



Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Bimestrielle

Audience: 657000

Sujet du média : Maison-Décoration





Edition: Decembre 2023 - janvier

2024 P.78-80,82-84

Journalistes: -

Nombre de mots: 1673

p. 1/5

JZÈS

Refuges confidentiels

AUX FRANGES DES CÉVENNES ET DE LA CAMARGUE, ENTRE VILLAGES PERCHÉS ET CAMPAGNE OPULENTE, GORGES MYSTÉRIEUSES ET MAQUIS À SANGLIERS, LE PAYS D'UZÈS OFFRE UNE MULTITUDE D'ADRESSES SECRÈTES OÙ POSER SES VALISES. SECRÈTES, CAR ON NE SÉJOURNE PAS ICI POUR SE MONTRER, MAIS POUR RESPIRER ET EXISTER MIEUX. SOUVENT VENUS D'AUTRES CONTRÉES, DES PERSONNAGES ROMANESQUES, RECONVERTIS EN HÔTELIERS, INVENTENT ICI UN NOUVEL ART DE VIVRE, CONNECTÉ AU PASSÉ MAIS ATTENTIF AU PRÉSENT.





VIE DE CHÂTEAU

Trois ans d'un chantier titanesque, c'est ce qu'il a fallu à Christophe Tailleur et Philippe Huber pour rendre à la vie ce château abandonné, où s'étaient stratifiés, depuis le XIe siècle, des récits et des destins multiples. Restaurateurs strasbourgeois dans une autre vie, les deux hommes ont voulu en faire une demeure atypique, «riche d'une succession d'âmes », où l'on est reçu comme à la maison. Christophe, amateur d'art, y a installé, sous les stucs et les fresques, ses collections de peinture et les colliers rapportés d'un séjour en Papouasie. Dirigé en virtuose par Julien Martin, le restaurant, logé dans le garage à calèches, vise une première étoile. Au bord du Gardon, le parc, paysagé dans l'esprit Napoléon III, offre un magnifique théâtre de promenades.

LE CHÂTEAU DE COLLIAS

Dix siècles d'histoire sont compilés dans cette bâtisse, rénovée avec passion et sensibilité. Piscine, événements musicaux.

CI-DESSUS ET À DROITE 1. Dans la cuisine du château, une batterie de casseroles en cuivre surmonte un placard XVIII^e, servant de passage vers la salle à manger.

2. Les maîtres des lieux: Christophe Tailleur et Philippe Huber.

3. Pins et cyprès se reflètent dans un bassin sinueux, sur le modèle duquel la piscine a été créée.

4. Les chambres mêlent objets chinés et meubles d'origine.

5. Le salon de musique, au plafond peint et au sol en granito, accueille un concert par mois.

6. L'harmonieuse façade XVIII^e du château.

Edition: Decembre 2023 - janvier 2024 P.78-80,82-84





MAS RÉACTUALISÉS

C'est l'histoire d'un coup de cœur, celui de Maxime et Hugues Vandeparre, jeunes entrepreneurs belges, pour cet ensemble de mas du XVI^e siècle, perdu dans une mer de vignes. Réactualisées en boutique-hôtel, les anciennes dépendances accueillent quatorze chambres et suites au design épuré et une table gastronomique orchestrée par Julien Lavandet. Allées de platanes, oliveraie, fontaines et vignobles dessinent, sur plus d'un hectare, un décor bucolique et ressourçant. Mais pour une déconnexion totale, l'atout maître est sans doute le spa Cinq Mondes, ouvert aux visiteurs extérieurs.

DOMAINE DE PRIVADIÈRE

Confort d'un hôtel 5 étoiles en pleine campagne. Deux piscines, un bistrot et un restaurant, Maison Lavandet, repéré par le Gault et Millau.

HÔTEL PARTICULIER

Face au lieu où les évêques battaient monnaie, la demeure des Chambon de La Tour, trois fois centenaire, héberge désormais un hôtel classé monument historique. Neuf chambres et suites, offrant de beaux panoramas sur les toits, sont aménagées autour d'un escalier à balustres. Côté saveurs, une étoile veille sur La Table d'Uzès, le restaurant piloté par le chef Christophe Ducros. Élevé à Sète, celui-ci a fait du «terre-mer» son credo, sourçant ses produits (pigeon, escargot, châtaigne, crevette Gambero rosso...) des Cévennes au Grau-du-Roi. Une escale privilégiée au cœur de la vieille ville.

LA MAISON D'UZÈS

Empreint d'histoire et de savoir-vivre, ce bâtiment d'exception abrite le seul restaurant étoilé d'Uzès et un spa L'Occitane sous des voûtes romanes.

ENTRACTE NATURE

«Dans le théâtre que je fabrique, j'ai le souci des autres», explique Michel André, acteur, metteur en scène et directeur du Théâtre de la Cité à Marseille. Le même esprit anime les gîtes de caractère qu'il vient d'ouvrir à Audabiac, dans une magnanerie du XVIII°. Pierre sèche, plafonds à poutres, piscine sous les chênes, et une multitude de randonnées alliant nature et découvertes: d'ici, on peut rejoindre Lussan, l'un des plus beaux villages de France, ou les fameuses Concluses, spectaculaire couloir rocheux creusé par l'Aiguillon. Une escale idéale pour explorer l'Uzège et ses coulisses.

MAGNANERIE LA BELLA VITA

Côté cour et côté jardin, des refuges de charme pour deux à six personnes. Piscine, cuisine d'été, activités culturelles et sportives.

CI-DESSUS 1. Au cœur de la nature gardoise, le domaine de Privadière, construit en pierre blonde du pays. 2. Esprit design et vue panoramique sur les vignes: le cadre chaleureux de Maison Lavandet. Enfant du pays, le chef y réactualise les goûts du Languedoc. 3. À La Maison d'Uzès, la grâce d'un escalier aux balustres typiques. 4. Dans ce bâtiment du XVIIF, un escalier dérobé, presque secret, conduit à la bibliothèque. 5, 6. Chambre paisible et patio foisonnant: La Bella Vita offire une vie de village, loin des circuits trop empruntés.

Cuisine d'inventeurs

UN TERROIR PRODIGUE, DES PAYSANS DE COMPÉTITION, DES DOMAINES VITICOLES AOP DUCHÉ D'UZÈS COUVRANT SOIXANTE-DIX-SEPT COMMUNES, DES MOULINS À HUILE, DES RUCHES... SANS COMPTER LES MANIFESTATIONS CONSACRÉES À LA GASTRONOMIE, COMME LE FESTIVAL « SAVEURS ET SAVOIRS » EN OCTOBRE, QUI MÊLE CUISINIERS ET ÉCRIVAINS. LES CONDITIONS SONT ICI RÉUNIES POUR FAIRE NAÎTRE UNE CUISINE D'AUTEUR, SOUVENT INSTALLÉE DANS DES LIEUX HISTORIQUES OU INÉDITS. LA CRÉATIVITÉ CONTAMINE MÊME LA BOULANGERIE!



BISTROT INSPIRÉ

«L'esprit d'équipe et de famille, c'est ce qui me plaît», dit Éric Rinchand, qui gère avec brio, assisté de son épouse Carine, ce repaire gourmand logé dans un ancien relais de poste. Côté cour, l'atelier du forgeron est devenu une terrasse, refuge des beaux jours. Le patron, un pro de la restauration, est tombé amoureux de cette ville, « qui déteste le clinquant et où les clients sont des esthètes». Le chef, Nicolas Deroche, change de carte toutes les semaines, dans l'improvisation et la sincérité. Ici, tout est fait maison: foie gras au chocolat, butternut et croustillant d'escargots, dos de sandre snacké et sa sauce Rossini, pintade fermière de l'Ardèche... Et pour le dessert, par exemple, une généreuse version de la barre Snickers - ganache, caramel, cacahuètes - revisitée par la jeune pâtissière Emma Saez. Le plaisir d'une table bistronomique à prix accessibles.

LE COMPTOIR DU 7

Deuxième succès de Maison Saint Georges après le Zanelli, restaurant italien bien connu. Patio ombragé et produits locaux sourcés.

SANS FRONTIÈRES

Globe-trotter impénitent, Gregory Lassus a rapporté de ses séjours en Afrique, en Inde, à La Réunion, en Amérique latine, le goût des épices et des saveurs métissées. Son attrait pour la cuisine lui vient de sa mère, qui tenait une table d'hôtes à La Réunion: « Dès 12 ans, je pouvais cuisiner tout l'après-midi pour quinze personnes!» Épaulé par une cheffe marocaine et un chef indien, il orchestre ici des menus où les produits locaux (girolles, navets, lapin, lotte, taureau de Camargue), fraternisent avec le piment, l'agrume, l'avocat, le lait de coco... Principal souci? Déjouer l'ennui, braver les conventions. Dans ce joli restaurant à la terrasse paisible, installé sous les voûtes d'une ancienne église, on voyage d'Uzès à Pondichéry ou Lima, au gré de recettes inventives.

VILLA CURTI

Circuits courts et imagination sans frontières, une halte familiale et raffinée dans une atmosphère de cour de mas, à l'ombre du figuier.

CI-DESSUS 1. Au Comptoir du 7, on passe à table sous des voûtes qui abritèrent, au XVIII^e siècle, les écuries et l'entrepôt à foin d'un relais de poste. 2. Passionnés par la restauration, Éric et Carine Rinchand sont aux manettes de Maison Saint Georges, une entreprise créée en hommage au grand-père Georges, qui leur donna l'amour du travail bien fait. 3. Gregory Lassus, un aventurier du goût. 4. Figuier, vigne vierge et vieux cyprès: chez Villa Curti, une ambiance provençale mais des saveurs planétaires.

ARRÊT BUFFET

Étape insolite que cette ancienne gare située sur la «ligne du charbon», qui reliait les mines d'Alès à la raffinerie de Beaucaire. Transformée en restaurant où l'on mange sur les quais, elle est désormais bordée par une voie verte où glissent les cyclistes. Denis Blin, ancien de chez Savoy et Gagnaire, règle le trafic en cuisine, d'où sortent velouté de panais et brioche truffée, pot-au-feu façon VGE, panna cotta de roquefort... Membre des Disciples d'Escoffier, le chef prend à cœur son devoir de transmission: « On implique beaucoup les jeunes, les apprentis font les recettes avec nous. »

LA PETITE GARE

Ici tout le monde descend, pour le charme rétro et les souvenirs de la SNCF, mais surtout pour les menus bien cadencés qui honorent le terroir.

CAMPAGNE FESTIVE

C'est un duo très féminin qui a repris, en 2021, cette institution réputée, située entre Uzès et le pont du Gard. Dominique Bellano et sa fille Morgan Brun, uzétiennes de souche, ont été suivies dans l'aventure par le chef Patrick Boulze, qui sublime les produits locaux. «Je suis du cru, je connais tous nos superbes paysans, et je pioche souvent aussi dans le potager de mon père», raconte Dominique. Cette cuisine simple mais forte en saveurs (œuf parfait truffé, poisson au four, pomme confite au romarin...) se déguste dans un cadre atypique et chaleureux, faisant la part belle aux artistes du coin.

LE TRACTEUR

Un repaire bucolique qui a le sens de la fête: expositions de street art, mini-concerts chant et piano, soirées «guinguette et brasero».

SUCRÉ-SALÉ

De la fougasse en veux-tu en voilà, aux lardons, au roquefort, aux anchois, au chorizo, à la concassée d'olives vertes, au velours de tomates... Dans cette appétissante boutique, qui a remporté en 2018 la finale de l'émission «La meilleure boulangerie de France», Béatrice Trocmé et Antoine Chaparra fabriquent sans doute la meilleure fougasse du Sud-Est. Mais pas seulement! Mille propositions irrésistibles et moelleuses à cœur sortent de l'atelier: pains bio, focaccias, pissaladières, macarons, madeleines, tropézienne, flan pistache... Souvent médiatisé, à juste titre, ce lieu est une fierté uzétienne.

LA FOUGASSE D'UZÈS

Ex-cultureuse, Béatrice a gardé l'envie de faire sortir l'art du cénacle: au-dessus des croissants, on accroche donc de jeunes peintres.



CI-DESSUS 1. À La Petite Gare, le service part à l'heure, sous l'œil du chef de gare. 2. Désaffectée en 1981, la voie ferrée est devenue une voie cyclable très fréquentée, reliant Vers à Montpellier. En 2025, on devrait même pouvoir pédaler jusqu'à Bordeaux! 3. Au Tracteur, assiettes créatives et ambiance arty. 4. Pomme confite aux fruits rouges, crème au romarin: un dessert signé Patrick Boulze. 5, 6. À déguster bien croustillantes, les célèbres fougasses de Béatrice et Antoine. Adresses page 204