **MOREAU**

Le paradoxe de la comédienne

ON L'OUBLIE PARFOIS : CELLE QUI FUT UNE DES ACTRICES PHARES DU CINÉMA FRANÇAIS, FUT D'ABORD, ET SANS DOUTE AVANT TOUT, UNE COMÉDIENNE DE THÉÂTRE. C'EST COMME TELLE QUE LA MAISON JEAN VILAR LUI REND HOMMAGE DANS UNE EXPOSITION SUPERBEMENT SCÉNOGRAPHIÉE. FORCÉMENT.

© E. Zeitig

"Jeanne et la Cour d'honneur".

S'il est un endroit où Jeanne Moreau avait sa place, c'est bien la Maison Jean Vilar. Non seulement parce que le lieu s'est fixé pour mission de transmettre l'héritage de celui qui donna au théâtre français sa grande impulsion populaire, mais aussi parce que, avec elle, c'est un des pans essentiels du festival d'Avignon, mais aussi du TNP, qui se trouve évoqué. Et la rénovation de l'hôtel particulier du XVIIIe siècle qui lui sert de cadre, achevée en janvier 2018, offrait une occasion toute trouvée pour l'exposition commémorative qu'appelait la disparition de la comédienne le 31 juillet 2017.

Jeanne Moreau, donc, dans ses habits de théâtre, telle que Laure Adler, commissaire très inspirée de l'exposition, la donne à voir dans un parcours en tout point passionnant. On y entre, tout naturellement, par un rideau rouge de scène, lequel s'ouvre sur ce lieu secret où se prépare la traversée du miroir : la loge. Porte qui, elle-même introduit aux territoires de la mémoire. Lesquels commencent par l'enfance chaotique de la petite Jeanne, fille d'une mère anglaise, danseuse auprès de Joséphine Baker, et un père d'origine auvergnate, gérant de brasserie : filiation contrastée et tiraillée entre deux versants contradictoires, qui forgent durement le caractère de la gamine : « *L'enfant que j'étais,* dit-elle, *est méchante…* » Avec une lumière qui vient éclairer le côté morne des jours : les livres et le monde qu'ils ouvrent, engendrant une irrépressible envie de théâtre. La mère est pour, le père est contre, et Jeanne, brave petite Antigone, résiste et insiste : départ pour Paris, inscription au Conservatoire, et premier rôle en 1948 (elle a 20 ans) dans *Un mois à la campagne* de Tourgueniev. Sur le programme, son nom est là, tout dernier, tout en bas de la distribution. Mais il y est ! Des photos la montrent, étudiante rêveuse de ces années d'après-guerre, dans un bistrot qui pourrait être de Saint-Germain-des-Prés. Mais surtout, d'autres photos et documents évoquent l'été lumineux de 1947 où elle vient participer à la Semaine d'art que Jean Vilar organise en Avignon. Expérience qui va tout changer. Non seulement parce qu'elle participe aux spectacles, et notamment à *Richard II* (elle joue la seconde suivante de la Reine, et son nom, déjà, est remonté dans la liste), mais parce que, alors que ses débuts brillants à la Comédie-Française, qui lui valent en janvier 1950 de faire, pour la première fois, la couverture de *Paris Match*, laissent augurer une grande carrière au Théâtre-Français, elle décide de quitter la troupe officielle pour rejoindre le TNP de Vilar en 1951.

C'en est la grande époque, autour de Gérard Philipe, qui la captive, avec toute une génération de comédiens qui arrivent, Germaine Montero, Maria Casarès, Sylvia Monfort, Michel Bouquet. Et Jeanne, qui est de toutes les grandes créations, *Le Prince de Hombourg, Le Cid, Lorenzaccio.* Mais qui, voulant, dit-elle, « *voler de ses propres ailes* », reprend sa liberté, et s'en va créer avec Gérard Philipe une pièce, *Nucléa*, pour mener croisade contre le nucléaire sur un dispositif scénique de Calder ! Échec, suivi d'un triomphe lorsque, dans *L'Heure éblouissante,* qu'elle joue au côté de Suzanne Flon, elle remplace au pied levé celle-ci, terrassée par une angine, en cumulant les deux rôles. Prouesse de virtuose, qui fait venir à elle tout ce que le théâtre compte d'important : Cocteau, Jean Marais, Peter Brook. Et puis un soir, un spectateur, Louis Malle, qui l'accapare, et la détourne du théâtre, qui est sa vie, vers le cinéma, qui ne l'est pas encore… Paradoxe assumé : sa filmographie compte plus de 130 films, et non des moindres !

© Sam Levin

Dans *La Machine infernale*, de Jean Cocteau, *"Le Sphinx aux griffes"*, 1954.

Elle reviendra à la scène, pourtant, dans les années 70, avec cette scandaleuse *Chevauchée sur le lac de Constance* qui lui vaut à elle et à ses collègues de scène, Delphine Seyrig, Michael Lonsdale, Gérard Depardieu, Samy Frey, toutes les tomates et les quolibets possibles. Plus tard encore, en 1986, avec *Le Récit de la servante Zerline*, et même, inoubliable, en 1989, rappelée par Vitez en Avignon, pour une *Célestine* sulfureuse, dont la voix d'outre-tombe, le rictus, la gestuelle équivoque, les mines de maquerelle, disent, dans son corps vieilli, la force du désir.

L'exposition retrace de façon vivante et imagée cet itinéraire de passion frémissante. Des photos, des captations de spectacles, des robes de scène, des documents, souvent émouvants, contrats, lettres à Jean Vilar, affiches, programmes, interviews, chansons… Et, toujours en off, la voix, unique, qui s'infléchit vers le grave au fil des années, et qui sert de fil sonore envoûtant à un parcours dont la scénographie restitue, entre pénombre et lumière, le cheminement d'une vie. ◆◆

© Varda

Dans *Le Prince de Hombourg*, de Heinrich von Kleist, 1952.

***JE SUIS VOUS TOUS QUI M'ÉCOUTEZ.* JEANNE MOREAU, UNE VIE DE THÉÂTRE**
Maison Jean Vilar, Place de l'Horloge, 8, rue de Mons, Avignon. Tél. : 04 90 86 59 64. Jusqu'au 13 avril 2019, du mardi au samedi de 11 h à 18 h (fermé du 22 décembre au 8 janvier).

PAR JEAN SERROY

ARLES
VISIONS GRINÇANTES

ENSOR – KLUGE : UN SIÈCLE LES SÉPARE, UNE MÊME EXPOSITION LES RAPPROCHE.

© Adagp, Paris, 2018 / © Ensor Foundation Ostend.

James Ensor. *La Mort poursuivant le troupeau des humains,* 1895.

© Courtesy Alexandre Kluge

Alexandre Kluge. *Captures vidéo d'après Chinoiserie musicale de Jacques Offenbach / « Bataclan »,* 2018.

D'un côté James Ensor : toute la puissance satirique et la force grotesque du carnaval. Dans les années 1890-1900, il grave des estampes, explore la cruauté grinçante du monde, dans la lignée des grands Flamands ses ancêtres, Brueghel l'Ancien, Jérôme Bosch. Des masques difformes, des foules menaçantes, des revenants sortis de nuits cauchemardesques, la faux de la grande faucheuse, les squelettes et les têtes de mort. Un imaginaire fantastique qui, pas belge pour rien, frappe aux portes du surréalisme.

De l'autre, Alexander Kluge, cinéaste, allemand, nourri à l'expressionnisme : il commence derrrière la caméra en assistant Fritz Lang sur *Le Tombeau hindou* en 1959. Puis il développe son propre cinéma, où, dès son premier fim, il filme l'architecture nazie pour s'interroger sur l'Allemagne d'après-guerre. La dérision, le grotesque, l'humour noir, l'éclatement de la fiction, la liberté et l'inventivité formelles : son univers filmique retravaille l'Histoire, en fouillant dans les deuils et les fêlures du monde contemporain à partir du cinéma. Deux esprits libres, obsédés par une même obsession de débusquer les noirceurs de leur siècle. Leur dialogue vaut le déplacement… ◆◆

JAMES ENSOR & ALEXANDRE KLUGE. *SIÈCLES NOIRS*.
Fondation Van Gogh, 35, rue du Docteur Fanton, 13200 Arles. Jusqu'au 10 février 2019. Tous les jours sauf le lundi de 11 h à 18 h.

AVIGNON
LA RECHERCHE DE L'ABSOLU

PEINTRE DE LA TRANSPARENCE, FRANÇOIS AUBRUN CONFRONTE LA LUMIÈRE À L'OMBRE. LE MUSÉE ANGLADON SUIT LE CHEMINEMENT DE SA QUÊTE.

© Succession François Aubrun

François Aubrun. *Sans titre,* 2008.

Il y a des peintres des ténèbres, d'autres de la lumière. François Aubrun, lui, n'a cessé de chercher le point focal où se rejoignent le noir et le blanc qui se partagent le monde. L'abstraction, chez lui, est moins refus de figurer le réel que recherche inlassable et inépuisée de l'essence des choses. Sans doute lui fallait-il cette vibration de l'air propre au ciel du midi pour s'approcher au plus près du soleil noir dont parle Nerval. Dans son atelier du Thoronet, face à la Montagne Sainte-Victoire, à l'ombre tutélaire de Cézanne, il approfondit sans cesse ses recherches chromatiques. Les couleurs vives glissent progressivement vers le gris et le noir, dans des toiles où une lueur filtre à travers la brume et où la transparence fait percevoir le mystère qui se cache derrière l'apparence. La peinture est le vecteur de cette quête, qui la spiritualise : "Absolue peinture", dit justement le titre de l'exposition que lui consacre le Musée Angladon. Les toiles présentées, toutes exécutées entre 1980 et 2008, au crépuscule d'une vie qui s'achève le 5 février 2009, font, par transparence, voir l'invisible et entendre le silence. De l'une à l'autre, une lumière point. ◆◆

FRANÇOIS AUBRUN. *L'ABSOLUE PEINTURE*.
Musée Angladon, 5, rue Laboureur, 84000 Avignon. Du 8 février au 5 mai 2019. De 13 h à 18 h, du mardi au samedi (au dimanche à partir du 1er avril).

AIX-EN-PROVENCE
SENTIR ET FAIRE SENTIR LE MONDE

RÉELS SANS RÉALISME, ABSTRAITS SANS ABSTRACTION : NON-FIGURATIFS.

© ADAGP Paris 2018.

Jean Le Moal. *Guarrigue,* 1959.

© ADAGP Paris 2018.

Alfred Manessier. *Jeune fille au chat,* 1942.

Six noms, réunis sous une même bannière. Roger Bissière, qui fut pour plusieurs d'entre eux leur professeur dans les années 1930, Jean Bazaine, Elvire Jan, Jean Le Moal, Alfred Manessier et Gustave Singier se connurent, se fréquentèrent, exposèrent ensemble, et s'imposèrent, au lendemain de la guerre et dans les années 50 comme défenseurs d'une nouvelle approche picturale. Issus tous plus ou moins, et s'en étant détachés, du cubisme ou du surréalisme, ils réfutent tout autant le réalisme, jusque dans ses séquelles socialistes, que l'abstraction, dans sa nouvelle version américano-expressionniste. Leur idée à eux, pas si simple, est de s'approcher du réel par une autre voie que la représentation : en traduisant les correspondances qui existent entre l'homme et le monde : sentir et faire sentir ses sensations, ses émotions, par les couleurs, les formes, le rythme.

Plus ou moins oubliés à partir des années 1970, les non-figuratifs ont traversé depuis le long purgatoire de l'indifférence. "Traverser la lumière", dit le titre de l'exposition du Musée Granet : l'expression, qui les fait sortir de l'ombre où on les a trop longtemps tenus, est on ne peut mieux choisie. ◆◆

TRAVERSER LA LUMIÈRE.
Musée Granet, Place Saint-Jean-de-Malte, 13100 Aix-en-Provence. Jusqu'au 31 mars 2019. Tous les jours sauf le lundi, de 12 h à 18 h.

PARADOU
PHOTO

Lucie Desgigot, Margot Laurens et Adrien Pezennec, jeunes photographes-auteurs diplômés de l'École nationale supérieure de la photographie d'Arles, en résidence en 2017 au Hameau des Baux, reviennent y exposer leurs œuvres **jusqu'au 2 janvier 2019.** À la fois photographes et modèles, ils invitent le spectateur à s'immerger dans l'univers que chacun a su créer avec le même décor. Cette exposition-vente s'accompagne de l'édition, ***« Carnet de Résidences n°3. »***

▶ 285, chemin de Bourgeac, 13520 Paradou.
www.hameaudesbaux.com

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO DAVID RICHALET

Arles

LE CALENDAL

Dans le viseur

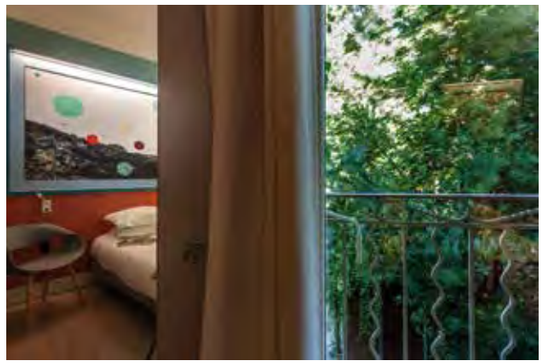
C'ÉTAIT UN BON HÔTEL DE QUARTIER, DANS L'ESPRIT PROVENÇAL, IDÉALEMENT PLACÉ AU CŒUR HISTORIQUE D'ARLES À TROIS PAS DES ARÈNES ET DU THÉÂTRE ANTIQUE : UNE BELLE AFFAIRE FAMILIALE, DEVENUE – À L'OCCASION D'UN PROJET INÉDIT – RÉSOLUMENT **« ARTY. »**

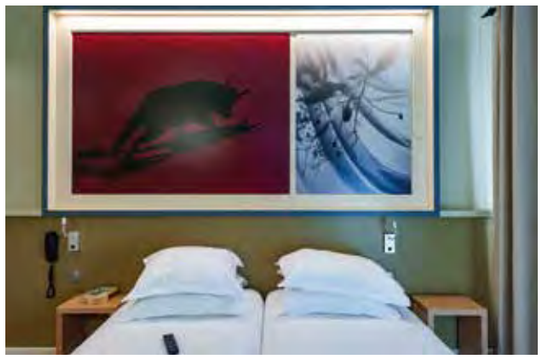
Cécile et Frédéric Jacquemin, propriétaires des lieux ont eu l'idée il y a deux ans d'offrir à leurs clients une expérience exceptionnelle *« enrichissante au même titre que la découverte de la ville »* : vivre et dormir, le temps d'un séjour, avec une œuvre d'art originale, dans le cadre intime d'une chambre d'hôtel.

Sensibilité arlésienne oblige, ils ont choisi la photo et, contact pris avec l'École Nationale Supérieure de la Photographie, décidé d'ouvrir – en permanence – leurs trente-huit chambres à la jeune création contemporaine. Un appel d'offres fut organisé, un cahier des charges établi : diplômés, doctorants, résidents, étudiants… Ils travailleraient tous autour de quatre thèmes – cinéma, architecture, peinture et littérature – et en grand format… Les photos élues seraient une à une accrochées telles quelles *« en tête de lit »* dans chacune des chambres. Accompagnées d'une plaque explicative et de présentation de son auteur : *« Notre idée était de mettre en avant ces jeunes talents. Nous les avons choisis à partir de leur book,* explique Fred Jacquemin*. On a imaginé leur univers mais on n'a jamais vu les photos que nous allions acheter. Elles n'existaient pas encore ! Nous les avons découvertes lors des accrochages. »*

Un vrai pari, pour ce couple d'hôteliers – épaulé et conseillé par l'ENSP – et une incroyable démonstration de leur authentique intérêt pour la création : *« C'est une opportunité formidable, »* se réjouit Florent Basiletti, 23 ans, auteur de la mystérieuse photo, chambre 19 (ci-dessous) *« Ici la photo est mise en scène autrement. Cela m'a plus qu'il s'agisse d'une chambre d'hôtel. Dans un lieu d'exposition classique on ne reste pas longtemps. Là, le temps peut se prolonger… On regarde sans doute différemment. »*

Vingt-deux artistes ont été retenus. Max Romanet, l'architecte du projet, calait quant à lui le rythme des travaux sur le rythme des acquisitions, chaque chambre étant entièrement rénovée à partir de chacune des œuvres »





» livrées… Un grand esprit d'ouverture durant dix-sept mois et sans que l'établissement, pourtant chamboulé, ne ferme le moindre jour !

Aujourd'hui au Calendal, l'objectif est atteint : même si les chambres ont toujours un numéro, c'est par l'œuvre abritée par chacune d'elle que celles-ci sont nommées : « *Les amandiers* » la préférée de Cécile, « *Le visage* » cher à Fred, « *Les arènes* », « *Le Rhône* », « *Les Salins* » et toutes les autres… « *Ce projet nous a donné une nouvelle énergie. C'est magnifique. On a tous l'impression de travailler ailleurs* » remarquent les néo-mécènes-collectionneurs : « *Nous allons transformer le rez-de-chaussée et programmer des expositions temporaires. Dans les chambres, nous réfléchissons au moyen de présenter le book de chacun des auteurs. Il faut que les gens découvrent, au-delà de la photo in situ, le travail formidable de ces jeunes artistes. Là est vraiment le but de tout le projet.* » ◆◆

VISITE GUIDÉE de quelques chambres le dimanche après-midi, sur réservation. 5, rue Porte de Laure, 13200 Arles. Tél. : 04 90 96 11 89. www.lecalendal.com

Par Marie Mazeau

Saint-Étienne-du-Grès

STREET ART

Au Grès de façades XXL

Des murs immenses, à flanc d'Alpilles, comme une friche à conquérir. Saint-Étienne-du-Grès a fait le choix du street art : pour mieux ANCRER SES TRADITIONS dans le XXIe siècle.

Un Nostradamus protecteur, une méduse géante, des poissons mordants, un étrange scaphandre, quelques fleurs… C'est par le street art que Saint-Étienne-du-Grès a choisi de rapprocher tradition et modernité, de mettre en lumière un élément majeur de son patrimoine : la Coopérative Alpilles Céréales, un des plus gros greniers à blé (orge, colza, tournesol, maïs) du département, créée en 1936, et fréquentée par plus de cent cinquante agriculteurs venus d'une quarantaine de communes alentour. Un bâti immense, en fibrociment, fonctionnel et peu esthétique, mais lié à une activité agricole à la fois ancestrale et pleinement dans son époque.

Braquer les projecteurs sur l'identité du village dont il est maire, c'est l'idée de Jean Mangion, longtemps directeur de l'École supérieure d'art et de design de Marseille et en charge des affaires culturelles de la Cité Phocéenne. Et qu'il a su faire partager à Alain Chapuis, directeur de la Coopérative et décidément prêt à transformer ses murs en cimaises géantes : *« Si l'on respecte l'existant, on peut associer la création à beaucoup de choses,* explique l'édile.

Ces fresques sont un marqueur. Elles inscrivent la ruralité de Saint-Étienne-du-Grès dans le vingt-et-unième siècle. »

Nostradamus fut donc le premier, à l'occasion de l'édition 2017 du Festival a-part, à pavoiser sur les façades grises, longues de près de cent-cinquante mètres. Depuis, d'autres œuvres d'autres artistes et muralistes – bombe aérosol, pochoirs ou pinceaux en main – sont apparues : cette année, celles du Marseillais Ciyo ou de la plasticienne Marie Piselli ou encore l'antique méduse de Jean-Pierre Formica *(voir portrait pages 24 et 25)* toujours prêt à relever les défis, venu cette fois s'essayer au street art.

Au fil des années, et toujours en partenariat avec le festival qui prendra dorénavant un rythme de biennale, les milliers de mètres carrés du silo de Saint-Étienne-du-Grès devraient se laisser entièrement recouvrir. Pas pour se dissimuler. Pour mieux (se) donner à voir : de l'art, un hommage inhabituel et pérenne à des hommes, à leur métier, à un village tout entier. ◆◆

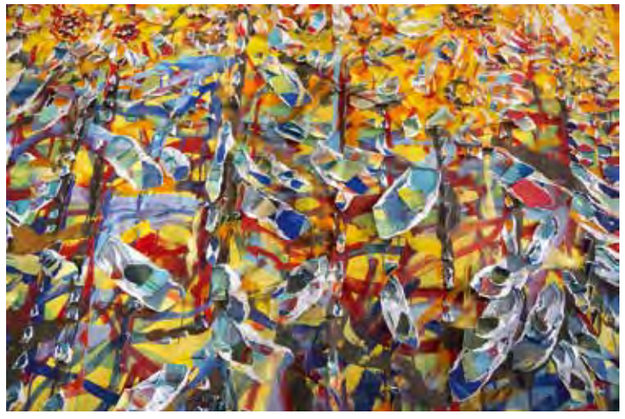
TEXTE ET PHOTOS **MARIE MAZEAU**

JEAN-PIERRE **FORMICA**

Le temps et la matière

IL PARTAGE SON TEMPS ET SON TRAVAIL ENTRE DEUX VILLES – ARLES ET PARIS – ET DEUX ATELIERS. MAIS LA CULTURE MÉDITERRANÉENNE EST DEPUIS TOUJOURS SON INTARISSABLE SOURCE D'INSPIRATION.

Il est l'un des artistes contemporains les plus prolifiques, travailleur acharné en quête permanente de la meilleure manière d'exprimer le sens profond de ce qu'il est. Exaltant le geste, la matière, dans un renouvellement et un perfectionnement incessants des supports et des techniques : dessin, peinture, sérigraphie, gravure, sculpture… Couleur, bronze, fusain, sel dont il fit ses célèbres statues… Jean-Pierre Formica questionne le temps et son pouvoir, la forme, les strates et sédiments, la transformation, le vécu de l'être : « *Au début je peignais de façon instinctive. J'avais le sens du portrait mais je ne savais pas où j'allais. Il faut trouver la faille qui va vous permettre de vous dépasser.* » Le geste, qu'il aime « *rapide et efficace* » la matière, son travail, son art, constamment il les remet en question, comme l'artisan sur l'établi, n'ayant de cesse de former puis transformer ce qu'il voit. Ce qu'il retient (et le retient), du regard qu'il porte sur les choses, les autres, le monde, la vie « *en étant dedans* », bien loin de l'art conceptuel. Fouillant la mémoire des choses et leur éternelle résurgence.



Débordant d'énergie, dans une course vers la lumière : « *Je ne fais jamais autre chose, je cherche des réponses.* » N'hésitant pas à bousculer sa propre histoire, en n'étant jamais là où on l'attend : « *On ne rattrape pas le temps mais on s'approche d'une maturité. C'est l'accumulation de tout ce que j'ai fait qui m'amène où je suis.* » Depuis quatre ans, réconcilié avec la peinture, il peint ces grands formats multicolores, qu'il superpose – par dix – comme autant de strates puis déchire, et qui font la synthèse de ce qu'il est : peintre, graveur et sculpteur. Des « Papiers déchirés » exposés notamment en septembre dernier à Arles à la Chapelle de La Madeleine et dont il dit que « *le geste souligne le dessin et le papier s'ouvre à la forme.* » ◆◆

JEAN-PIERRE FORMICA est né en 1946 à Uchaud dans le Gard. Diplômé des Beaux Arts de Paris et Montpellier, il a enseigné les arts plastiques à l'École Supérieure d'Architecture de Paris-Val-de-Seine. Il a exposé à Nîmes, Arles (y compris dans les arènes), Toulon, Nice, Grenoble, a publié de somptueux « Carnets de corrida » (Actes Sud) collaboré avec Christian Lacroix et pris part plusieurs fois au Festival a-part dans les Alpilles. (Méduse, Saint-Étienne-du-Grès 2018). Une monographie est en cours… Aux Éditions du Cercle, à paraître en 2019.

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO DAVID RICHALET

ANNE **CARPENTIER**

Les Belles combinaisons

ELLE A, AVEC AUDACE, L'ART DE CONJUGUER ŒUVRES ET OBJETS, FORME ET ESPACE. SA GALERIE – D' (ART) LES – EST LE THÉÂTRE DE MISES EN SCÈNE INHABITUELLES. ET DE SAISON.

Il y a dans cet espace une dimension de chapelle et un calme propices à l'étonnement que vous réservent Anne Carpentier et son goût de la mise en scène.

Cambrésienne d'origine, visiteuse régulière d'Arles et des Rencontres de la photographie, cette fille de collectionneurs, diplômée de l'École du Louvre, passée par les Musées de Cambrai et Louvre-Lens, voue une passion véritable à l'art, à l'artisanat d'art, et aux savoir-faire.

Au fil de ses visites dans « *ce Sud des extrêmes, complexe et contrasté* », Anne Carpentier est tombée amoureuse d'Arles, en pâmoison devant son patrimoine « *incroyable ville où, entre deux expositions consacrées à la photographie, on s'émerveille devant un portail du Moyen-Âge.* »

Durant l'été 2017, elle a ouvert « *La Marchande des quatre saisons* », galerie un peu « *slow art* » au nom atypique et désuet : « *Je n'aime pas le mot galerie. J'aime les mots oubliés, sans doute parce qu'au fond, je suis une marchande.* » Il n'a pas fallu longtemps pour que s'échange l'adresse de la petite rue de La Rotonde… Tout ça, parce que l'on n'y voit pas les propositions habituelles. Anne, passée maître en la matière, joue de correspondances, d'associations inédites. Sa signature réside dans la présentation du travail d'un artiste avec une icône du design, un petit buste antique, un collage… « *j'adore ! Il y a quelque chose du bricolage dedans* » ; une pièce ancienne et pourquoi pas un bouquet de fleurs ? « *J'aime imaginer des combinaisons, autour d'un thème ou de la couleur, entre les œuvres et les objets d'art. Cela crée un dialogue.* »

Suivant son intuition, revendiquant une totale subjectivité, la jeune femme avoue se fier aussi au hasard lorsqu'il fait bien les choses : « *Il y a pas mal d'inconnu je ne suis jamais sûre que les mariages fonctionnent. Simplement, je suis satisfaite quand c'est beau et lorsque cela me plaît.* » Quatre expositions par an – notre marchande suit les saisons ! – et des collaborations réussies (avec par exemple la galériste marseillaise Gabrielle Oddo lors de l'Été indien initié par Hervé Hôte en septembre dernier) ou rêvées (avec l'antiquaire flamand Axel Vervoordt ou le photographe François Halard)… Et autant de scénographies.

Le lieu, décidément peu classique, dévoile jusqu'au 2 mars prochain les dessins très noirs, au trait baroque de la jeune artiste parisienne Elena Simon, également experte de la maille dans la haute couture. Ses œuvres seront associées à une pièce monumentale du designer Ettore Sottsass, à un torse antique et à des créations de jeunes talents marseillais Axel Chay et Nikita Garrido… Anne-l'alchimiste célèbrera le printemps avec « Vaste horizon » une exposition-hommage à Dora Maar, peintre et photographe, un temps compagne de Picasso et qui vécut à Ménerbes dans le Luberon : « *Elle fut l'égale des plus grands, je lui voue une passion* », souligne Anne Carpentier qui promet une fois encore de ne pas lui consacrer « *une exposition classique.* » Il se pourrait même – si l'autorisation lui est accordée – qu'elle y présente la vieille Mobylette que chevauchait l'artiste sur les routes du Luberon. ◆◆

LA MARCHANDE DES QUATRE SAISONS. 12, rue de la Rotonde, 13200, Arles. www.lamarchandedes4saisons.com

PAR JEAN SERROY ■ PHOTOS DAVID RICHALET

▶ TARASCON

CHANTAL **MÉLANSON**

Chercheuse d'art

UN PRESBYTÈRE. TRANSFORMÉ EN UNE ÉTONNANTE **MAISON D'ART,** À LA FOIS GALERIE, CHAMBRE D'HÔTES ET LIEU DE PARTAGE. OFFRANT UNE VISION AIGUË ET ÉCLAIRÉE DE LA CRÉATION CONTEMPORAINE ET EXAUÇANT À SA FAÇON, ESTHÈTE, LA PRIÈRE INSCRITE SUR LE FRONTON : *« CONDUISEZ-NOUS AU CIEL »*...

La haute couture mène à tout. Chantal Mélanson a commencé comme créatrice pour Nina Ricci et Emanuel Ungaro : il y a pire, comme références dans le métier. Une activité qui, d'une certaine façon, s'inscrivait dans cette prédisposition que, dès l'enfance, élevée par un père amateur d'art, la jeune femme montrait pour la création contemporaine et pour l'art en général. Avec des goûts qui expliquent nombre de ses choix à venir : ceux qu'elle aime par-dessus tout ont nom Miró, Pollock, Egon Schiele, Kandinsky, Klee, Barceló…

Là aussi, il y a pire ! Une passion, qui l'amène à quitter le monde de la mode et à ouvrir une galerie, dans un tout autre paysage. De Paris, elle gagne Annecy dans les années quatre-vingt-dix et s'y fait durant vingt-trois ans un nom dans le monde des galeristes, notamment par ce sixième sens qui lui fait dénicher les oiseaux rares. À côté des grands qu'elle expose – Tàpies, Alechinsky, Ernest Pignon-Ernest –, elle va chercher des talents naissants, des œuvres en devenir, des promesses de l'aube. Les collectionneurs ne s'y trompent pas qui, guidés par elle, font les bons choix. Et lorsqu'elle décide de quitter les rives du lac alpin pour la lumière du sud, ils la suivent.

Le pari pour elle, pourtant, est risqué. Le choix du lieu en témoigne : dans un quartier central de Tarascon, quelque peu déclassé et en voie de réhabilitation, au chevet d'une église, Saint-Jacques, fermée et désaffectée depuis plus de 20 ans, elle tombe amoureuse du presbytère. Le bâtiment est à l'abandon, le patio, envahi d'herbes folles.

Tout est à refaire, et même à faire. Elle s'y attelle et, en deux ans, transforme l'endroit en un lieu qui lui ressemble : savamment ordonné/désordonné, où les murs mêmes de son appartement deviennent espace d'accrochage pour les artistes qu'elle défend et qu'elle expose, juste en face, de l'autre côté du hall d'entrée, dans une galerie privée, grande pièce lumineuse qui communique avec une chambre d'hôtes au nom qui fleure bon sa retraite spirituelle – la chambre du presbytère. Les œuvres y décorent les murs jusque dans la salle de bains. L'hôte a pour lui tout seul libre accès à la galerie attenante !

Galerie qui tient largement de la caverne aux trésors, où elle accueille des artistes dont l'univers est fortement marqué. À l'image de Jean Rustin, qu'elle exposa longtemps, et sur lequel elle publia un livre : ses figures de vieillards fripés, ses nudités flétries par l'âge, ses visages comme gommés, où passent la solitude, la mélancolie, la folie, la souffrance, elle les place juste derrière Francis Bacon. C'est dire ! Elle a la même passion pour ceux dont, aujourd'hui, elle défend l'œuvre. Elle en a exposé cette année certains au Musée d'Art et d'Histoire de Tarascon, dans une grande exposition, qui a fait date, dont elle partageait le commissariat avec Aldo Bastié, directeur du château. Et, de fait, Chantal Mélanson a le goût sûr : pour le travail sur la lumière, dont l'éclat perce les ciels immenses de Xavier Huchez, par exemple : pour la fantaisie à la fois poétique et ludique, entre jeux de lignes à la Miró et graffiti à la Basquiat, de Guy Calamusa ; pour les nus érotiques de Kurt Mair, que ne désavouerait pas Egon Schiele ; pour les arbres à l'ombre épaisse de Gérard Jan ; pour les portraits qui semblent se dissoudre dans la couleur, de Françoise Joudrier ; pour les tableaux frises colorés d'aventures du Chilien Francisco Sepulveda ; pour les sculptures de ciment, de verre et de sable du Minnesota de l'Américain Larry McLaughlin ; pour les Don Quichotte esquissés d'un trait de Corinne Tichadou, dont deux anges aériens volent d'ailleurs dans le hall d'entrée, trouvant comme naturellement leur place sur les murs d'un presbytère, et qui, en messagers de l'art, semblent là pour répondre à l'autre invocation gravée sur le fronton : *« Protégez-nous toujours »* ◆◆

MAISON D'ART CONTEMPORAIN CHANTAL MÉLANSON, et **CHAMBRE D'HÔTES DU PRESBYTÈRE** Place Saint-Jacques, 13150 Tarascon. Tél. : 06 70 00 29 99.

STUDIO ISLA

Jeannie Abert, diplômée de l'École supérieure d'art et de design de Saint-Étienne et de l'École nationale supérieure de la photographie d'Arles a ouvert au cœur historique de Tarascon, le Studio Isla : une île de création, un atelier-galerie, où l'artiste, qui a exposé d'Arles à Amsterdam et de Toulouse à la Villa Noailles réalise et expose un travail toujours inspiré de la Méditerranée, de sa nature, sa végétation et son soleil ardent. Photo, cyanotypes, céramique contemporaine (elle est passée par Vallauris), collages… Qui créent des connexions entre image et matériaux.

▶ **STUDIO ISLA.** 26, place du marché, 13150, Tarascon.

PAR MARIE MAZEAU

STEVEN **DANIEL**

Errance nocturne

DANS SES DÉAMBULATIONS NOCTURNES, IL ÉTABLIT UN **AUTRE RAPPORT AVEC LE TEMPS,** L'ESPACE ET SON OCCUPATION : *« LA NUIT, LES LIEUX SE PRÊTENT DAVANTAGE À LA CONTEMPLATION. »* LIVRÉ À LUI-MÊME COMME LES ENDROITS INTIMES ET MOMENTANÉMENT DÉSERTÉS QU'IL ARPENTE, LE PHOTOGRAPHE SEMBLE TRAQUER QUELQUE CHOSE, ENTRE SOLITUDE ET SIGNE DE VIE ? SENTIMENT DE RETRAIT, POIDS DU SILENCE, VISION ÉTRANGE ET FANTASMAGORIQUE, ATMOSPHÈRE INTRIGANTE, DÉRANGEANTE… QUELQUE CHOSE DE LA FICTION.

STEVEN DANIEL, 30 ans, est né à Montauban. Diplômé des Beaux-Arts de Toulouse (2011) et de l'ENSP (2014), il vit et travaille à Paris. Il a pris part à plusieurs expositions collectives dont Les Rencontres d'Arles. Ses séries souvent consacrées aux métropoles et aux espaces publics se nomment « Surface », « Passants » ou « Lumière noire »... La série « Nocturnes » a été réalisée lors d'une résidence au Hameau des Baux (Paradou) – hôtel-galerie, partenaire depuis 2015 de l'École nationale supérieure de la photographie. Ce partenariat donne lieu chaque année à la publication en coédition d'un « Carnet de résidence » et d'une exposition vente au Hameau.

PAR JEAN SERROY

VINCENT VAN GOGH

La Vigne rouge

VAN GOGH A PEINT DEUX PAYSAGES DE VIGNES À MONTMAJOUR, À L'AUTOMNE 1888. LA *VIGNE VERTE* D'ABORD, QU'IL TERMINE DÉBUT OCTOBRE ; PUIS, LE MOIS SUIVANT, UNE SECONDE TOILE, QUI CHANGE DE COULEUR : C'EST *LA VIGNE ROUGE*. CÉLÈBRE ET ÉNIGMATIQUE.

© DR

Vincent Van Gogh, *La Vigne rouge (1888)* - Moscou, Musée Pouchkine.

Van Gogh arrive à Arles en février 1888. Fin septembre, au moment où commencent cette année-là les vendanges, il y trouve le sujet d'un premier tableau. Le 3 octobre, il écrit à son frère Théo : *« Ah ! mon étude des vignes, j'ai sué sang et eau dessus, mais je l'ai… Les vignes que je viens de peindre sont vertes, pourpres, jaunes à grappes violettes, à sarments noirs et orangés. »* Avec Gauguin, qui l'a rejoint fin octobre, alors qu'ils se promènent au quartier du Trébon dans la campagne au nord de la ville, un nouveau spectacle le frappe : *« Nous avons vu une vigne rouge, toute rouge, comme du vin rouge. »* La vision l'inspire : le 12 novembre, une nouvelle toile est faite : *« J'ai fini une toile de vigne toute de pourpre et de jaune avec de petites fleurs bleues et violettes et un ciel jaune. »* C'est *La Vigne rouge*. L'étrange effet chromatique qui donne son titre au tableau ne manque pas d'interroger : à la date où il peint la toile, les vendanges, en effet, sont terminées. Mais les teintes rougeoyantes de la vigne excitent son imaginaire pictural et le poussent dans cette voix de la couleur qui annonce le fauvisme. Encore qu'une autre explication soit possible : cette teinte rouge et jaune du feuillage, ces ceps que l'on voit affaissés sur le sol pourraient être aussi le signe d'une vigne malade, comme l'est à ce moment-là la quasi totalité du vignoble français, attaqué et bientôt détruit par le phylloxéra. Et peut-être le pauvre Vincent trouve-t-il dans ce paysage tourmenté un écho à ses propres tourments intérieurs. ◆◆

La Vigne rouge est célèbre non seulement par sa qualité esthétique, mais aussi par le fait que ce fut sans doute la seule (ou une des seules) toile(s) que Van Gogh vendit de son vivant, en février 1890, peu de temps avant son suicide. L'acheteuse en était Anna Rosalie Boch, l'héritière du groupe Villeroy & Boch, qui la paya 400 francs. Bien qu'il ne soit plus à vendre, les experts s'accordent à dire que ce serait aujourd'hui le tableau le plus cher au monde.

INSPIRATION/ARCHI/DESIGN/ STYLE

© David Richalet

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTOS DAVID RICHALET

À MAUSSANE-**LES-ALPILLES**

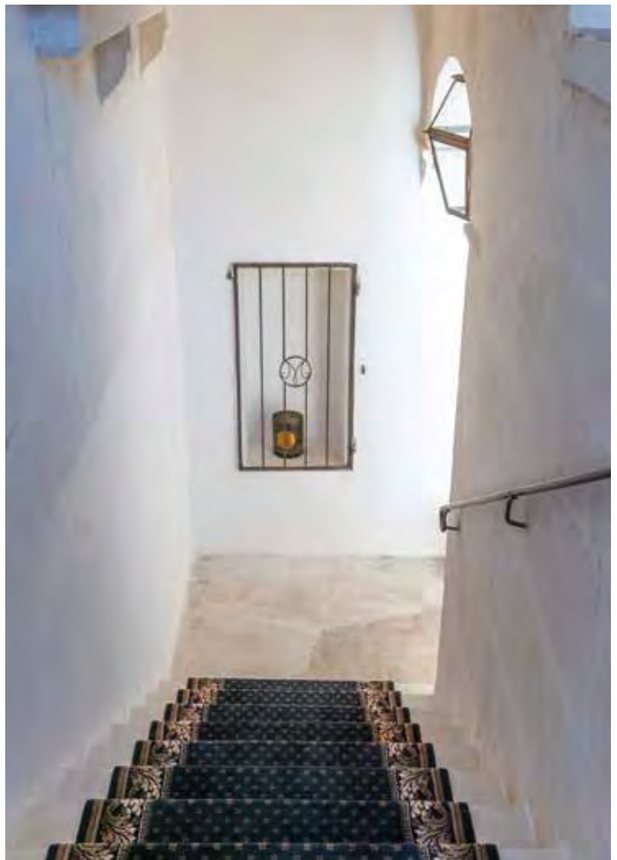
De la pierre et du caractère

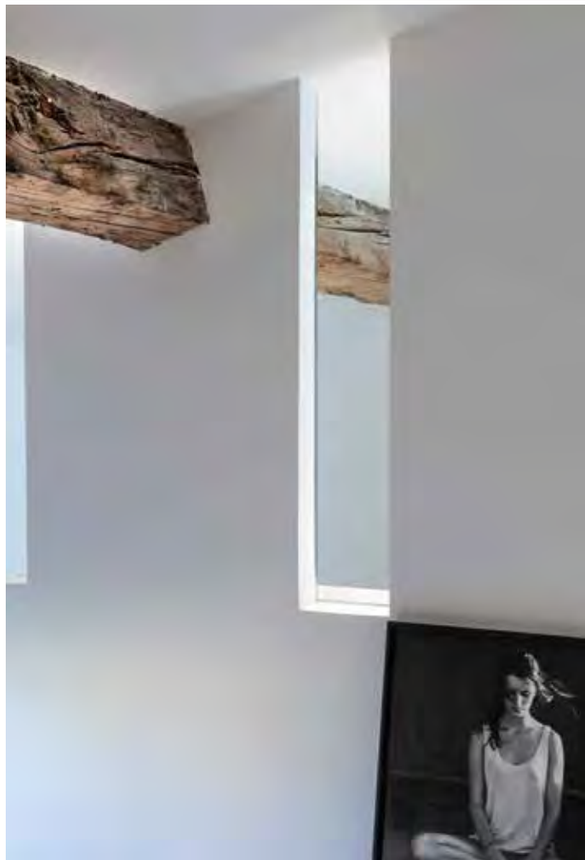
UN ANCIEN PRIEURÉ – PROPRIÉTÉ DU MARQUIS DES BAUX – SON JARDIN DE CURÉ, À L'ABRI DES REGARDS ET PRESQUE OUBLIÉS, AU SUD LE LA CHAÎNE DES ALPILLES, LE VILLAGE À DEUX PAS. C'EST LÀ, QU'À SA FAÇON SI « *PARTICULIÈRE* », LA PROPRIÉTAIRE – BRIGITTE PAGÈS DE OLIVEIRA – A RESSUSCITÉ L'AUTHENTICITÉ ET L'ÂME DES LIEUX, ET CRÉÉ D'EXCEPTIONNELLES **MAISONS HÔTELIÈRES,** SANTA ANA ET SAN LEON, PARENTHÈSES PRIVILÉGIÉES, ENTRE XV^e^ SIÈCLE ET MODERNITÉ.

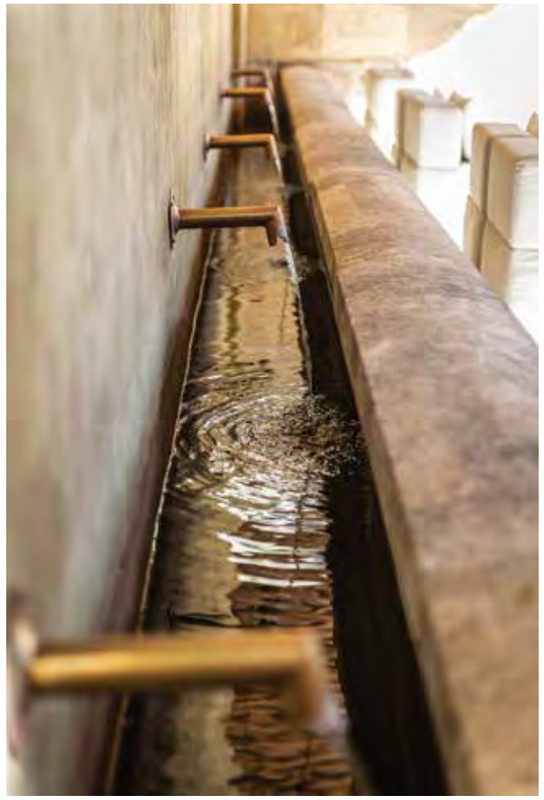
Une chapelle, une salle des gardes, des voûtes, des pièces immenses, de la pierre, des barres… Et surtout, un authentique passé, sur fond de seigneurie, blason et Guerres de religion.

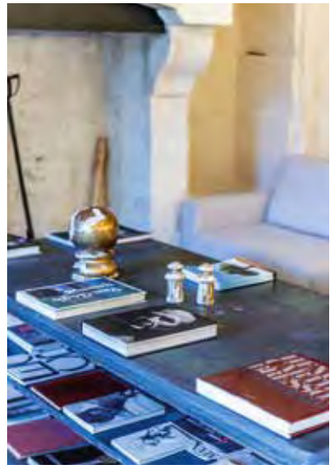
Le mot « réhabilitation » ici a tout son sens : aucun mur n'a été élevé. Au contraire, certains ont été supprimés. Il ne s'est agi, durant les mois de travaux, que de respecter l'existant, sa longue histoire, rendre leur prestige aux lieux, redonner son caractère et sa configuration d'origine au bâti, transformé, divisé, et finalement, malmené par des générations d'occupants successifs. Un temps devenu moulin à huile, l'ancien Prieuré fut, aux XVIIIe siècle et XIXe siècle siècles et jusqu'à nos jours, scindé en plusieurs habitations.

La porte franchie, tout concourt à une certaine solennité : le temps, comme suspendu, se fait allié de la découverte ; rien d'ostentatoire, de la fluidité, des pièces contemporaines, – à la condition qu'elles soient belles et intemporelles –, des objets rapportés de voyages, souvent d'Italie. De vraies et belles matières qui donnent le ton. Un rayon de soleil, une ombre longue et la musique, classique, enveloppante. Et l'on se dit alors qu'il n'y a plus qu'une seule chose à faire : prendre le temps de respecter les lieux. »









Brigitte Pagès de Oliveira a le chic pour créer des lieux qui, comme elle, ont du caractère et une vraie personnalité.

On retrouve toujours ces volumes grandioses, avec des beiges, du blanc, des lignes pures, sans fioritures, de belles perspectives, des vues comme des tableaux… Des matériaux bruts, quelques patines *(« si elles témoignent de quelque chose… et non pour l'effet »)* et dorures (mates), des tables, des canapés, des chandeliers XXL, des jarres posées au sol, ici et là, des bassins discrets, le bruit de l'eau, des cyprès (qui lui rappellent la Toscane), une lumière éclatante… Ses maisons offrent un décor limpide qui n'est jamais un « décor » au sens où on l'entend : *« Il est décidé par le lieu »,* insiste leur propriétaire, tellement étrangère aux tendances, aux modes et à la décoration : *« Je fais confiance aux lieux. Je les choisis pour leur âme, leur histoire, les vies qu'ils ont abritées. Par la suite, les choses s'imposent. J'aime l'existant, je pars de là. Je ne me suis jamais posée de question pour mélanger une pièce ancienne avec un guéridon d'Eileen Gray. Le vrai attire le beau. Je n'achète jamais un objet dans l'idée de le mettre quelque part mais parce qu'il me plaît. Il trouve par conséquent toujours sa place dans les lieux que j'aime. »*

Arrivée dans les Alpilles il y a trente-cinq ans, Brigitte Pagès de Oliveira a, en 2000, créé l'Hôtel Particulier à Arles, et ouvert, l'été dernier, les Maisons de Maussane. ◆◆

SANTA ANA & SAN LEON.
Chemin de l'Escampadou, 13520, Maussane-Les-Alpilles. www.hotel-particulier.com

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTOS DAVID RICHALET

LUC **VINCENT**

Revenir à l'essentiel

« LES OBJETS ET AUTRES MEUBLES SONT DES PASSEPORTS CULTURELS POUR UNE VIE ORIGINALE ET QUALITATIVE. » AINSI LUC VINCENT VOIT-IL LES CHOSES, DESIGNER ET PLUS QUE CELA, TOMBÉ AMOUREUX D'UNE MAISON DANS LES ALPILLES, CRÉATEUR DE LA MARQUE PROVENÇALE ET CONTEMPORAINE **LE MAS DE LA CROIX,** ET QUI VIENT DE PRENDRE POUR QUATRE ANS LA DIRECTION ARTISTIQUE D'UNE COLLECTION LES OLIVADES.

Il est Belge, fils d'un architecte directeur de l'École d'architecture de La Cambre et d'une mère créatrice de haute couture… C'est peu dire qu'il a très tôt baigné dans le milieu artistique, fréquenté gens et lieux avertis. Très tôt aussi, senti les parfums du Sud, à l'occasion de séjours qu'il faisait dans la maison construite par son père dans la région de Nice.

L'envie d'un « *rapport concret avec les choses* » l'a orienté vers le design, l'architecture intérieure, le mobilier et l'agencement. Diplômé à son tour de La Cambre, éduqué, formé au contact de Christophe Gevers (1928-2007) designer et architecte intérieur belge marquant d'après-guerre, et de l'artiste René Mels (1909-1977) – *« les deux piliers de ce que je suis »* – Luc Vincent a, pendant des années, suivi le parcours classique d'un designer industriel, avant de saisir de belles occasions « *d'avoir mon mot à dire et signer un esprit. Je n'ai pas de nom. J'ai toujours préféré défendre une écurie. Pas de spécialité non plus. En revanche, il y a un fil rouge dans tout ce que je fais : le Bahaus, ce courant artistique à l'origine du design contemporain.* »

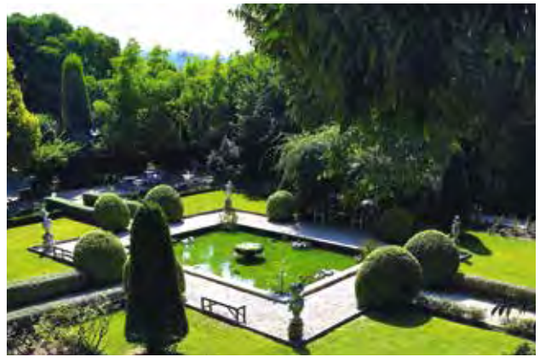
Luc Vincent a travaillé notamment pour les marques belges Bulo (mobilier de bureau) et Hind Rabii (luminaires de luxe). Il a été directeur du département design des agences de Ricardo Boffil à Barcelone puis Jean Nouvel à Paris et directeur artistique de Souleïado. Il développera au cours des quatre années à venir une collection conjointe Les Olivades – Le Mas de la Croix : avec, dès 2019, une gamme d'essentiels classiques provençaux. Que complèteront au fil des mois et en collaboration de marques, des lignes pour la maison, des vêtements et vêtements d'intérieur, des accessoires…

» Il y a trois ans, il vient chez une amie, Marie-Paule Orluc, créatrice de Marie Papier qui, dans les années soixante-dix, révolutionna la papeterie. Il découvre les Alpilles. Et cette maison, qu'il ne tarde pas à acheter. La Montagnette est toute proche… Les bleus du thym, les coquelicots, les tournesols et tellement de savoir-faire… Lui vient l'idée de créer une marque haut de gamme, intemporelle, à l'esthétique contemporaine et néanmoins respectueuse des traditions provençales. Des choses simples mais parfaites, à partir de matériaux locaux, et associant artisans et créateurs dans un rayon de cent kilomètres autour de son mas.

D'atelier en atelier, de Vallabrègues à Mouriès, de Saint-Rémy-de-Provence à Montfrin, en passant par Nîmes, Avignon et Barbentane, Luc Vincent promeut le geste, les savoir-faire et déroule son histoire : celle d'une vie provençale, dans l'esprit d'aujourd'hui, avec l'exigence du designer et par conséquent, le souci de la fonction : chemises de gardian, tabourets de bois et cuir de Camargue, blocs de jolis sets de table, – déjà des best-sellers – rideaux de buis, canne, paniers et carnets… Auxquels s'ajoutent de nombreux produits gastronomiques promis à de nouveaux contenants : *« L'idée est de revenir à des choses essentielles, émotionnelles, évidentes. Je ne touche pas aux ADN, je reste dans la lignée des traditions. Mais je les mets un peu en danger. Je ne redessine pas les tissus provençaux, je les prends comme ils sont. Je joue avec, je crée des associations. Idem avec la chaise… Très classique, mais pas vernie. »* Il apporte sa vision, *« avec la distance qu'il faut pour proposer des choses nouvelles. Il n'y a pas de modernité sans danger. »* ◆◆

Le 3 à Arles, **LE SAVOIR-FAIRE DES ALPILLES** à Saint-Rémy-de-Provence, **CQFD LE NID,** à Avignon. www.lemasdelacroix.com

Provence Jardin,
spécialiste de l'aménagement paysager
dans les Alpilles…



De la conception à la réalisation, notre savoir-faire et notre expertise sont au service de votre jardin : terrassement, système d'arrosage automatique, plantations de gros sujets, aménagement végétal du jardin, maçonnerie paysagère, jardins à thème et entretien.

Benjamin Moricelly
Route de la Gare, 13810 Eygalières.
Tél. : +33 4 90 95 22 59 - Port. +33 6 14 21 44 34
moricelly@gmail.com – www.provencejardin.com

Provence Jardin
Création et entretien de jardins
Aménagements paysagés

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO DAVID RICHALET

MARIANNE **HUEBER**

L'œil et l'émotion

LA LIGNE, L'ALLURE. C'EST CE QU'ELLE VOIT D'ABORD. MAIS LES OBJETS ONT UNE ÂME : CELLE DE LEURS CRÉATEURS. À QUI ELLE VOUE UN GRAND RESPECT.

Trente ans qu'elle est dans le métier, d'abord à sillonner les routes de l'Hexagone, de marchés d'antiquaires en foires à la brocante, à dénicher petites et grandes merveilles, à forger son regard, se faire le goût et remarquer que *« la demande diffère entre Strasbourg et Bordeaux, Nice, Toulouse ou Arles. »*

Marianne Hueber en a vu du pays et des belles pièces, avant de poser ses pénates, en 2003, dans le quartier de La Roquette, à Arles.

Circa… Mot latin utilisé pour dater approximativement un objet… *Circa,* son lieu, l'antre d'une réelle passion : pour une ligne, une allure générale, celle qui s'impose et ne se discute pas. Pour la matière, le matériau, le préalable, l'intention et bien sûr, le savoir-faire du créateur.

Mobilier 30, 50, 70, petite décoration, les cent soixante mètres carrés d'exposition, à la manière des recoins d'un vrai salon, sont une démonstration de choix justes et néanmoins audacieux, d'un style sûr parce que fait d'un mixage, qui permet aux objets de se répondre. *« Cet espace est si fort que les choses présentes ne peuvent pas être évanescentes. »* Passion, encore et toujours, de cette bricoleuse née – qui restaure dans l'atelier attenant tout ce qu'elle achète – pour ceux qui font, de leurs mains, céramique, sculpture, luminaires, mobilier ou encore raku… Ils sont une douzaine, à une centaine de kilomètres à la ronde, qu'elle a élus : *« Des créateurs contemporains assez fous pour prendre ce risque de tenter de vivre de leur talent. »* Certains viennent depuis des années la retrouver (consulter ?) sous les voûtes de ce lieu *« si impressionnant dans le silence »* qu'elle met toujours de la musique : chacun calé dans un fauteuil « revisité » par Marianne et sa foisonnante collection de tissus, il se trame des plans, se trace des croquis, se construit une confiance, se crée une émotion : *« On échange, sur l'idée, l'objet à venir, son aspect, sa fonctionnalité… Parfois, je me mêle aussi un peu du style. Mais on s'apporte beaucoup mutuellement. »*

Sans concession pour la qualité, inlassablement, elle conseille, soutient, encourage : *« Ici, j'impose mon œil, mon goût. »* Elle reconnaît se tromper parfois, mais loue toujours son libre arbitre, qui finalement, ne l'a jamais trahie. Aucun miroir n'est accroché aux murs… Elle ne les aime pas. Elle leur préfère de loin des œuvres d'artistes, encore, auxquels elle consacre d'ailleurs cinq à six expositions par an. ◆◆

CIRCA expose les dessins et quelques sculptures de Marc Nucera jusqu'au 12 janvier.
2, rue de La Roquette, 13200, Arles. Tél. : 04 90 93 26 15.

Par Marie Mazeau

JEAN-LUC **MARE**

L'homme aux mille feuilles

Idée LUMINEUSE que ces superpositions de papier à l'infini.

D'une vie antérieure de graphiste, il a gardé l'amour du papier. Au point, pour les créations lumineuses auxquelles il se consacre désormais, de jeter son dévolu sur d'exceptionnelles feuilles de calque habituellement destinées à l'édition et qu'il fait venir d'une fabrique italienne créée à Vérone, au temps de Marco Polo.

De grandes feuilles épaisses, qu'il mouille, froisse, défroisse, repasse, déchire, découpe, empile et colle au gré des gabarits de la quinzaine de modèles qu'il conçoit : appliques, lampes à poser, suspensions, simples lampions… Elles ont pour noms *Hirsute, Iris, Spirale* ou *Mille-feuille* et composent une ribambelle aérienne, sculpturale et contemporaine, à laquelle Jean-Luc Mare donne, jour après jour, forme et contours dans un doux bruit de froissement : *« C'est une matière vivante, sensuelle et agréable à travailler. »* Des feuilles donc (toujours exactement le même nombre pour chacun des modèles), quelques pinces à linge en bois, de petites entretoises, un pulvérisateur et un vieux fer à repasser *« car chauffer le papier le rend plus résistant »*… Ces élégants luminaires à lamelles naissent – dans l'atelier perché entre ciel et pierre sèche – à Sauve, village médiéval du Gard, d'une mise en œuvre plus que d'un « process », de l'utilisation de choses simples plus que de réels outils, de porte-à-faux, de gestes sûrs, précis et de marques aléatoires, de fins réglages, de poids et d'équilibre. ◆◆

SHOWROOM. 22, Grand rue, 30610 Sauve. www.jeanlucmare.com

© Marie Mazeau

PAR MARIE MAZEAU

DE MAIN DE **MAÎTRE**

Un parfum de tradition

ON LES FABRIQUAIT DÉJÀ EN PROVENCE AU XVIIIe SIÈCLE. PLACÉS DANS LES ARMOIRES, ILS EN PARFUMAIENT LE LINGE, ET ÉLOIGNAIENT LES MITES.

Ces fuseaux de lavande sont entièrement fabriqués à la main par Elsa Lenthal, aux Baux-de-Provence : extrêmement souples, incassables, parce qu'utilisés seulement entre juin et septembre lorsque la lavande est fraîche, les brins sont délicatement retournés un à un sur les fleurs et tissés – à la manière de la vannerie – avec du ruban venu de Haute-Loire. Leur confection, qui convoque patience et minutie, enserre la fleur et lui permet, en séchant, de conserver son huile essentielle. Il suffit de presser régulièrement le fuseau pour en libérer – pendant plusieurs années – un incroyable parfum de Provence ! La tradition a du bon. ◆◆

Trois tailles. Plusieurs couleurs.
À partir de 19 €.
LE SAVOIR-FAIRE DES ALPILLES,
13210 Saint-Rémy-de-Provence.
www.fuseauxdelavande.com

© David Richalet

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO DAVID RICHALET

FRANÇOISE **GARCIN**

Tour de table(s)

ELLE DRESSE LES TABLES UN PEU À LA MANIÈRE DE TABLEAUX.

SES COMPOSITIONS SUR-MESURE SONT LE DÉCOR DE MOMENTS PRÉCIEUX QU'ELLE SOUHAITE AVANT TOUT CONVIVIAUX.

Elle a le regard bleu. Et l'œil de ceux qui très tôt, apprennent à reconnaître les belles (et bonnes) choses. Elle est la fille d'un peintre (Joseph Bayol) et d'une ex-galeriste, qui aujourd'hui règne en maître sur un potager fabuleux… De son enfance saint-rémoise elle garde (et cultive) l'amour de la Provence et de sa lumière, le goût des recettes de famille que l'on se transmet, du plaisir du partage autour de grandes tablées. D'une vie en couleurs, inépuisable palette dont elle s'inspire et joue à l'envi, depuis ses "années déco" à Saint-Rémy (Ébène) et l'Isle-sur-la-Sorgue, jusqu'à aujourd'hui, où elle propose (plutôt aux particuliers bien qu'elle soit intervenue plusieurs fois au Château d'Estoublon)) ses décors de table sur-mesure, en petit ou plus grand comité.

« Ce que j'aime c'est aller à la rencontre d'un désir et réaliser le décor approprié. La table, c'est la convivialité, une promesse globale de plaisir. Même autour de plats très simples, c'est important. »

Nappe ou set ? *« L'un ou l'autre. Les sets sont parfaits si la table est belle. »*
Les tissus *« Je les achète au mètre chez Grégoire à Saint-Saturnin-Lès-Avignon. J'adore le vichy en percale coton. Je teins aussi beaucoup. »*
Le mélange *« C'est la clé d'un joli décor. J'aime dépareiller la vaisselle et les verres. J'en trouve chez les antiquaires, en brocante et même chez Alinéa. »*
Les couleurs *« Je les aime toutes. J'utilise le grège ou le bleu gris, mais à mes yeux, la couleur sublime tout. Même le vêtement. »*
La table idéale *« Plutôt ovale, à huit convives. Parce qu'on peut se parler. Mais je peux grignoter sur le pouce à un comptoir ou sur un petit guéridon en terrasse. Pourvu que je ne sois pas attablée toute seule. »*

» D'abord choisir une nappe puis, puiser dans sa caverne d'Ali Baba (Françoise Garcin est une chineuse invétérée) vaisselle, verres et accessoires… Assembler des formes et des couleurs, ne pas hésiter à dépareiller les pièces, créer du rythme, du relief, une certaine symétrie. Poser, enlever, déplacer, remettre, ajouter… Multiplier les essais jusqu'à dérouler le fil de l'histoire qu'elle raconte, au gré des lieux, des occasions, des saisons et souvent, des menus : *« Il faut du temps et une foule de choses. Mais une jolie table n'est pas forcément sophistiquée. Pas classique non plus. L'argenterie sur une nappe blanche, ça n'est pas trop mon style. J'aime les bons mélanges, l'harmonie. Et par-dessus tout, j'aime les couleurs. »*

Sur ses tables, des fleurs toujours, des bougies la plupart du temps, à l'occasion, des citrouilles et du raisin en automne, un déferlement vert au printemps ou une table dans l'esprit de la Camargue… Son inspiration ne se tarit pas. Et vous ne la prendrez pas en défaut de se répéter… Même chez elle, un précieux petit cahier soigneusement renseigné, lui indique de quoi ses convives se sont régalés et dans quel décor… ◆◆

www.francoisegarcin.com

UN ESPRIT EN PLUS

www.unespritenplus.com

Par Marie Mazeau

COMPLÉMENT D'**OBJETS**

Intérieur toutes !

BELLE DU HAMEAU

Elle sort du lot : avec ses formes arrondies et ses étagères aériennes, cette bibliothèque version acajou et métal laqué noir (ou chêne et métal laqué blanc) figure l'esprit de Monolithe, la maison qui l'édite – créée par Éric-Jean Floureusse, propriétaire du Hameau des Baux à Paradou – et dont toute la collection se compose de pièces sobres, aux formes pérennes et sans artifice.
Klec L, de Piergil Fourquié, Monolithe édition, 3 680 €.
Hameau des Baux, *Paradou.*

ZEN

Leur nom signifie *« petit oiseau »* en japonais. Tout doux, en liège ou noyer massif verni, ils tiennent dans la main et ont, paraît-il, un pouvoir apaisant.
Kotori, de Marie-Christine Dorner pour Cinna, 105 €.
Inove, *Avignon.*

LA BONNE HEURE

La reine franc-comtoise du mobilier métal a remis les pendules à l'heure au dernier Salon de Milan. Horloges monochromes, bicolores et tricolores… Au choix !
Tolix time, de Killian Schindler, Tolix. À partir de 230 €.
Griin, *Vedène.*

TRESSAGE

Ces formes aléatoires, cette moelle de rotin finement tressée… Elles sont irrésistibles et encore plus jolies à deux.
Tonka, d'Alice Rosignoli pour Ligne Roset, à partir de 260 €.
Meubles Espi, *Salon-de-Provence.*

SON

Conçue par le couple Eames en 1946 et fabriquée seulement une poignée d'années, cette radio – compacte en contreplaqué moulé extrêmement innovante pour l'époque est aujourd'hui heureusement rééditée – en édition limitée – accompagnée de la technologie Revo.
Eames radio, de Marc Eggimann pour Vitra, 999 €.
RBC, *Avignon.*

PLANNING 2018

L'éditeur danois Fritz Hansen réédite cette année les tables basses Planner imaginées en 1953 par l'inspirant designer américain Paul Mc Cobb (1917-1969) : marbre charcoal ou crème, acier laqué. En plusieurs formes et dimensions. Quelle bonne idée !
Planner, de Paul Mc Cobb pour Republic of Fritz Hansen,à partir de 954 €.
État des Lieux, *Arles.*

TOUT VELOURS

Il est plus fin et beaucoup plus doux que l'original, apparu il y a déjà vingt ans ! Tout de luxueux velours vêtu, en voilà un idéal pour les mois d'hiver.
Original, Velvet collection, Fatboy, 179 €.
VO, *Eygalières.*

BAS LES MASQUES

Inspiration africaine, tête de lion, libre interprétation… Objets de curiosité, et de déco.
Masques, 40 cm, 195 €.
Home autour du Monde, *Avignon et Saint-Rémy-de-Provence.*

LONGUE

Entièrement déhoussable et recouverte de coton stone washed… Cette banquette est simplement parfaite.
Daybed *Boho*, Maison de vacances, 200 x 97 cm, 1 800 €.
Libellule, *Saint-Rémy-de-Provence.*

EXPOSÉE

On connaît sans doute davantage la chaise Zig Zag ou le fauteuil Utrecht de ce designer néerlandais avant-gardiste à qui l'on doit les plans du musée Van Gogh d'Amsterdam. Cette chaise, présente au Moma de New York fit pourtant – par sa finesse – sensation en 1927 ! Elle réapparaît encore plus fine et dans une palette de couleurs élargie.
Beugel Stoel de Gerrit Rietveld, prix sur demande.
RBC, *Avignon.*

À POSER
Elle est née de la collaboration entre le studio Nendo et le designer Luca Nichetto. Cette drôle de lampe en papier washi, sur ses quatre pieds en frêne, porte, en japonais, le nom de méduse. Mais elle n'aime pas l'eau !
Kurage, 49 cm, Foscarini, 530 €.
Jeux de Lumière, *Avignon.*

À ROULETTES
Vintage à souhait, en métal finition laiton et verre fumé, cette desserte vous facilitera le service… Ou se tiendra sagement dans un coin du salon.
Roger, Broste Copenhagen, 535 €.
Le Comptoir des Alpilles, *Saint-Rémy-de-Provence.*

TERRE
Jarres en terre cuite, disponibles en noir, gris ou pierre. À poser, ici, ou là, tout simplement.
Luna, Muubs, de 40 à 130 cm, à partir de108 €.
Autour de la Maison, *Maussane-Les-Alpilles.*

PRÉCIEUX
Cette version du bridge dessiné par At Once Studio est en velours un peu précieux, imprimé en Italie d'un graphisme contemporain. Le tissu est signé Coralie Prévert, créatrice française connue pour ses foulards et kimonos.
Impala, Airborne, 684 €.
Jardins Van Gogh, *Saint-Rémy-de-Provence.*

REFLET
En métal doré, il n'y a pas à douter de son petit effet.
Adonis, diam. 82 cm, 95 €.
Alinéa.

LUMIÈRE
Lampe (ou lampadaire) tripode en bois de frêne travaillé en arrondi. Inspiration scandinave et nom canadien. Allez comprendre…
Montréal, It's about Romi, à partir de 245 €.
Dou Bochi, *Arles.*

FLAMME
Chaque bougie est faite à la main et présentée dans son écrin de porcelaine de Limoges, et platine ou or. Un passage en machine et on la recharge à l'envi, avec l'une des vingt recharges-maison, issus de la haute parfumerie de Grasse. Parfum de Provence et d'excellence.
Bougie précieuse, Rose et Marius, 200 gr, 60 h, à partir de 129 €.
Chez nous, *Arles et 3, rue Thiers, Aix-en-Provence.*

ANIMAL
Il vient compléter la tribu sculpturale de la Collection Mobilier de compagnie, qui compte déjà un ours, un bouquetin, une oie, un âne… La ménagerie s'agrandit. Et les livres seront bien rangés !
Chamois, de Benoît Convers, Ibride, 133 cm, 780 €.
Mouvement, *Avignon.*

Par Marie Mazeau

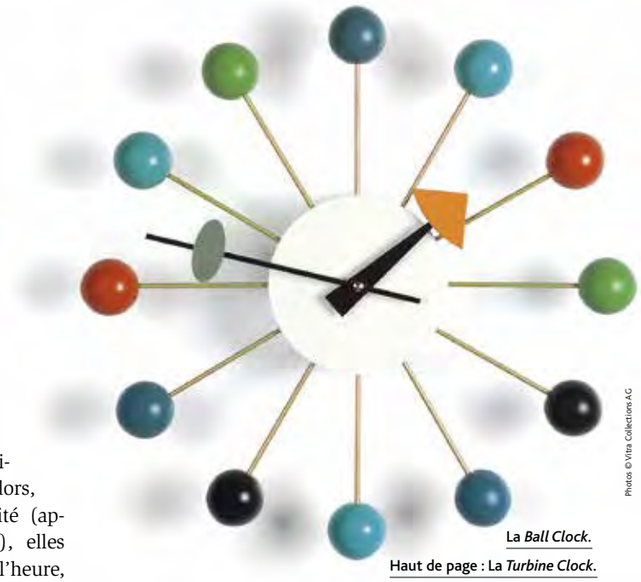
LES HORLOGES DE **GEORGE NELSON**

Les pendules à l'heure

Inspirées des rayons du soleil ou d'une roue, d'une fleur, d'un œil, d'une étoile ou d'ailes de papillons, ces horloges TRÈS FIFTIES ont bien remis les pendules à l'heure.

La *Sunflower Clock*.

La *Spindle Clock*.



La *Ball Clock*.

Haut de page : La *Turbine Clock*.

Photos © Vitra Collections AG

Etonnante série que cette ribambelle d'horloges murales signées George Nelson (1908-1986), monument américain du design de la deuxième moitié du xx[e] siècle : avec leur esthétique pimpante en multiples versions, aux antipodes de ce que l'horlogerie avait produit jusqu'alors, et dotées de mécanismes à quartz de haute qualité (apparus pour la première fois dans les années 30), elles n'ont pas pris une ride. Non contentes d'indiquer l'heure, elles ont marqué leur temps : celui d'une époque où l'on avait foi en la prospérité et le progrès et ou l'on s'efforçait d'être moderne, à l'aube d'un nouvel *american way of life*. Designer, architecte (Prix de Rome 1932), auteur, éditeur et fou de photo, George Nelson qui venait de découvrir le mouvement moderniste en Europe et contribua – toutes disciplines confondues – à le propager outre-Atlantique, sentit bien ce vent nouveau et dans son souffle, entre maisons particulières et commandes pour les géants industriels comme IBM, General Electric ou Ford, s'intéressa particulièrement aux objets du quotidien : éléments encastrés, machine à écrire, assiettes, luminaires, tourne-disques… On ne présente plus son drôle de sofa *Marshmallow* ou son fauteuil *Coconut*…

Parmi les dizaines d'horloges imaginées par ce créateur de « *choses belles et pratiques,* » la plus connue (et la première de la série aussi) est sans aucun doute la *Ball clock* (1949) sortie à ses débuts sous le numéro 4755. Reconnaissable à ses boules de bois naturel ou multicolore inspiration boulier et ses aiguilles contrastées, elle incarne à elle seule l'esprit 50. Mais seule, elle ne le resta pas longtemps.

Mixage de matières (noyer, chêne, bouleau, laiton, aluminium) et de couleurs, la série qui s'ensuivit durant plus de vingt ans, devenue emblématique, compta des dizaines de modèles parmi lesquels la piquante *Sunburst* (1949), la vive *Turbine* (1957), la *Spindle* fuselée (1957) ou la géométrique *Polygon* (1961). Simples et stylées, toutes furent (et sont toujours) une alternative rafraîchissante aux horloges classiques.

Fabriquées par la Herman Miller clock company, elles ont été exposées partout dans le monde et sont pour quelques-unes, depuis les années 90, rééditées en Europe par Vitra. On le sait, l'histoire des icônes se joue du temps (a fortiori lorsqu'il s'agit d'instruments à le mesurer). Celle-ci continue donc : à la bonne heure ! ◆◆

par Marie Mazeau

DÉCIDÉMENT **LE SUD…**

c'est un cadeau !

Pas toujours facile de trouver le bon cadeau. Petite trousse de secours – dans L'ESPRIT du Sud – et valable toute l'année.

1 • FINE LAME. Ils sont fabriqués entre Nîmes et Le-Pont-du-Gard. Chacun de ces couteaux est un hommage à la Camargue et à toute la Provence. Celui-ci est en bois d'olivier, avec sa croix et son fameux trident forgé massif. De la belle ouvrage, un compagnon du quotidien. • Le Camarguais n° 12, 104 €. **Atelier et boutique, Coutellerie de Camargue, route départementale 86, 30320, Bezouce. www.lecouteaucamarguais.com**

2 • FLEURI. Jeanne Bayol, la Saint-Rémoise, n'en finit pas de décliner son univers ethno-fleuri-bohême-chic. Ces tennis sont le fruit acidulé d'une collaboration avec la maison Bensimon. • Du 36 au 41. 40 €. **La boutique de Jeanne, ZA de la Gare à Saint-Rémy-de-Provence.**

3 • L'ŒIL. Un stage à l'École nationale supérieure de la photo d'Arles – comme les pros – avouez que c'est un sacré objectif et une chouette idée de cadeau ! • Formation de trois jours à la prise de vue : 950 €. **Contact : Sophie Blanchard. Tél. : 04 90 99 33 46. www.ensp-formation.com**

4 • NUIT. Vaporisée sur l'oreiller, cette brume est idéale pour se laisser aller, sans broncher, dans les bras de Morphée. Parfums coton ou lin. • Brume d'oreiller, Brun de Vian Tiran, 50 ml, 9 €. **Boutique du Musée de la Manufacture, av. de la Libération, 84800, L'Isle sur la Sorgue.**

5 • COFFRET. Il contient cent-dix-huit ans de savoir-faire d'une célèbre salonnaise : en tranche, à l'huile d'olive, en cubes et en copeaux, pour le linge et pour la peau… Le savon de Marseille dans tous ses états. • Coffret *« Découverte »*, 18,50 €. **Savonnerie Marius Fabre, 13300, Salon-de-Provence.**

6 • ENSOLEILLÉ. C'est la quatrième fois depuis 1935 qu'il se refait une beauté. Le broc du fameux marseillais anisé a confié son nouveau look au collectif de designers les 5-5. Et c'est la maison Revol, spécialiste drômoise de la céramique, qui le fabrique. • 1,3 L. 36 €. Incontournable, au moins dans le Sud. **www.ricard.com – www.revol1768.com**

7 • FLAMME. Rose d'antan, amande précieuse et figue savoureuse sont les dernières nées de la collection de bougies *Love in Saint-Rémy*, déclaration d'amour à la Provence. • 45 h de combustion, 42 €. **Le Savoir-Faire des Alpilles, Saint-Rémy-de-Provence.**

8 • INSECTES. Des cigales, des hannetons et autres moustiques animent cette vaisselle en céramique, créée en Camargue pour la boutique arlésienne Moustique. Des mugs et des assiettes de différentes tailles… À table ! • À partir de 18 €. **Moustique, Arles.**

SAVEURS & ART DE VIVRE

© David Richalet

PAR ISABELLE AMBREGNA

RITUELS DE BEAUTÉ, **SPAS, MASSAGES…**

La crème de la crème

ILS ONT LANCÉ DES TRÉSORS OU DES LIGNES DE BEAUTÉ SANS QUITTER LES ALPILLES OU LA CAMARGUE, BERCEAU DE LEUR MARQUE ÉLABORÉE À PARTIR DE PLANTES, DE FLEURS, D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA… ET SONT AUJOURD'HUI, POUR LA PLUPART, INVITÉS – ICI ET AILLEURS – DANS DES LIEUX AU CHARME FOU OÙ BIEN-ÊTRE ET ÉLÉGANCE NE FONT QU'UN ! VOICI LES AMBASSADEURS – ET AMBASSADRICES – D'UNE NÉO-COSMÉTIQUE BIO OU VÉGÉTALE ET 100 % LOCALE, DRÔLEMENT BIEN DANS LEUR PEAU, ET AUTANT D'ADRESSES-PLAISIRS POUR RESTER ZEN TOUT L'HIVER. GO !

© David Richalet

LE PIONNIER

Romain Ruth : *« La Provence est intégrée dans l'ADN de Florame »*

Depuis 30 ans, son petit flacon d'huiles essentielles aux lettres cuivrées (rappelant les alambics) n'a cessé de se diffuser… Pionnière dans la cosmétique biologique, Florame, également synonyme de production éthique et éco-responsable, hérite d'une réputation d'excellence reconnue dans plus de 30 pays… cultivée depuis son berceau d'origine : Saint-Rémy-de-Provence. Une histoire de cœur et d'engagement (quotidien) explique son directeur général, Romain Ruth, également président de Cosmébio.

Comment est née Florame ?

Nous allons bientôt fêter ses 30 ans : la marque a été déposée en 1990. C'est une maison familiale, indépendante de toute banque, de tout fonds d'investissements et qui a été pionnière dans la cosmétique biologique ! C'est aussi « l'âme des fleurs », créée à l'origine par Michel Sommerard, un parfumeur Saint-Rémois qui à l'époque, avait ce que l'on appelle une « parfumerie de niche » : elle distillait de l'essence de lavande sur le cours de Saint-Rémy. C'était comme une bannière olfactive ! Le parfum précédait l'enseigne, on sentait d'abord, on découvrait la boutique ensuite…

28 ans plus tard, l'implantation de Florame à Saint-Rémy-de-Provence est-il, selon vous, toujours essentiel ?

C'est impératif ! On revendique d'être nés en Provence, de fabriquer ici : nous sommes implantés au cœur du Parc des Alpilles et de sa biodiversité, et l'on contrôle, ici, tout ce qui vient des cinq continents ! La Provence fait partie de l'ADN de Florame : la marque possède, dans ses produits, le pourcentage d'huiles d'origine naturelle le plus élevé – ce qui explique aussi notre attachement à la Provence…

Vous aviez même lancé une gamme d'huiles essentielles *Sélection provençales*…

… Qui hélas n'a pas été un grand succès. C'est dur, sur une toute petite bouteille, de communiquer sur la qualité ! Quand elle est déjà certifiée bio, on pense qu'elle est substituable, il faudrait pouvoir l'ouvrir… Prenez la lavande fine d'altitude, qui est l'un des trésors de notre région. Nous étions allés voir un producteur dont la parcelle n'avait jamais vu un pesticide. Nous étions presque dans une logique de grand cru, à la façon des grands vins de Bourgogne ou de la Vallée du Rhône…

C'est une affaire de connaisseurs…

Un petit peu ! Florame a cette dimension-là. Nous sommes uniquement présents dans les magasins biologiques, et dans les pharmacies, auprès d'instituts partenaires avec des soins uniques et sur-mesure. Le nôtre à Saint-Rémy a ses propres protocoles. Florame s'est structurée comme une marque de cosmétique biologique *et* d'aromathérapie, en mélangeant des huiles bio et végétales, en élaborant des sérums puis des parfums, en ressuscitant une méthode qui correspond au référentiel Cosmébio. Elle bénéficie aussi d'une tendance liée au *Do It Yourself*…

Le regard sur les huiles essentielles a évolué. Sait-on les utiliser ?

Florame édite des spécialistes des huiles essentielles : notre pharmacienne et docteur en pharmacie Fabienne Millet, auteure (entre autres) du *« Grand guide des huiles essentielles »* est une sommité mondiale : elle forme les professionnels de la santé. Florame conserve donc une démarche prophylactique : nous les préconisons, par exemple, assez peu en interne.

© David Richalet

Travaillez-vous sur de « nouvelles huiles » ? L'huile essentielle de demain, ça serait quoi ?

Il existe un immense vivier d'huiles essentielles précieuses ! Le lédon, endémique du Groënland, possède des vertus apaisantes exceptionnelles. Le iary « respiratoire » de Madagascar que Florame a été la première à commercialiser. Pour l'hélichryse italienne, nous avons noué des partenariats en Corse et en Croatie grâce auxquels toute une filière s'est mise en place qui structure aujourd'hui une activité durable. Ceci nous a permis de travailler sur les eaux florales d'hélichryse, qui ont des effets intéressants sur la couperose.

Florame possède un catalogue de 150 huiles essentielles en bio et en sauvage. Que vous manque-t-il ?

Notre but est d'aller vers les standards les plus hauts, le « cosmo standard », c'est-à-dire que l'on multiplie par deux nos contraintes de production ! (…) Florame (65 salariés, 11 M€ de CA) est auto-financée. Je me bats face aux plus gros. De nombreux laboratoires viennent nous chercher pour notre réputation d'excellence qui est liée à notre engagement dans la bio, au respect du processus de fabrication. La fabrication d'huiles essentielles, découverte en Mésopotamie, est millénaire… Elle existait bien avant la pétrochimie ! En Égypte, en Grèce, et si l'on veut revenir à Saint-Rémy, chez Nostradamus…

LA DISCRÈTE
Céline Escand, le Baume intégral

Elle a beau ne pas vouloir se mettre en avant, elle avance Céline Escand… Avec sa (pétillante) complice Sandrine Obin, son Baume intégral n'est plus cette marque ultraconfidentielle qui, il y a cinq ans, se découvrait entre ami(e)s, par le bouche-à-oreille… Formulation unique, texture incroyable, graphisme rétro façon damier, inspiré des boîtes à cigares ou clin d'œil aux années Guerlain, son flacon est devenu un hit ! Bourré d'ingrédients naturels (12 matières premières dont 11 actifs principaux), certifié Écocert, ce « no palm » joliment formulé dès le n°1 (huile d'argan, d'olive, macérât de carotte, jojoba) a conquis, d'abord le Tout-Saint-Rémy puis une cinquantaine de boutiques, concept stores, pharmacies et hôtels haut de gamme (lire ci-dessous)… de Mâcon jusqu'en Suisse ! Il faut dire que l'« Intégral » tient ses promesses, réunissant ce triplé-gagnant : protecteur, hydratant et apaisant. Il a (surtout) la délicatesse d'une fille, dingue de naturel et qui, au Sénégal (où elle a vécu) confectionnait déjà de drôles d'onguents à base de beurre de karité et de tout ce que la terre lui offrait. De très belles ondes à Saint-Rémy lui ont donné l'énergie de lancer, en 2013, ce n°1, de formuler le n°2 (avec des huiles essentielles de lavande, Bois de Hô, geranium…), de peaufiner le n°3 (silice et concombre) *« chacun avec son écrin, parfois avec des éditions limitées aux étiquettes signées par des artistes locaux »*, glisse Céline Escand qui, pour le lancement de son n°4 (couleur or), rêve d'un événement dans une manade. Histoire de mettre encore un peu de baume au cœur de la Provence…

© David Richalet

Céline Escand (à gauche) et Sandrine Obin.

BAUME INTÉGRAL DE CÉLINE ESCAND
BOUTIQUE L'ATMOSPHÈRE, 11, boulevard Victor-Hugo, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. www.celineescand.com

© DR

ESCALE DÉTENTE…
à L'Hôtel Gounod

Hôtel de charme ? Affirmatif depuis que Karine Piel, propriétaire et gérante depuis quatre ans, s'y est installée. Sublimant, après avoir conduit des travaux de fond en comble, le plus ancien relais de chasse de Saint-Rémy, cette ex-avocate a ressuscité l'esprit romantique de cette adresse atypique où séjourna l'auteur de *l'Ave Maria*, Charles Gounod, qui composa d'ailleurs ici même en 1863 *l'Opéra Mireille*. Jardin d'agrément (avec piscine l'été) caché derrière les vieux murs de pierre, piano-bar (chaque vendredi soir), et pour le supplément d'âme, un espace détente qui (ré)ouvrira cet hiver dans une ancienne salle de séminaires, totalement métamorphosée. Seul immuable : le Baume intégral, utilisé ici en massage sur-mesure que l'Hôtel Gounod suit (sans relâche) depuis son lancement…

HÔTEL GOUNOD
18, place de la République, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. www.hotel-gounod.com

© Lionel Moulet

LES SUPER-ACTIFS
Annabel et Jean-Baptiste Quenin
Une Olive en Provence

De l'huile au noyau, des fleurs et des feuilles au squalane, rien ne se perd, à Maussane, dans la propriété de Jean-Baptiste et Annabel Quenin. Lancés il y a onze ans dans l'idée de *« valoriser le terrain »* entourant le moulin à huile familial, lui, l'enfant du pays et son épouse Annabel ont eu non seulement du nez mais une excellente idée : *« Faire plus avec l'olive, et surtout trouver un équivalent en cosmétique de cette merveilleuse AOC »*, expliquent-ils. Dévalisés lorsqu'ils sortent leur premier gel-douche à l'huile d'olive vierge extra de 500 ml (proposé à 10 euros) dont ils entendent dire le meilleur, ils y croient fort, donnent naissance à leur marque Une Olive en Provence, rencontrent les acteurs de la filière, et découvrent alors des actifs aux vertus formidables : les feuilles antioxydantes de l'olivier, ses fleurs apaisantes qui d'ailleurs font partie des 38 précieuses (et originales) du Dr Edward Bach et, cerise sur la branche, le soyeux squalane végétal d'olive *« qui recrée ce film hydrolipidique que l'on produit jusqu'à l'âge de 25 ans »*, explique Annabel Quenin. Leur marque n'est pas (non plus) passée à côté du noyau – aux propriétés exfoliantes ! Locavores, des ingrédients à la production (5 laboratoires en Provence) jusqu'aux emballages (entre Alès et Grignan), les néo-entrepreneurs revendiquent la naturalité de leur trente références (nettoyant visage, soin éclat tenseur, crème nuit anti-rides, savons, huile corps, parfum d'ambiance…) qu'ils chouchoutent comme la toute première : présents à chaque lancement et autofinancés. Leur approche *« step by step »*, éco-responsable et contemporaine, plaît. L'illustratrice parisienne Soledad Bravi leur a dit oui pour signer une édition limitée où un euro par flacon est par ailleurs reversé à Good Planet. Les Asiatiques qui les ont déjà découverts (à Taïwan, en Malaisie où la collection s'exporte) en sont fous. De quoi parier qu'avec son baume, nouveauté 2019, Une Olive en Provence devrait être sur toutes les lèvres…

UNE OLIVE EN PROVENCE lieu-dit Les Barres, Mas des Barres, Quartier de Gréoux, 13520 Maussane-les-Alpilles. Tél. : 04 90 54 56 99. www.uneoliveenprovence.com

ESCALE BEAUTÉ…
au Spa de Baumanière.

© DR

À Baumanière, la nature n'est jamais très loin. Le Spa, pensé par Geneviève et Jean-André Charial, ne fait pas exception. Tout de bois mais quasi aérien avec ses voilages blancs, l'espace déployé sur 500 m² semble comme suspendu entre ciel et terre. Au creux de cette parenthèse, un bassin sensoriel, un hammam, et un patio central distribuant six cabines où les soins sentent délicieusement l'olivier… Hommage à la petite Olive en Provence que l'on expérimente ici dans des protocoles exclusifs élaborés par le spa. Gommage aux noyaux d'olive et poudre de riz dans une « Balade en Provence », massage (de la tête aux pieds) à l'huile de squalane d'olive au cours d'une « Immersion en Provence » matchent avec la prestigieuse marque Sisley aux fragrances de lavande et de romarin…
Pssst… Le spa propose des formules bien-être : les « Jeudis du spa » avec méditation, « Entre amis » ou « Bulle d'air », incluant un déjeuner au restaurant la Cabro d'Or.

BAUMANIÈRE, LE SPA. MAS
13520 Les Baux-de-Provence.
www.baumaniere.com

LES EXPERTS

Jean-Marc Delabre et Vincent Faraco
Végétalement Provence

© Studio Julius

© DR

La pollution, le stress, le vieillissement et les (multiples) couleurs auront-ils raison de nos cheveux et de notre cuir chevelu, condamnés à subir les effets du temps et d'une certaine chimie ? Pas si sûr. Depuis dix ans, Végétalement Provence remet du baume au cœur à tous ceux qui n'y croyaient plus : 2 000 comptes clients, 500 salons partenaires (et une vingtaine sous enseigne) ne jurent plus que par « VP » et ses « produits sup'organiques » qui, tout en soulageant notre précieuse fibre capillaire, protègent aussi ceux qui en prennent soin.

Des shampoings intégrant huiles végétales et essentielles de Provence, à la kératine végétale (protéines de maïs, de blé, bambou, lys blanc, lavande…), des masques balsamiques, des teintures aux plantes ayurvédiques, à la gelée royale et huile essentielle de mandarine, un concept de spa du cheveu mais aussi une huile de vie qui séduit les hypsters et autres moustachus, font en effet partie de la collection de cosméceutiques naturels imaginée, à Saint-Rémy-de-Provence, par Jean-Marc Delabre et Vincent Faraco. Prendre le problème à la racine, soigner le cuir chevelu avant le cheveu s'est inscrit naturellement dans leur *« société idéale »* : *« À 40 ans, on avait envie de construire quelque chose qui ait du sens »*, expliquent les co-fondateurs, ex-responsables au sein de groupes financiers. C'est fait et drôlement bien fait.

Prix de l'innovation produits, de la RSE, performance technique et positionnement premium – packaging soigné, aucun discount – le Petit Poucet provençal, passé leader de la cosmétique professionnelle alternative, équipé d'une Académie (formant les pros et attirant même les Japonais) croule sous les propositions : Maison de la mode Méditerranée, salons Maison & Objet, Who's Next… Et n'en finit pas de pousser son offre (à 365°) intégrant bougies et infusions. Son futur site à Saint-Rémy-de-Provence (livraison en 2019) en reflètera le parti pris : écologique et haut de gamme.

ACADÉMIE INTERNATIONALE BEAUTÉ ET COIFFURE ALTERNATIVE VÉGÉTALEMENT PROVENCE
1716, chemin des Castillones, 13550 Noves.
www.vegetalement.com

ÉCHAPPÉE BELLE
au Saint-Rémy

© DR

En plein centre-ville, un petit paradis contemporain et tendance lové dans un hôtel particulier du XIXe siècle, bordé d'un potager, avec piscine extérieure et brasserie chic, accueillant 31 chambres et suites où la décoration gypset signée Reyhana Tamboura donne le sentiment d'être… ici et ailleurs. Voici, depuis août dernier, le Saint-Rémy, tout de bois clair, de douceur et de lointaines inspirations d'Asie… Il ne manquait plus qu'une parenthèse : l'espace détente. Ce sera fait, en mars 2019, avec Végétalement Provence auquel sera consacré le tout premier Spa VP. Une évidence pour Didier Rivière, propriétaire de l'établissement qui prolonge son esprit haut de gamme et différent. Conçu en sous-sol, avec salles de massage, piscine intérieure à débordement, hammam et salles de sports et fitness, ce « cocon » de 600 m² baigné d'une lumière tamisée offrira une carte de soins inédite, bâtie et nourrie avec Végétalement Provence. On pourrait y découvrir un soin (surprenant) associant gommage, massage et… bain. Avec un twist maison : l'équipe spa sera formée par la marque.
De l'exclusivité…

HÔTEL LE SAINT-RÉMY
Hôtel Le Saint-Rémy, 16, boulevard Victor Hugo, 13210 Saint-Rémy-de-Provence.
www.le-saint-remy.fr

LES ÉMERGENTES

Caroline Missoffe et Anne Poniatowski
Clos des Oliviers

Après les plaisirs de bouche, les trésors de beauté. Réputé pour ses vins élégants et aromatiques, ses ardente et veloutée huiles d'olive AOP de la Vallée des Baux et sa collection de tapenades, le Mas de la Dame, mi-olive mi-raisin sur près de 80 hectares, ajoute une corde à son art (de vivre) avec le Clos des Oliviers. Une véritable renaissance pour cette petite marque de cosmétique végétale qui, rattachée il y a quelques années aux Créateurs de Beauté, s'était endormie.

C'était sans compter la curiosité et la passion de deux sœurs Caroline Missoffe et Anne Poniatowski pour leur domaine, planté au début du XXe siècle par leur bisaïeul Auguste Faye, et qui vent debout depuis deux ans, ont rallumé la petite flamme. Il était temps ! Toute en subtilité, délicate, matinée d'un esprit "maison de famille" et la touche du parfumeur Thomas Fontaine (nez de la maison Patou), le Clos des Oliviers, nouvelle manière, valorise les fruits de leurs arbres sacrés et diffuse, entre fragrances de mimosa et odeurs de garrigues, l'âme du Mas.

« Nous avons redémarré en douceur avec quatre produits, une huile de douche corps, un savon liquide, une crème mains pénétrante et non grasse, et un lait corps », expliquent les deux sœurs qui peaufinent avec un laboratoire la formulation d'un sérum et d'une crème jour qui sortiront au printemps 2019, après le lancement (très attendu) de leur boutique en ligne.

MAS DE LA DAME ET CLOS DES OLIVIERS (BOUTIQUE) chemin Départemental 5, 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. : 04 90 54 32 24.
www.masdeladame.com

© David Richalet

© Thierry Teissere

LES ÉMERGENTES (suite)

© David Richalet

© DR

Suite du dossier en page 76

Caroline Maureau
Lait de Jument de Camargue

À 10 ans, ses parents lui offraient sa première jument et, à 21 ans, elle montait son propre élevage : si le chemin n'a pas été aussi direct, Caroline Maureau a pourtant toujours su où elle se sentait bien. Près des chevaux – de Camargue précisément. Autant amoureuse de cette race rustique qu'éprise de ce territoire dont elle connaît les trésors cachés comme le foin de Crau (AOC), cette Arlésienne de 29 ans, diplômée d'un BTS d'analyse et conduite de systèmes d'exploitation ne s'est pas seulement fait une réputation par le haut niveau de son étalon (champion de France 2018) et la qualité de son élevage : ce bien-être se diffuse depuis 2011 dans sa ligne de cosmétiques que la demoiselle conçoit avec du lait de jument – de Camargue évidemment. Un lait en provenance direct de ses douze protégées, qu'elle prélève pourrait-on dire au compte-gouttes : *« 300 millilitres par traite maximum sur les huit litres produits quotidiennement »*, précise Caroline, soucieuse du poulinage.

Lait démaquillant, sérum, savons, soins des lèvres mais aussi compléments alimentaires (en probiotiques)… et bientôt spray démêlant, possèdent ce Graal en quantité infinitésimale (15 à 40 % maximum) mais suffisante au vu de ses composants ! Comparé au lait de femme, ultra-riche en protéines de lactoserum, lactose, acides gras insaturés… et sacrément bien pensé, ce « lait » est devenu une référence : présente dans une quinzaine de points de vente, et distinguée par un trophée de l'innovation décerné en mai dernier au Salon des Agricultures de Provence. Mieux qu'un galop d'essai !

LAIT DE JUMENT DE CAMARGUE
675, chemin du Poissonnier, Moules, 13200 Arles.
www.laitdejumentdecamargue.fr

© David Richalet

FEEL GOOD

5 spas de toute beauté

POUR LÂCHER PRISE EN FAISANT, DANS UN SPA TOUT PROCHE, UN BON PAS DE CÔTÉ !

LE PLUS GRANDIOSE
Vallon de Valrugues & Spa, à Saint-Rémy-de-Provence

© DR

La petite histoire. *Canto cigalo* : rien que le nom du quartier, surmonté d'un petit vallon fait rêver. À 8 minutes à pied du centre-ville, ce 5 étoiles a le goût de la Provence, de la très belle hôtellerie et de l'indépendance. De cet hôtel familial cinquantenaire en 2019, construit en 1969 par le couple saint-rémois Pratelli, Damien et Ludovic Gallon font perdurer, après leurs parents (repreneurs en 1989) l'esprit de famille avec un twist en plus : 48 chambres et suites, un restaurant gastronomique, une villa d'exception avec jardin de 3 000 m². Tout est au superlatif comme l'attention (énorme) qui émane de ce lieu grandiose et… terriblement attachant.
On raffole… de la surface baignée de lumière du spa de 500 m². Depuis son ouverture en 2011, l'adresse est devenue un repaire y compris pour les Saint-Rémois. Ses 7 cabines de massage et soins, sa piscine intérieure, avec sauna, jacuzzi et salle de fitness y sont certainement pour beaucoup, l'équipe (permanente à l'année) et les soins font tout le reste…
Côté soins. Des cosméceutiques sur-mesure signés Codage glissés dans la carte des soins, donnent à chaque venue le sentiment d'être unique.
Le top : un soin-signature Codage (80 min.) élaboré pour l'établissement, comprenant soin du corps, du cuir chevelu, bouclé par un soin « express » du visage de 10 minutes, ou le soin antistress (50 min.) qui passe au crible le haut du corps (dos, nuque, visage et cuir chevelu) où s'accumulent les tensions…

VALLON DE VALRUGUES 9, chemin Canto Cigalo, 13210 Saint-Rémy-de-Provence.
www.vallondevalrugues.com

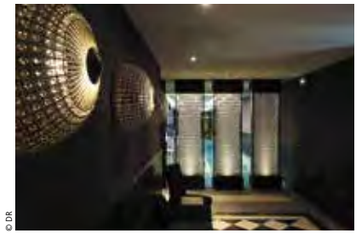
LE PLUS COSY
Hôtel B design & Spa, à Paradou

© DR

La petite histoire. Si l'idée de la famille Bourguignon était d'ouvrir « un petit hôtel en Provence », leur hôtel B design & spa a dépassé ses promesses ! Avec la cuisine saine et sapide de Nancy Bourguignon, les suites contemporaines signées Christophe Pillet, et un spa de 250 m² cosy et secret…
On raffole… de cet espace détente que l'on découvre à l'orée du jardin : on se faufile par le niveau moins un de l'hôtel. Apparaît alors un cocon blanc immaculé, décoré de grès cérame et feuillage, lumineux comme tout et drôlement bien pensé Maître mot de ce spa à taille humaine : la personnalisation. Cabines – en solo uniquement – immenses, comme les tables de massage (XXL), espace humide avec un bassin sensoriel eau à 33° et jets massants, couloir d'eau froide (16°) qui stimule la circulation sanguine et lymphatique et là, juste derrière la porte vitrée, un hammam aux parfums de menthe et d'eucalyptus…
Côté soins : de l'ultra-précision ! La maison qui travaille avec Décléor, Carita et Skin Ceuticals dispose également d'un Skin Scop, un appareil permettant d'effectuer sur place un diagnostic de peau et de repartir immédiatement avec son rituel beauté.
Le top : l'ouverture 7 jours sur 7, dimanche compris et les horaires ultraconfortables, de 9 h à 21 h.

HÔTEL B DESIGN & SPA
1, chemin de l'Ancienne Voie Ferrée, 13520 Paradou.
Tél. : 04 90 54 58 66. www.hotelbdesign.fr
Accès : 30 € par personne la demi-journée.
Accès 2 heures inclus avec un soin à partir de 70 €.

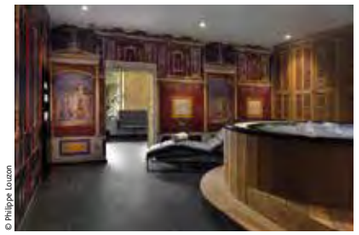
LE PLUS GRANDEUR NATURE Domaine de Manville, côté spa


© DR

La petite histoire. Dans un bâtiment agricole du XIXe siècle totalement transformé il y a quatre ans par Édith et Patrick Saut, un golf 18 trous, puis 9 maisons hôtelières, 30 chambres, les cuisines de L'Auphiho, gastronomique et bistrot désormais emmenées par Lieven Van Aken depuis début septembre 2018. Grandiose et enchanteur Domaine de Manville. Le spa ne fait pas exception…
On raffole… de son décor Art déco (damier au sol, marbre dépoli noir et blanc, cloisons de verre) également signé Annie Zéau, dans lequel jaillissent piscine intérieure chauffée à 30° (où l'on peut aussi suivre des cours d'aquagym), jacuzzi, sauna, fontaine de glace pour se remettre en forme… ou décompresser.
Côté soins : une carte tout aussi dynamique qui s'appuie sur la rayonnante Esthederm (née à Aix-en-Provence, spécialiste du soin solaire) et DM, la marque spécifique du Domaine…
Le must : le « Grand Manville », un soin d'1 h 30 où le temps passe à toute allure, qui chasse les tensions, draine et décongestionne : l'effet combiné du massage du corps et du soin du visage, et… du baume-signature à base d'huile d'olive, de gelée royale et de propolis qui, dit-on, reflète et prolonge l'esprit de Manville, inondé de soleil et d'herbes coupées…

DOMAINE DE MANVILLE
13520 Les Baux-de-Provence
www.domainedemanville.fr

LE PLUS POMPÉIEN
L'Hôtel Jules César, à Arles


© Philippe Louzon

La petite histoire. On se laisse vite gagner par le charme de cet établissement, un ancien couvent des Carmélites du XVIIe siècle où souffle, entre les vieilles pierres, une énergie créative… Quatre siècles et propriétaires plus tard, le lieu qui fut un hospice de charité pour se métamorphoser en hôtel en 1929 n'en a, en effet, jamais décousu avec son esprit arlésien en s'offrant, il y a quatre ans, le regard de Christian Lacroix et un nouveau nom : le Jules César (52 chambres et 11 suites). Fresques chatoyantes, art contemporain, restaurant Lou Marquès et spa somptueux.
On raffole… de cet espace bien-être de 250 m² lové sous les voûtes, sublimé par la patte du couturier. Paravent conçu avec les anciens volets du couvent, fresques pompéiennes (réalisées à partir de bâches de camion recyclées) vous mettent illico dans le bain… du lâcher prise : jacuzzi, petit espace fitness, deux cabines solo et une duo, salle de relaxation ouverte sur le cloître, et hammam aux petits carreaux d'un blanc immaculé…
Côté soins : un spa Cinq Mondes qui s'imposait ! La marque associe efficacité de la cosmétologie (certifiée bio) et voyage (les plus beaux rituels de chaque pays).
Le top : *L'Impérator,* un massage signature « Go to » de 20 minutes, visage, dos, trapèzes, nuque, jambes et pieds, prodigué avec une huile ayurvédique (huiles de Neem, Boswellia, et sésame biologique) et une eau parfumée, vanille et cardamome.

HÔTEL LE JULES CÉSAR. 9, boulevard des Lices, 13200 Arles. Tarif accès spa : 30 €. Soins Go To : 50 € avec accès au spa.
www.hotel-julescesar.fr

LE PLUS SAUVAGE
Mas de la Fouque, aux Saintes-Maries-de-la-Mer

© DR

La petite histoire. Niché en plein cœur de la Camargue, cerné par les marais et les plages désertes, ce petit paradis terrestre semble avoir été uniquement conçu pour ceux qui ont besoin de déconnecter. Tout y participe, des cygnes blancs aux flamants roses survolant le mas, de la piscine et sa terrasse en pierre blanche d'Oppède aux pins et tamaris, des roulottes aux chambres et suites, du coin cheminée au baby foot vintage et… de la piscine au spa. L'esprit "maison de vacances", avec ce supplément d'âme : la nature, à portée de main, de vue, de soins…
On raffole… de cette « retraite » qui se prolonge dans le spa, lequel sera, en 2019, totalement restructuré et agrandi. À la cabine double (prisée par les couples) et à la piscine intérieure, s'ajouteront en avril (date de la réouverture du spa après deux mois de travaux en février et mars) deux cabines individuelles, un accueil flambant neuf, une nouvelle salle fitness et une carte totalement revisitée, concoctée avec la maison Nuxe.
Le nec plus ultra. Un forfait « cocooning » de 45 minutes intégrant soins Nuxe, accès au jacuzzi (privatisé), à la piscine, plus deux coupes de champagne. L'évasion totale…
Le top : les cours de yoga, et bientôt de méditation, à la nuit tombée…

MAS DE LA FOUQUE. D38 route du Petit Rhône, 13460 Saintes-Maries-de-la-Mer. Forfait cocooning et spa Nuxe : 200 €, sur réservation.
www.masdelafouque.com

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO DAVID RICHALET

GILLES **OZZELLO**

Le goût du vin

IL A VEILLÉ QUARANTE ANNÉES À BAUMANIÈRE SUR UN TRÉSOR : UNE CAVE EXCEPTIONNELLE DE 50 000 BOUTEILLES, SES VINS ANCIENS, RARISSIMES ET TOUS CES MERVEILLEUX PRODUITS DE VIGNERONS, QU'AU FIL DES ANS ET DES RENCONTRES, IL A INVITÉS À REJOINDRE LES 2 500 RÉFÉRENCES DE CETTE CARTE IMPRESSIONNANTE.

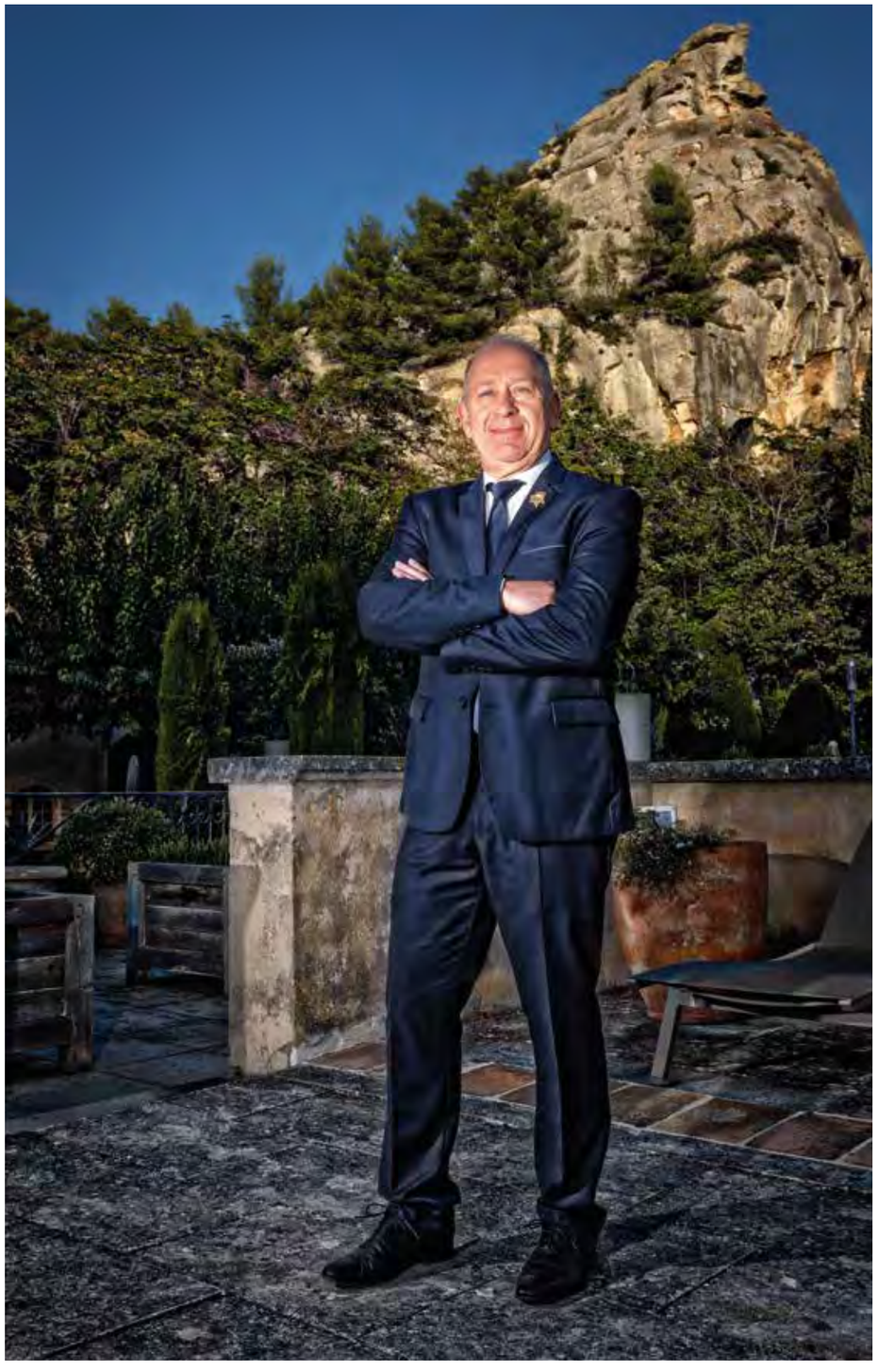
Gilles Ozzello, 60 ans, chef sommelier d'une seule maison, cède en cette fin d'année sa place à Alain Gousse (ex Tour d'Argent à Paris et Hameau Albert Ier à Chamonix) mais continuera – parce qu'il n'envisage pas une seconde de quitter définitivement *"sa maison"* – d'animer les soirées vigneronnes de Baumanière, occasions raffinées et conviviales, de découvrir et goûter des vins de tous les terroirs, voir s'asseoir à votre table leurs propriétaires et de savourer des associations mets et vins créées sur-mesure par le chef Glenn Viel, en étroite collaboration avec le sommelier.

Dire que cet Aixois rêvait d'être cuisinier ! Formé à l'École hôtelière de Sisteron, il se rendit vite compte que de là où il officiait, il n'aurait pas beaucoup de contact avec la clientèle… Impensable pour cet homme d'émotions ! Rencontre avec un professeur d'œnologie, *« ce fut une révélation »*, formation sur le tas *« il n'y avait pas d'école à l'époque »*, dix mois chez Chavant, à Bresson, près de Grenoble et le voilà, en 1978 sous le rocher des Baux : *« La cave était magnifique. Il y avait tous les grands. Mais surtout des vins de négociants. Je me suis attaché à créer une relation privilégiée avec les vignerons. »* Du Bourguignon Henri Jayer au tout proche Éloi Dürrbach, devenu son ami : *« C'est lui qui a montré qu'on pouvait faire du grand vin ici. Il n'y avait rien dans la Vallée. J'ai beaucoup œuvré pour Trevallon. »* Et tant d'autres… Louant la totale confiance que lui fit toutes ces années Jean-André Charial, *« un patron vigneron lui-même, ce qui change tout ! Les vignerons sont des gens à part. De vrais personnages. Ils ont une âme. Ce n'est pas qu'une histoire de vin. »* Mais tellement de plaisir : *« que l'on ressent à déguster de belles choses et à les faire découvrir : il y a une dimension d'éducation dans ce métier. Le vin crée des liens fabuleux. Au cours de ma carrière, j'ai éduqué le goût de beaucoup de gens, j'en ai vu peu à peu se passionner, devenir fous de vin. »*

Le goût du partage aussi… Gilles Ozzello se rappelle n'avoir pas toujours mis certaines de ses trouvailles à la carte, préférant les proposer à quelque amateur sincère et curieux : *« Lorsque les gens passent à côté, boivent un vin merveilleux sans conscience, on le voit et c'est affreux ! »* Il y a du diplomate dans cet homme-là : attentif à chacun, *« le temps de cerner le goût du client »*, avec tact (*« on ne doit pas proposer des vins trop chers »*) et l'envie constante de générer de la confiance. *« Le chef sommelier est le garant de la qualité du vin »*, il aura par ses suggestions et parce qu'il voue *« un attachement réel aux vins de vignerons, même autodidactes »* passé sa vie à faire découvrir *« des terroirs et au-delà, l'homme ou la femme, qui se trouve derrière chaque bouteille. »*

Depuis 2009, Gilles Ozzello commercialise du vin via sa société et son site internet. À la manière d'un club d'amateurs plutôt éclairés, élitiste par l'éducation au produit plus que par le prix (de 5 à 3 000 € la bouteille) il propose des vins de toutes les régions, des champagnes et des spiritueux : *« Il faut un code d'accès. Je ne veux pas de spéculateurs. Je connais tous mes clients et tous mes fournisseurs. »* Des hommes, des femmes, toujours. ◆◆

www.vinoselectaoc.com



PETITS CONSEILS D'AMI

Avec quoi commencer une cave ? *« Avec les vins qu'on aime, qu'on va boire assez tôt. C'est seulement après qu'on aura des vins de garde. Quand vous goûtez un vin et qu'il vous plaît, buvez-le. Trop de gens achètent des étiquettes. C'est le plaisir gustatif qui préside. »*

Bordeaux ou Bourgogne ? *« Je suis davantage Bourgogne et Côtes du Rhône. Aujourd'hui, dans les Bordeaux, à part les très grands, il y a moins de variétés gustatives, moins de notion de terroir qu'ailleurs. »*

Avec quelle cuisine ? *« Une cuisine simple mais de très bons produits. Ce qu'il faut, c'est un équilibre. Un gigot d'agneau se marie à merveille avec un bon vin rouge. »*

Les femmes et le vin ? *« J'ai référencé des vins de femmes à Baumanière comme dans ma société. Dans les Alpilles, le meilleur vin blanc est celui d'une vigneronne : Dominique Hauvette. »*

Mémoire ? *« Des rencontres inouïes, une clientèle extraordinaire. Et la chair de poule encore, au souvenir de l'émotion exceptionnelle que j'ai ressentie en dégustant un La Tache Romanée-Conti de 78 ! C'est vraiment le septième ciel ! »*

Initiation à l'œnologie (un cours par mois, dix personnes maximum) et **Soirées vigneronnes** (six par an). www.baumaniere.com

PAR ISABELLE AMBREGNA ■ PHOTOS DAVID RICHALET

UN GOÛT **DEUX** CHEFS… EN DUO

Bouchées doubles sur l'amande

DE CE TRÉSOR D'ICI, INDISPENSABLE AUX 13 DESSERTS, LES PÂTISSIERS TAISUKÉ ET EMIKO HASHIMOTO ET LE DUO CHEF ET PÂTISSIÈRE JULIEN ET CLAIRE DROUOT SONT FOUS… TOUTE L'ANNÉE ! EN PRALINÉ, EN VERSION SUCRÉE OU SALÉE, EN COCKTAIL, VOICI L'AMANDON TEL QUE VOUS NE L'AVEZ (PEUT-ÊTRE) JAMAIS GOÛTÉ…

Taisuké et Emiko Hashimoto

À Bellegarde, dans le Gard, les créateurs de la maison Biomomo Hashimoto en croquent pour l'amande *Isabelona* à laquelle ce duo, amoureux du bio, du chocolat Criolo, du gingembre, du curcuma… en fait voir (presque) de toutes les saveurs. On fond !

« *Pourquoi être vaguement heureux en Angleterre quand on peut-être très heureux en Provence ?* » Comme Peter Mayle qui adoubait ce bout de France (et le fit connaître au Japon avec son *Été en Provence* traduit en 27 langues !), Taisuké et Emiko Hashimoto ont quitté Paris pour le Sud sans trop de nostalgie. Un euphémisme… À Bellegarde, petit village du Gard en lisière des Alpilles, les pâtissiers tokyoïtes ont trouvé le Graal : la rencontre avec le paysan travaillant en bio, le produit, la terre qu'ils recherchaient pour leur propre consommation et qui a donné, en 2014, le coup d'envoi à cet ovni de la pâtisserie : Biomomo Hashimoto, reconnaissable entre mille avec son nom qui fait la bouche en cœur, son logo arty, cadeau du chef pâtissier Hidemi Sugino – leur maître au Japon. Et surtout par sa vingtaine de douceurs (pralinés, tablettes, confitures…) qui font exister le bio haut de gamme en pâtisserie. Avec un twist tout japonais. C'est tout là Biomomo Hashimoto…

Qui avance sans boutique, mais qui avance ! Installée chez Biogarden, coopérative où Nicolas Reuse, paysan d'origine suisse et pionnier du bio les avait accueillis, la discrète maison, médaille d'or du Prix Épicures de l'Épicerie fine 2018, reconnue par le Collège culinaire de France, sur les tables étoilées et au Printemps, a croqué les trésors d'ici un à un.

L'amande trône en pole position. Le duo s'est fait son idée : ce sera l'*Isabelona*, une variété originaire d'Espagne et cultivée ultra-localement : « *Une résistante à coque dure, évitant donc les traitements, dont l'amandon torréfié a un goût proche du café au lait* », précisent les pâtissiers exigeants qui utilisent, en cas de récolte insuffisante, la *Tuono* de Sicile.

De leur quête insatiable pour la qualité et un sens inouï du détail est né… un mélange apéritif Momo « amande-raisin-gingembre » qu'il faut glisser ensemble dans la bouche pour en saisir la magie, ou encore le Momo 3-chocs dont le mariage de l'amande caramélisée enrobée de chocolat Criolo du Pérou et d'une lamelle de gingembre cristallisé (maison) est un véritable choc gustatif. Rien n'égale pourtant leur praliné-signature 100 % amandes, décliné au gingembre, au curcuma, au sésame noir ou encore au thé matcha. Une petite pâte dont les chefs ont capté toute la facétie et la chorégraphie en faisant interagir sa texture, sa couleur, son goût : incorporée à des madeleines, à une vinaigrette sauce-soja, avec de huile d'olive et des courgettes, un magret de canard ou un dessert aux figues, glace au yaourt et roses confites.

À la petite cuillère, c'est autre chose, que l'on appelle le plaisir coupable… ◆◆

Biomomo Hashimoto, Mas Saint Jean, route de Beaucaire, 30127 Bellegarde. https://biomomohashimoto.jimdo.com

Claire et Julien Drouot

Un voyage dans les Alpilles, ça vous dit ? Foncez à Maussane dans la (nouvelle) Maison Drouot où la "team food trotteuse" (Claire et Julien Drouot), agite un peu, beaucoup, joliment et sainement l'amandier…

Après Marseille et San Francisco, leur table à Pernes-les-Fontaines (dans une ex-épicerie), la Maison Drouot à Saint-Rémy-de-Provence (dans une ancienne pizzeria), et rapidement Saint-Étienne-du-Grès (un restaurant éphémère dans une poissonnerie), Julien et Claire Drouot ont tout simplement décidé de cuisiner chez eux : on y est comme à la maison, mais forcément en mieux. En mieux, parce que la décoration graphique de leur mas contemporain (avec chambres d'hôtes) vous régale les yeux, et que leur cuisine ouverte et à quatre mains vous régale tout court.

Lui au piano, passé chez des étoilés en Provence, elle en salle et aux desserts, formée chez Olivier Bajard avec Camille Lesecq, chez Valrhona, orchestrent « *5 plats au menu de saison changé tous les jours en fonction des arrivages* » où l'amande se faufile à qui mieux mieux. Les premiers à s'en être rendu compte ? Leur couple d'amis, Taisuké et Emiko Hashimoto en personne, avec lesquels ils ont organisé un dîner inédit à guichet fermé . La régalade ! Le canard au miso était servi avec un praliné au sésame noir (Biomomo), les aubergines confites au jus de pomme, avec glace mascarpone et praliné gingembre… Insolite forcément mais dans la ligne droite de la team Drouot qui cuisine avec classicisme, locavorisme et goût d'ailleurs : cela se ressent, par exemple, dans la *gremolata*, sorte de salsa verde à l'italienne que Julien prépare « *avec des amandes, du persil, citron et ail et décline avec de l'amande torréfiée* ». Extra sur des viandes blanches, un osso bucco ou des pâtes.

Et cela matche aussi fort dans les desserts : la poudre d'amande dans une crème amandine, ou dans une glace (dont Claire raffole) à la pâte d'amande parce que « *la poudre donne du moelleux et s'avère un merveilleux tampon* » ; ou ce lait d'amande qu'elle prépare maison (amandes infusées 24 heures puis broyées) et qui viendra tranquillement infuser la mousse légère d'un pain de Gênes ici préparé à la gelée de fruits rouges. Il y a de la tendresse et de la fraîcheur dans les douceurs de Claire dont les origines italiennes et espagnoles (où les productions de *mandorla* et d'*almendra* sont les plus fortes d'Europe) remontent et… s'enracinent dans le petit jardin provençal et culinaresque de Julien.

Ceci expliquant l'amande à (presque) toutes les sauces, et ce cocktail-signature peu sucré et désaltérant co-signé Drouot, associant champagne et Amandine, une liqueur d'amande de la Distillerie de Provence basée à Forcalquier, terre natale de Julien. Le bouquet final… ◆◆

Maison Drouot, 18, impasse Michel Durand, 13520 Maussane-les-Alpilles. www.maisondrouot.com

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO PHILIPPE DOIGNON

Ors du palais

Plus qu'un chocolat, c'est un symbole. Celui du savoir-faire artisanal d'une maison d'excellence, provençale et gourmande, Puyricard, première entreprise du secteur agroalimentaire à avoir obtenu en 2010 le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). D'or ou d'argent, le Palet est entièrement réalisé à la main, à quelques encablures d'Aix-en-Provence, dans un atelier spécial d'orfèvre fermé, afin d'empêcher la volatilisation des paillettes utilisées pour son décor : il est fait de ganache fondante, de chocolat noir amer, parfumé à la vanille en gousse de Tahiti, puis recouverte de chocolat noir à 72 % (80 % pour le palet d'argent)… La confection, précise et séquencée, sous la main du maître chocolatier, prend cinq minutes – une seulement, dans le cas d'un bonbon de chocolat classique – mais c'est le geste final de l'artisan qui fait de ce délice un joyau : trempé dans le chocolat de couverture, chaque palet est délicatement déposé sur un lit de paillettes d'or ou d'argent véritables, tandis que sur l'autre face, la main dessine un drôle de trait à la fourchette. Délectable signature. ◆◆

PUYRICARD. 54, rue de La République, 13200, Arles. www.puyricard.com

© David Richalet

L'Éveil des papilles, au service du goût

Angélique, Fabien, Nicolas, Nelly, Emmanuelle…

Plus qu'en quatre, ils se mettent en cinq au service de vos envies : soirée estivale entre amis, grande réception, simple cocktail ou mariage inoubliable… À votre écoute, dans les Alpilles et bien au-delà, ils se mobilisent toute l'année pour un service à la carte et sur-mesure. Cuisine créative, gastronomique, végétarienne, premium… À vous de choisir ! Quelle que soit votre idée, ils vous apporteront – avec le sourire – une réponse personnalisée.

L'ÉVEIL DES PAPILLES
Événement culinaire

7, rue des Galets, La Massane II, 13210, Saint-Rémy-de-Provence.
Tél. : 04 32 62 84 64.
www.eveil-des-papilles.com

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTO DAVID RICHALET

COCKTAILS

Le mélange a du bon !

LEUR DEXTÉRITÉ N'A D'ÉGALE QUE LE PLAISIR QU'ILS ONT À INVENTER DES ASSOCIATIONS COMME DES CHEFS. DÉCIDÉMENT NON ! IL N'Y A PAS QUE LE MOJITO OU LE SPRITZ. FOI DE BARMEN CRÉATEURS !

C'est un petit monde, un sujet de passion : un art culinaire au centilitre près, comparable, à l'égard de son extrême précision, à la pâtisserie. Deux ingrédients suffisent à faire un cocktail et s'il fut un temps où l'on en associait cinq, voire six, la tendance est à l'épure, à la subtilité, au goût juste, et à la recherche du parfait équilibre, entre douceur aromatique et complexité. Ce qui oblige, alors que montent en puissance les cocktails d'auteur – sans vouloir être original à tout prix – à peaufiner ses bases, à être inventif : avec des choses simples mais de très bonne qualité, des marques patrimoniales et des alcools anciens et locaux, qui ont le vent en poupe. S'il faut quelques minutes seulement pour réaliser un cocktail, c'est sans compter le travail de préparation. Car le dressage est seulement la partie visible du métier. Chacun s'active longtemps avant d'officier au comptoir, composant ses propres ingrédients, concoctant mixtures, macérations et autres infusions, multipliant les essais.

Un cocktail, c'est une base, l'eau de vie – support des ingrédients aromatiques – le corps ou sa consistance – onctueux, fluide, effervescent… Et enfin l'additif aromatique – liqueur ou sirop – qui lui donne sa tonalité. On le réalise de trois façons : directement dans le verre, au verre à mélange ou au shaker (pour rafraîchir et rendre homogène des ingrédients plus difficiles à mélanger.) Il doit proposer un univers, révéler progressivement, gorgée après gorgée, le goût de chaque ingrédient. Et il doit porter beau ! Exit la déco kitsch « parasol ». On lui préfère désormais un citron caramélisé, des olives, un oignon grelot, un brin d'herbe, des fleurs comestibles ou des épices… jusqu'aux pailles, en papier ou bambou…

Fred' a rencontré quatre jeunes barmen inventifs, qui sauront vous régaler. ◆◆

GILLIAN HAMEL. Cocktail truck !

19 ans, bac pro hôtellerie-restauration, mention barman. Basé à Fourques, dans le Gard. Passé par le fameux Papa Doble à Montpellier, des paillottes de plage à La Grande Motte et The Abbey à Shengdu en Chine, avant de créer, été 2017, son Van cocktail truck pour des prestations sur-mesure.

C'est flanqué d'un béret (souvenir de son grand-père) de bretelles et d'un tablier, et dans son Estafette Renault de 1977 pimpante, que Gillian vient à vous et met – à la manière d'un DJ, mais au son des glaçons (qu'il fait maison et les plus purs possibles !) – son savoir-faire au service d'after-work, soirées, anniversaires et autres événements. Il est « guest-bartender ». Il fait des infusions grasses (en faisant cuire de la viande !) du sirop de thym, macérer des rhums, infuser du romarin dans du gin, il mélange, rectifie… Et quand il se trompe, il recommence : *« C'est une recherche constante. En mixologie, il faut toujours savoir où l'on va. C'est le goût qui me guide. »* Pas une étiquette qui lui échappe, il veut tout connaître de ce qui se fait et du rendu qu'auront des associations inédites. C'est ce côté *« cuisine »* qui le passionne : il aime s'inspirer, créer des variantes, redécouvrir la Bénedictine, les vieilles liqueurs, l'huile d'olive *« dans les cocktails à étage »* ou l'arôme de rose… Et, le gin Hendrick's, *« un must »*, car le gin a le vent en poupe.

WWW.COCKTAILS-VANANDCO.FR
Sur réservation. Tél. : 07 62 89 16 81.

Qu'est-ce qu'il vous sert ?

Son *« Stinger français »*, au cognac plutôt qu'au rhum *« parce que le chocolat se marie mieux avec. »* Auquel il ajoute liqueur de menthe, crème de cacao, bitter red aromatic, bâton de cannelle, feuille de menthe, sucre en poudre et carré de chocolat… *« Idéal après le dîner ou pour les fêtes… »* Ou son *« Jardin d'été »*, servi dans une petite bouteille avec une base de vodka, qu'il complète avec un jus de citrons frais (jaune et vert) vinaigre personnel à la pulpe de Piment d'Espelette, jus de tomate infusé au thym et au laurier, tranche de citron, brin de thym et feuille de laurier : *« Très aromatique. Inspiré du Bloody Mary, et qui donne une sensation plus légère en alcool. »*

Qu'est-ce qu'il vous sert ?

Le fameux « *Fumus* », qui réunit rhum brun infusé au cigare, liqueurs d'orange et de cerise, bitter au chocolat blanc et crème de cacao… Servi dans un verre large *old fashion*, avec de gros glaçons sphériques, il est mis sous cloche avant d'être fumé au cigare. Lorsque Lorenzo soulève la cloche devant le client, il est sûr de son effet : l'étonnant nuage de fumée qui se dégage est spectaculaire et la sensation en bouche, surprenante : plus fruitée qu'alcoolisée.

LORENZO ZAMAGNA. À la carte !

23 ans, diplômé de l'École hôtelière de Cavaillon, mention barman. Passé par La Mirande (cinq étoiles à Avignon), le Relais et Châteaux Le Crillon Le Brave dans le Vaucluse et l'île de Majorque. Chef barman, il a créé la carte de vingt-neuf cocktails du Colonel, au Saint-Rémy.

« *Tous les barmen savent élaborer les cocktails classiques. Quatre minutes maxi au shaker, c'est la base. Mais chacun apporte sa personnalité et ses propositions. C'est l'intérêt. J'aime mélanger les plantes avec les alcools, les produits rares, les cocktails vintage, le Pim's, le Vermouth ou le Quinquinat.* » Il adore, avec Laurent, son assistant, croiser les idées, revisiter, créer… Le Pastis Spirits, à base de Pastis d'orgeat, de sirop de thym, de romarin et clémentine. Qu'il allonge avec du Prosecco. L'hiver, il pense cannelle, sirop d'épices, écorces d'orange, rhum ambré, Grand Marnier… Lorenzo, suit les saisons…
« *Ce métier, c'est aussi faire découvrir de bons produits et échanger avec les clients. Plus ils sont curieux plus c'est intéressant.* »

BAR LE COLONEL.
Saint-Rémy Hôtel, 16, bd. Victor Hugo, 13210, Saint-Rémy-de-Provence. Tous les jours jusqu'à 23 h. Tél. : 04 84 51 04 51.

THIBAULT PEREZ. Surprendre !

Aixois, 24 ans. C'est par le chocolat, en stage à Nancy, qu'il est arrivé en cuisine et a obtenu, quelques années plus tard, un bac pro service. Se retrouver derrière un bar – Sous les micocouliers à Eygalières – l'a décidé. Mais c'est au Moulin de Vernègues sur le Domaine de Pont-Royal à Mallemort qu'il s'est spécialisé dans les cocktails. Il est chef barman au Domaine de Manville.

« *On peut exprimer beaucoup avec les cocktails. Il y a un rapport de confiance avec le client. Si quelqu'un me dit qu'il n'aime pas la Téquila, ça m'intéresse de créer quelque chose avec, et de le surprendre par l'association que je lui proposerai. J'adore quand les gens ne savent pas quoi commander. Je leur demande l'alcool de base qu'ils souhaitent et c'est parti ! S'ils n'aiment pas, je recommence. Mais faire découvrir, c'est ça le plaisir de ce métier.* » Comme avec ce mélange de concombre, huile d'olive, Tequila ou gin et citron vert qui laisse « *une pellicule un peu gourmande sur la lèvre supérieure…* » ou le très local « *Pagnol* » de Manville : gin Portobello, liqueur de lavande Manguin, Liqueur de thym Farigoule, tonic Fever Tree et jus de pamplemousse rose frais, à condition de ne pas oublier le brin de romarin flambé.

DOMAINE DE MANVILLE,
13520, Les-Baux-de-Provence. De 11 h à Minuit. Tél. : 04 90 54 40 20.

Qu'est-ce qu'il vous sert ?

Son « *Christmas cocktail* », à base de tequila et café expresso, crème de cacao brun, sirop de vanille, mousse de lait froide, fève de tonka et cannelle… Vous pouvez lui faire confiance !

Qu'est-ce qu'il vous sert ?

Par exemple un « *Mafia blues* », vinaigre de cidre, shrub ananas et sirop de sauge maison sur une base de tequila.

BEN COLOMBANI.
Comme un chef !

26 ans, passé chez Michel Rostang à Paris puis à Londres au Connaught où il a travaillé pour le célèbre Agostino Perrone, puis suivi Pascal Sanchez à Montpellier… Avant d'arriver à Arles, au bar du Nord Pinus. A travaillé aussi avec le chef de La Chassagnette Armand Arnal. Officie aujourd'hui à Marseille.

« *Je travaille au feeling. J'aime les cocktails d'auteur. Je les construis comme un chef élabore ses plats. J'achète un produit. Plutôt ceux un peu difficiles à trouver et ensuite je les travaille. Je n'aime pas le mot mixologie, je préfère l'idée de cuisine, les accords mets-cocktails. C'est passionnant de travailler les cocktails avec les chefs. Aujourd'hui, les gens aiment le frais, le fait-maison. Je fais par exemple macérer des fleurs de géranium dans du rhum… Nous sommes des relais. Nous faisons découvrir des saveurs. J'aime l'amertume et les épices d'Olivier Rollinger… J'aime aussi travailler jusqu'aux noms des cocktails… Comme le « Concombre masqué » à base de gin et cardamome ou le « Donald Trump » à la tequila avec un faux piment… »*

GASPARD.
7, boulevard Notre-Dame, 13006, Marseille.
De 19 h à Minuit. Tél. : 07 71 76 04 65.

Une distillerie en son île

L'histoire a commencé par de simples fruits, mais exceptionnels, expédiés chez Fauchon. Puis, à partir de 1957, les alambics ont offert la fameuse Poire Manguin à toutes les tables gastronomiques de France. Rachetée en 2011 et redynamisée depuis, par Emmanuel et Béatrice Hanquiez, la belle maison de l'Île de La Barthelasse (Avignon) n'en finit plus de créer de nouveaux produits, fruits de terroir inspirants pour les cocktails : liqueurs de clémentine corse, de citron bergamote, olive distillée, – Oli'Still et Oli'Gin – dont il est fréquent de reconnaître les jolis contenants sur les étagères des meilleurs bars à cocktails.

www.manguin.com

SUMMUM
VODKA
FRANCE

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTOS JEAN-LOUIS PUJOL

Guêpier d'Europe.

La buse variable.

JEAN-LOUIS **PUJOL**

Un appétit d'oiseaux

HOMME DE PASSIONS – « *JE NE VIS QUE POUR CELA* » – MÉLOMANE À VIE, DEVENU GOLFEUR ET REVENU À SES PREMIÈRES AMOURS – LA PHOTOGRAPHIE – IL A SA FAÇON BIEN À LUI DE « FAIRE » LE PARCOURS DE GOLF DE SERVANES, DONT IL EST MEMBRE DEPUIS TROIS ANS.

Longtemps dans la haute Fonction publique puis directeur du Festival d'Aix-en-Provence et de l'Opéra de Marseille, Jean-Louis Pujol, 70 ans, veille désormais sur d'autres scènes.

Aux premières heures du jour, seul, il s'engage sur les fairways avec ses clubs, mais pas inquiet le moins du monde pour la petite balle blanche qu'il projette devant lui. Heureux, à l'idée des rencontres qu'il fera en chemin.

Membre de la Ligue de protection des oiseaux, Jean-Louis Pujol étudie depuis des années l'ornithologie. Il suit même un Master avec l'Université américaine de Cornell dans l'état de New York… « *J'ai dix ans pour le faire* », dit-il avec un sourire.

Incollable en ramage comme en plumage, il marche vers ses « *sujets* » – sur le golf, dans la Crau, en Camargue et jusque dans la Drôme quand il se dit que les vautours s'y trouvent… Il étudie leur comportement et leur distance de fuite, anticipe leur déplacement puis, en rafale, saisit l'insaissable, une attitude, un mouvement, un instant de vie : « *Ils sont les derniers animaux libres au monde.* »

Isolant chaque oiseau du paysage, à la limite du portrait, il fixe l'immédiateté d'un souffle : « *C'est une quête personnelle et une manière de laisser un témoignage d'eux. Je ne me mets jamais à l'affût. Ce sont des moments de connivence.* » Comme celle qu'il entretient avec les amateurs à qui, via les réseaux sociaux et un site américain, il envoie ses images. Plusieurs d'entre elles sont d'ailleurs exposées au Golf de Servanes.)

Nullement contemplatif, plutôt observateur mobile « *et actif !* », Jean-Louis Pujol s'approche au plus près du Roliet d'Europe, oiseau bleu, du pinson, du chardonneret, du geai ou même du si rare phalarope à bec étroit « *qui ne s'arrête qu'une quinzaine de jours par an en Camargue… C'est une chance inouïe de le voir ! Il y a des espèces que je n'ai pas vues depuis plusieurs* »

Le pic épeiche.

Le milan noir.

< Le martin-pêcheur.

L'échasse blanche.

années… L'alouette des champs par exemple. Dans certains parcs de Marseille, il n'y a plus un oiseau. » Alors, en toute saison, le chasseur d'images est sur la brèche, au rythme des mouvements des résidents, migrateurs partiels et autres oiseaux de passage, *« toujours heureux de revoir tel ou tel »*.

Ce que Jean-Louis Pujol apprécie plus que tout chez les oiseaux, et qui transparaît sur toutes ses photos, c'est cette forme d'insouciance, *« l'attitude sympa qu'ils ont vis-à-vis de l'existence. »* Quelle prétention, rendez-vous compte, de dire « *il ne leur manque que la parole ! C'est si réducteur ! La nature, autour de nous, c'est elle le Dieu que l'on devrait vénérer. On n'a pas besoin d'autre chose. »* Et de citer Paul Valéry : *« Il faut être léger comme l'oiseau et non comme la plume. »* ◆◆

www.jeanlouis-pujol.com

XO
FINE CHAMPAGNE COGNAC
A. DE FUSSIGNY

In Situ

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

Design Food Yoga

© Morgan Pélun

C'est une nouvelle adresse, un nouveau concept, éthique et bon : un lieu de vie, baptisé le Nid, qui réunit le studio de yoga Inspire de Camille Roux, une cantine santé (restaurant et salon de thé avec les pâtisseries d'Alexia Baskakoff) et, sur trois-cents mètres carrés de boutique design éco responsable – CQFD – la sélection de Cindy Chastagner… Un concept store sous une immense verrière et sur deux étages, pour un art de (mieux) vivre contemporain.

› Le Nid. 7, rue des Trois Faucons, 84000 Avignon. Tél. : 09 63 61 70 64.

Affûter plus loin

© Virginie Ovessian

Il a eu plusieurs vies professionnelles avant d'ouvrir, en 2017, à la quarantaine, son atelier boutique de rémoulerie à Arles, à deux pas des arènes. Il a pour clients les particuliers et quelques chefs affûtés, mais en 2019 c'est pour les rencontrer tous, qu'il sillonnera les routes du Pays d'Arles : avec son atelier mobile, au plus près des fines lames de la cuisine et à l'occasion d'événements artisanaux comme pourquoi pas, le Festival de la Vannerie, l'été prochain à Vallabrègues, dans le Gard.

› La Rémoulerie. 1, rue Augustin Tardieu, 13200 Arles. Tél. : 06 51 92 92 70.

© Florent Gardin

Les suds en hiver

Les Suds reviennent en hiver, d'églises en châteaux, de Saint-Martin-de-Crau à Boulbon, d'Arles à Tarascon et Saint-Pierre-de-Mézoargues : y résonneront les plus belles musiques d'ici et d'ailleurs… autour d'un répertoire médirerranéen.

› Du 2 au 10 mars 2019. Tél. : 04 90 96 06 27. www.suds-arles.com

© JPito

La tour, la ville et la caméra

Arlésien et documentariste, Bernard George filme depuis des années la société, au plus près de l'humain. On lui doit une cinquantaine de films documentaires – notamment historiques – pour la télévision (*« Les combattants de l'ombre »*, *« Les armes secrètes d'Hitler »*)… Il braque son objectif depuis quatre ans sur Arles et la révolution urbanistique et culturelle qui la secoue et la métamorphose, depuis la pose de la première pierre de *« l'arlésienne d'acier »*, la tour commandée à l'architecte Franck Gehry par la Fondation Luma. S'attardent et témoignent, dans son viseur, une brochette de personnages, touchés de près ou de loin par ces bouleversements. Affaire à suivre…

Noël avant l'heure

Illustration Marie Texier

On ne prépare pas Noël à la légère en Provence ! Deux rendez-vous féériques et animés seront à coup sûr les prémices enchanteurs des fêtes de fin d'année, occasions de se régaler (tables et bars éphémères) et dénicher des cadeaux d'artistes et créateurs.

HÔTEL GOUNOD, les 8 et 9 décembre de 10 h à 22 h (nocturne le 8 à l'occasion de la Fête des Lumières) : céramique, textile, linge de maison, déco, peinture, sculpture, cosmétique et brocante…

› 18, place de La République, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 06 14. www.suds-arles.com

MAS DU JUGE, du 14 au 16 décembre, de 10 h à 20 h : créateurs, déco, gastronomie, animations et ateliers (art floral, patine sur meubles).

› Route de Saint-Rémy, 13910 Maillane. Tél. : 06 38 59 59 79.

Extension

Le Musée de la Camargue disposera bientôt de 300 m² supplémentaires : un nouveau bâtiment, métaphore de l'Arche de Noé va voir le jour : une structure refuge édifiée sur pilotis – afin de protéger les œuvres et les hommes des crues du Rhône – et qui abritera une nouvelle salle d'exposition, un espace d'accueil et une librairie-boutique. Livraison prévue au printemps 2019.

› Musée de la Camargue Mas du pont de Rousty, 13200 Arles www.museedelacamargue.com

Dans la rue

Une centaine d'artistes, dix-neuf compagnies professionnelles d'arts de rue, animeront la 15e édition des Drôles de Noëls à Arles : au cœur de la ville, dans les plus beaux lieux patrimoniaux tels les Cryptoportiques, l'Abbaye de Montmajour ou l'Espace Van Gogh… Du théâtre, des projections monumentales, du cirque et des lumières… Plus de quatre vingt dix rendez-vous gratuits en quatre jours : un Festival !

› Arles, du 21 au 24 décembre. www.droles-de-noels.fr - Tél. : 04 90 18 41 20.

PAR MARIE MAZEAU ■ PHOTOS DAVID RICHALET

ÉCHAPPÉE **BELLE**

Les chemins des Parcs

ILS SONT TRENTE-NEUF, ONT CHACUN UN NOM – *« À LA DÉCOUVERTE DU VACCARÈS » « AUTOUR DU CANAL DE CRAPONNE » « LA BALADE DU GRAND CALAN »* OU *« LA CRÊTE DES ALPILLES »*... CE SONT TRENTE-NEUF INVITATIONS À ENTRER DANS LE PAYSAGE, – EN L'OCCURRENCE CELUI DU **PARC RÉGIONAL DES ALPILLES** – À DÉCOUVRIR, PAS À PAS OU À VÉLO, EN UNE, DEUX, TROIS, SIX HEURES OU TROIS JOURS LES TRÉSORS D'UN TERRITOIRE À COUPER LE SOUFFLE ET PRÉSERVÉ.

Déambulations dans la lumière, entre patrimoine, flore, faune, eaux et rivières, géologie, points de vue, savoir-faire et produits du terroir… Selon son envie, sa condition physique et le temps dont on dispose, des sentiers, chemins, routes balisés s'offrent, plus ou moins longs, plus ou moins ardus, escarpés ou non, mais toujours riches d'émerveillement : ici sous une voûte de chênes verts, là, en pente douce entre parois rocheuses, au fil de l'eau, au cœur d'une oliveraie ou de la garrigue sauvage… Une abbaye, une ferme, un grand-duc, un oratoire, un relief à gravir, un point de vue spectaculaire à embrasser freineront sans doute votre avancée… Jamais vous ne le regretterez.

Comme sur le Chemin de Tremaïé, sous le village des Baux : deux kilomètres en une petite heure, le temps de circuler à flanc de rocher, admirer la Chapelle dix-neuvième de Tremaïé, et la Vierge noire des Baux. Les oiseaux, le Monticole bleu, heureux près des rochers ou le tichodrome échalette, venu passer l'hiver dans les Alpilles, ne manqueront pas de se montrer tandis qu'au détour du sentier, on admire à perte de vue, une mer de vignobles et d'oliviers. *Les chemins des Parcs*, nouvelle application (2018) interactive pour smart phone, »

» ordinateur ou tablette, ou simplement imprimable, détaillent en textes, en images et en cartes 2D et 3D toutes les balades balisées. Quoi voir, par où passer, en suivant quel dénivelé ? Tout y est, y compris les derniers référencements (services, produits et lieux labellisés Valeur Parc) ou événements survenus le long de l'itinéraire (un arbre tombé, un problème de vandalisme) et signalés par les randonneurs. Des destinations pour tous, idéales avant le pic de fréquentation et les chaleurs de l'été. ◆◆

www.cheminsdesparcs.fr

La Région Sud compte huit Parcs naturels : Baronnies provençales, Luberon, Préalpes d'Azur, Queyras, Verdon, Sainte-Baume, Camargue et Alpilles : deux cents itinéraires le long de quelque deux mille kilomètres… On peut tous les parcourir à pied ou à vélo et pour certains, à cheval, pour découvrir mille quatre cents points d'intérêt autour de onze thématiques : eaux et rivières, élevage et pastoralisme, faune, flore, géologie, patrimoine et histoire, points de vue, sommets produits du terroir et savoir-faire.

Marbrerie Anastay :
désormais saint-rémoise.

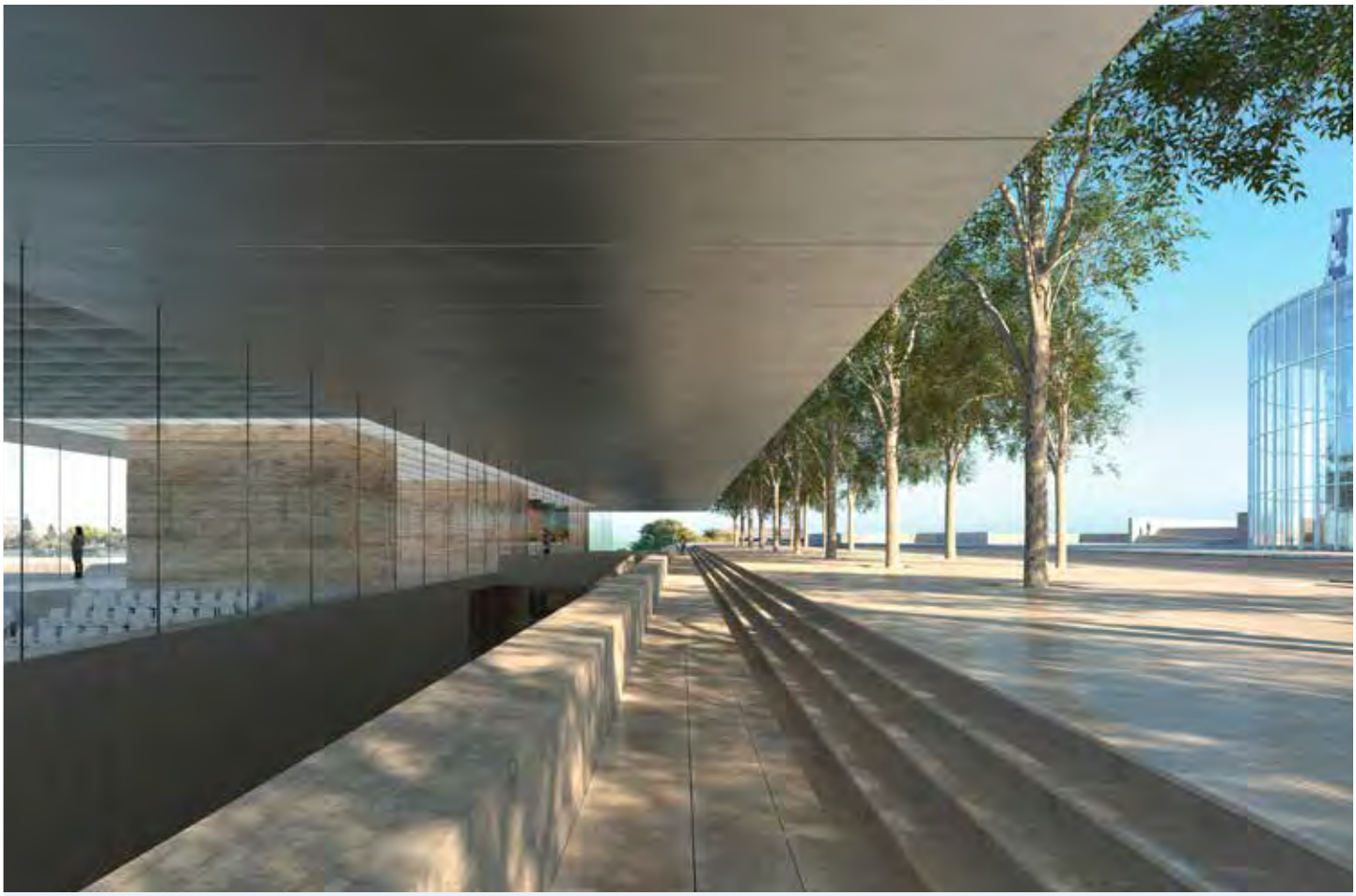
Photos © David Richalet

La marbrerie Anastay a déménagé.

Spécialisée dans la décoration, Anastay (Entreprise du Patrimoine Vivant) a transporté ses 128 ans d'expertise à Saint-Rémy-de-Provence.
Un bâtiment de stockage de 65 mètres de long, abritant les marbres, pierres, ardoises, granits et quartzites du monde entier.
Un atelier plus grand, moderne, à la pointe des normes écologiques.
Un choix unique. Une présentation et une mise en œuvres exceptionnelles.

marbrerie ANASTAY Roches & Savoir-faire

route d'Avignon, 13210 Saint-Rémy-de-Provence.
Tél. : 04 90 94 03 08. www.anastay.fr



© RSI studio pour atelier Marc Barani

Dépassez les clichés, *Pratiquez* la photo ! *À l'école* du XXIe siècle.

Découvrez les offres de formation continue de l'ENSP Arles.
Des modules clés pour maîtriser la prise de vue, le traitement numérique, la diffusion. **Des cycles thématiques** pour assimiler les fondamentaux de la pratique photographique. **Des certifications professionnelles** pour valider ses compétences.

recherche & création

Ecole Nationale Supérieure de la Photographie ARLES

Renseignements et inscription
www.ensp-formation.fr
formation@ensp-arles.fr
04 90 99 33 46