



703,81

Paris > Saint-Tropez
summer 2019

wine mook
design AOC Côtes de Provence



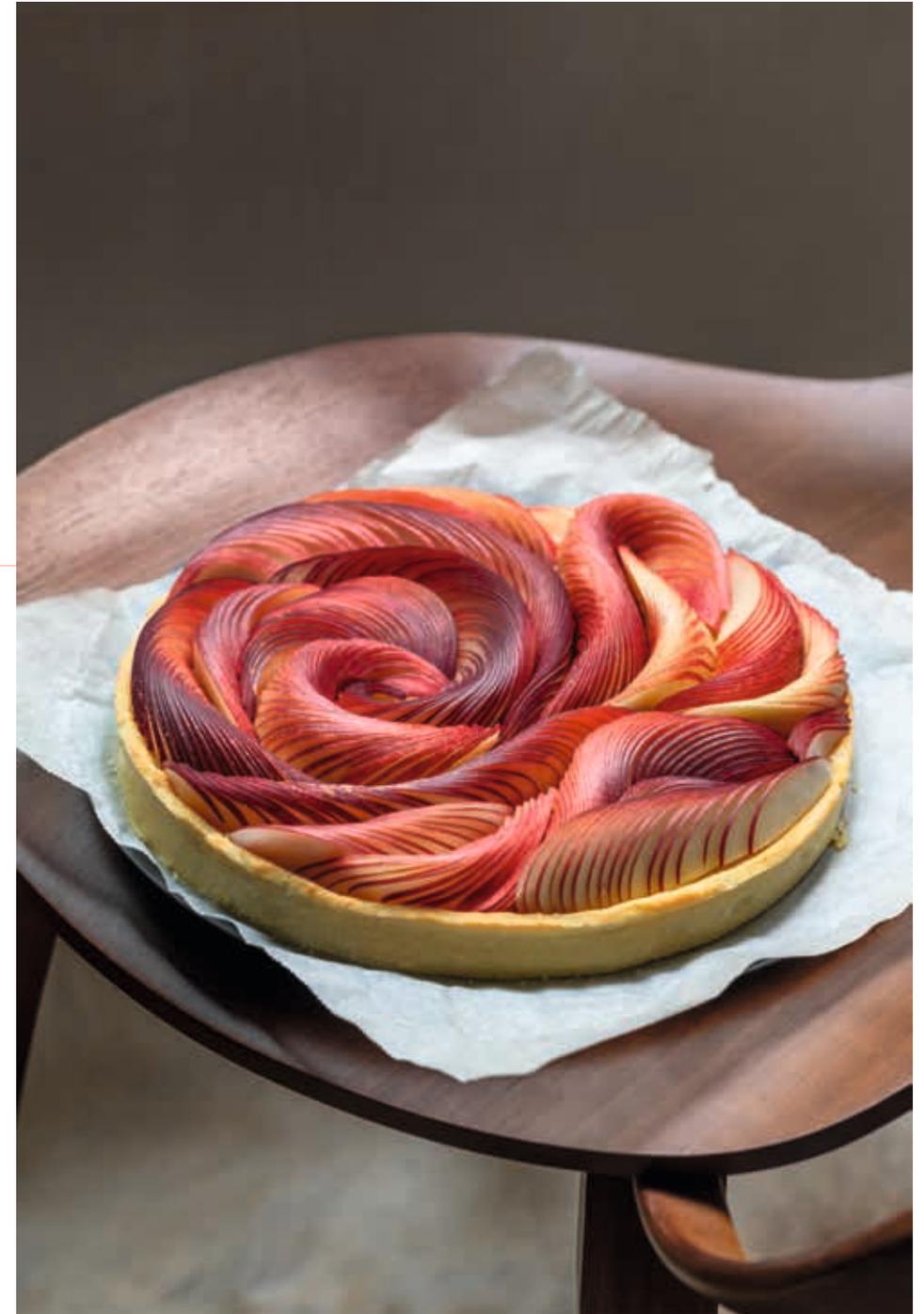
02
V
35

PORTFOLIO
PARIS
LA VI(LL)E EN ROSE
URBANISME & FOOD CULTURE
WINE LIST - PLAYLIST
PARIS VS AOC CÔTES DE PROVENCE



Le Roch Hôtel & Spa, boutique-hôtel
designé par Sarah Lavoine
28 rue Saint-Roch 75001 Paris

Tarte volute par Amandine Chaignot
à retrouver à partir de septembre dans une nouvelle adresse : Pouliche 11 rue d'Enghien 75010 Paris





59 Rivoli, aftersquat (création d'Eduardo Fonseca)
59 rue de Rivoli 75001 Paris



Hero, restaurant coréen
289 rue Saint-Denis
75002 Paris



L'Aparté, maison de décoration
48 galerie Vivienne 75002 Paris



cave de La Grande Épicerie de Paris
38 rue de Sèvres 75007 Paris



Danseuse dans une première vie, **Julie Limont** est aujourd'hui une photographe passionnée par les gestes et les intentions qui les nourrissent, les savoir-faire et leur transmission, les coulisses de la création quelle qu'elle soit. Pour *703,81*, elle a accepté de partir à la recherche du « pink », cette couleur générationnelle, qu'elle est allée traquer à l'intérieur du paysage parisien, extérieur et intérieur. De cette quête, il ressort un reportage qui mêle le vin rosé, cet autre symbole générationnel, à des motifs urbains ou issus de la créativité des Parisiens.





cool summer à **PARIS** jour & nuit

Ce wine mook est ponctué de plusieurs carnets d'adresses, dont celui-ci, le premier, qui s'inscrit dans la continuité du portfolio qui le précède afin de présenter une sélection de lieux parisiens qui rejoignent l'univers inspirationnel des vins rosés de l'AOC Côtes de Provence, marqué par la nature, le voyage ou le goût de l'audace.

LA VIE À L'HÔTEL

BRACH PARIS

Conçu par Philippe Starck, le nouveau cinq étoiles de l'Ouest parisien est un hôtel atypique, aménagé dans un centre de tri postal des années 70, qui brasse un club de sport, un toit-terrasse avec potager et poulailler, la pâtisserie du Meilleur ouvrier de France Yann Brys, un bar aux influences méditerranéennes et un resto confié au chef franco-algérien Adam Bentalha.

brachparis.com
1-7 rue Jean Richepin
75016 Paris

HENRIETTE

À deux pas du quartier Mouffetard, une boutique-hôtel bohème à recommander aux amis de passage. Designée par la décoratrice Vanessa Scoffier à la façon d'une maison de campagne, elle a l'esprit broc'n'roll qui sied à nos envies de luxe cool et désirable.

hotelhenriette.com
9 rue des Gobelins
75013 Paris

HÔTEL PARTICULIER MONTMARTRE

Dans un nid de verdure au sommet de la Butte Montmartre se cache une maison de famille, vieil hôtel historique tout juste encanaillé par l'architecte d'intérieur Pierre Lacroix. Depuis, oiseaux de jour comme de nuit, qui en connaissent l'adresse, s'y croisent dans ses salons, vérandas et jardins pour un brunch, un dîner ou un cocktail.

hotel-particulier-montmartre.com
23 avenue Junot
75018 Paris

BACHAUMONT

En charge du resto, le chef pop Romain Le Cordroch, ex-MaSa à Boulogne-Billancourt, a installé son style en composant une carte joliment parisienne, qui s'accorde avec l'atmosphère tranquille de ce jeune hôtel du quartier Montorgueil, marqué par la délicatesse de l'architecte Dorothée Meilichzon.

hotelbachaumont.com
18 rue Bachaumont
75002 Paris

DANS LA VILLE MAIS AILLEURS

MADEMOISELLE MOUCHE

Après le rooftop d'hiver Hors Piste, la Compagnie des Bateaux Mouches présente son nouveau rooftop éphémère pour l'été, un jardin suspendu sur la Seine avec vue sur la Tour Eiffel, nommée mademoiselle Mouche, fille de l'armateur et épicurien Alphonse Gaston Mouche et de la danseuse de cabaret Jeanne La Violette. Bar en soirée et brunch le week-end.

mademoisellemouche.paris
Port de la Conférence
75008 Paris

LA GARE

La décoratrice Laura Gonzalez a recoloré cette ancienne gare de La Muette, par ailleurs nouveau port d'attache du chef péruvien Gastón Acurio et de sa cuisine cosmopolite. La terrasse végétalisée, aux ambiances latino et méditerranéennes, est un must.

lagare-paris.com
19 chaussée de la Muette
75016 Paris

AU TOP

Un nouveau rooftop-resto improbable, situé dans le Marais au dernier étage d'un immeuble de bureaux, dans lequel on retrouve la fine équipe du Café La Perle. La carte : cuisine méditerranéo-orientale avec couscous maison et viande et poissons cuits au feu de bois.

au-top.paris
93 rue Vieille du Temple
75003 Paris



DANS LES PAS DE GREGORY MONTEL

Né dans l'arrière-pays provençal, le comédien, qui joue le rôle de Gabriel dans la série *Dix pour cent* et auteur en 2019 d'un premier court-métrage – « Les chiens aboient » – présenté lors du dernier Festival de Cannes, nous entraîne dans son Paris, un Paris qui a quelque chose à voir avec l'esprit du Sud.

« À Paris, il y a un endroit qui m'apaise particulièrement : les quais du canal de l'Ourcq qui sont bordés de terrain de boules, de bancs ombragés... et de charmants endroits à vocation culinaire ! Je pense aux **BANCS PUBLICS**, un restaurant posé sur le canal non loin du parc de la Villette que j'aime arpenter avec mes enfants dès que le temps le permet. On y mange exclusivement du frais et de la saison. De préférence des légumes oubliés ou à redécouvrir et des parties de viande ou des poissons plutôt considérées comme bon marché. Du coup, le midi, on y mange pour moins de 15 euros le menu. Et c'est généralement exquis. J'ai des souvenirs de joues de bœuf, de morceaux de cochon ou de morue formidable. Et de légumes que je ne connaissais pas mais toujours croquants et goûts. Et comme c'est calme et reposant, j'aime y boire du rosé. Parfois en été, j'y rajoute des glaçons. Car c'est rafraîchissant. J'ai l'impression que j'ai le droit de le faire avec un vin rosé... sans trop y perdre en saveur.

Sinon, à Paris, je crois que c'est Montmartre qui se rapproche le plus de mon idée de la Provence. Même si l'endroit est terriblement touristique, il reste quelques "hameaux" où les habitants aiment à boire et à manger sans être pris pour des pigeons touristiques. Bien sûr, il y a l'Amicale Bouliste de Montmartre, très chic et très fermé, auquel je n'ai pas la chance d'appartenir mais où l'on peut, en faisant les yeux doux, aller boire un pastis ou un rosé frais en regardant les autres jouer. Mais pas loin, c'est plus ouvert. Au café **CHEZ CAMILLE**, on y est en famille, et Alan, le patron avec sa très célèbre casquette et ses tatouages du King, aime vous rafraîchir en fin d'après-midi avec un apéro composé de cochonnaille et accompagné d'un rosé dont je sais que la provenance pourrait bien être provençale étant donnée sa jolie couleur claire...

Lorsque je veux bien manger, il est rare que ce soit sous les grandes terrasses ombragées que je trouve mon bonheur... Ou alors pour un brunch ou une salade jolie, au pied du Sacré Cœur, tout en haut de la rue Muller, comme à **L'ÉTÉ EN PENTE DOUCE** ou **AU SOLEIL DE LA BUTTE**. Au **GRAND 8**, rue Lamarck, on mange et on boit délicieusement, mais il n'y a quasiment pas de terrasse. Mais c'est calme et tellement bon... et des toilettes on a la plus belle vue de Paris ! »

» page 45

PARIS LA VI(LL)E EN ROSE

propos recueillis par Victor Coutard
photos Julie Limont



Aurélien Gil-Artagnan
passé par Taillevent et Paul Bocuse, le sommelier parisien officie aujourd'hui aux côtés du chef Jérôme Banctel au Gabriel, le restaurant deux étoiles & Spa, dans le quartier des Champs-Élysées.
Le Gabriel
42 avenue Gabriel
75008 Paris



Gabrielle Vizzavona
critique de vin, dégustatrice et journaliste, cette Parisienne anime des masterclass pour les professionnels et le grand public et enseigne dans différents masters spécialisés dans le vin et les spiritueux. Elle intervient régulièrement comme chroniqueuse vin à la télévision, notamment pour la chaîne française My Cuisine.
www.gabriellevizzavona.com
Instagram @gabriellevizzavona



Paolo Bouca Nova
directeur des achats du réseau parisien de caves à vin Le Repaire de Bacchus, il s'occupe aussi du rayon vins du Printemps du Goût, le nouveau food court parisien, installé tout là-haut au septième étage du Printemps Haussmann.
Le Repaire de Bacchus x Printemps du Goût
59 rue de Caumartin
75009 Paris



C'est une évidence : terrasse des cafés, restos, cavistes, food market, berges de Seine... On boit de plus en plus de rosé à Paris. Mais qu'en disent les professionnels ? Phénomène conjoncturel ? Tendancier ? Ils sont trois pros parisiens à en parler : Aurélien Gil-Artagnan, chef sommelier du restaurant Le Gabriel, la journaliste et dégustatrice Gabrielle Vizzavona ainsi que Paolo Bouca Nova, qui a sélectionné les vins référencés à la cave du Printemps du Goût.

Chacun avec votre propre expérience, ommet voyez-vous la place des vins rosés aujourd'hui à Paris ?

Paolo Bouca Nova : Je suis atypique dans le métier : j'ai entre cinquante et soixante rosés dans ma gamme. Pour mes concurrents, c'est une folie mais j'ai toujours pensé que le rosé ce n'était pas seulement une couleur. Que l'on aime ou que l'on n'aime pas, le rosé, c'est d'abord un vin. Quand tu arrives dans une cave et que tu dis « je veux du blanc », aucun caviste n'osera proposer que trois blancs. Alors pourquoi n'aurait-on que trois rosés ?

Gabrielle Vizzavona : Nous avons, en France, une diversité de styles de rosés assez incroyable. Il en va de même au sein de la Provence. La région domine la production et possède la meilleure réputation de France pour le rosé. Les vins vont de crus simples, dans lesquels on se permet souvent de jeter un petit glaçon, à des vins gastronomiques caractérisés par leur finesse et leur minéralité. On voit apparaître depuis quelque temps la volonté de certains vignerons de produire de grands rosés, avec un potentiel de garde intéressant, une notion qui n'existait pas il y a encore quelque temps... Plus généralement, les grands rosés s'inscrivent dans l'air du temps, avec de la complexité, de la fraîcheur et de l'allonge. Cela plait à une clientèle de connaisseurs ainsi qu'à certains restaurants bistro ou gastronomiques. Le rosé n'est plus uniquement associé à une consommation superficielle.

Aurélien Gil-Artagnan : Pour moi, le rosé est un vin contextuel. Été comme hiver, il y a des rosés de plaisir



et d'instant. C'est une petite parenthèse dans la journée qui nous permet de profiter d'un verre. Aujourd'hui, à La Réserve, on dégote des rosés de vigneron, de vraies pépites qui s'accordent avec la cuisine gastronomique. On va chercher l'émotion à travers des détails, des nuances, des textures de bouche...

Gabrielle Vizzavona : En ce qui concerne les rosés simples, faciles à boire et fruités, ils séduisent la génération des millennials, qui est la catégorie démographique qui domine le marché du rosé. Elle s'est affranchie des codes de consommation et de saisonnalité. Elle sort le rosé du contexte estival en le servant aussi en hiver. C'est une habitude qu'il faut aussi encourager. C'est le travail des prescripteurs de montrer que le rosé peut être un vin que l'on suit tout au long du repas et de l'année.

Paolo Bouca Nova : Quand tu réfléchis à ce qu'est réellement le rosé, c'est à la fois le vin le moins complexe mais également le plus compliqué. Celui qui boit un rosé-piscine ne recherche pas la complexité : il lui faut des vins faciles, un côté désaltérant et frais. Certains pensent à tort que le rosé est plus rafraîchissant et moins alcoolisé qu'un autre vin. C'est pour ça que l'on retrouve aujourd'hui des rosés avec très peu de couleur...

Gabrielle Vizzavona : La couleur est importante, car la vue impacte immensément le goût. Pendant des années, plus le vin était pâle, plus le consommateur y associait une grande qualité. Jusqu'à obtenir des rosés presque blancs.

Aurélien Gil-Artagnan : Aujourd'hui, le rosé a sa place dans les restaurants gastronomiques, dans les bistrot, chez le caviste. On le met en scène avec des menus, avec différents types de plats, on le conseille pour des accords gastronomiques parfaits et moi, très honnêtement, je redécouvre le rosé avec des vigneron qui nous amènent plus loin dans l'histoire des vignes.

Gabrielle Vizzavona : Il y a aussi une grande tendance pour les vins vivants, biologiques ou biodynamiques, des méthodes de culture plus respectueuses de l'environnement. C'est essentiel à prendre en compte pour le marché parisien,

surtout lorsque la génération Y est visée.

Paolo Bouca Nova : Qu'est-ce qu'un rosé aujourd'hui ? Comment définir un rosé ? C'est impossible, ce serait comme définir un blanc ! Ce serait trop facile de dire : « il faut un rosé sur les agrumes avec un peu d'acidité. » Ce serait cliché !

Justement, le rosé, comment en parlez-vous ?

Aurélien Gil-Artagnan : Ce qui me plaît au Gabriel, c'est d'aller chercher des accords au-delà de la couleur. Hiver comme été, on propose parfois le rosé dans un verre noir. On sort de la couleur pour être dans le goût pur. On ne juge que le produit, tel qu'il est, à travers l'accord. Il y a des rosés très pâles et d'autres très concentrés, ces derniers font peur car ils sont associés aux rosés du passé.

Gabrielle Vizzavona : Il y a de très nombreuses appellations en France. Le consommateur a parfois du mal à s'y retrouver entre les différents styles. C'est notre travail de prescripteurs d'expliquer et de démocratiser des informations dans un univers extrêmement complexe qui peut laisser l'amateur un peu confus.

Paolo Bouca Nova : Le discours que l'on va tenir à Paris, on ne pourra pas le tenir à Nice ou Bordeaux. Par exemple, les rosés nature, moi, je n'y crois pas beaucoup car pour faire un grand rosé, il faut un minimum de technique. Il faut préserver les couleurs. Le consommateur ne se base que sur la couleur.

Gabrielle Vizzavona : Je suis d'accord avec toi même si j'ai l'impression que l'on sort un peu de cette tendance aujourd'hui, avec d'excellents producteurs qui assument des coloris plus intenses si cela est nécessaire pour maintenir le goût.

Paolo Bouca Nova : C'est notre travail en fait !

Aurélien Gil-Artagnan : C'est un travail de longue haleine car on se bat contre des moulins à vent, face à des gens qui ne veulent rien entendre. Le climat de confiance permet

de tout faire, c'est ainsi qu'on peut se permettre d'aller chercher des vins de tous les styles, notamment des vins rosés qui surprendront le consommateur.

Gabrielle Vizzavona : Le rosé est bien plus émancipé des codes traditionnels de consommation que les vins blancs, les rouges et les champagnes. On se permet plus de choses avec lui.

Comment voyez-vous l'avenir des vins rosés côté production ?

Aurélien Gil-Artagnan : Il faut laisser parler le terroir. Il faut du goût, de la matière, aller au-delà du côté désaltérant. Si on suit un vigneron, il faut qu'il garde son niveau de qualité. S'il peut y avoir un effet millésime, tant mieux : c'est important d'amener plus de fraîcheur, plus de minéralité, plus de floral... Mais au-delà tout ça, il faut être constant. C'est un travail de longue haleine.

Paolo Bouca Nova : Mais ça passe aussi par le travail des appellations ! Il faut mettre en place des règles. Sinon c'est la course à celui qui va sortir son vin le plus vite car le marché est demandeur de vins simples.

Gabrielle Vizzavona : Tout à fait. Les AOC, les appellations d'origine contrôlées, sont les vecteurs de valorisation des vins français, dans toutes les régions. La tendance va vers l'augmentation de la segmentation des appellations, avec la classification des lieux-dits dont les terroirs sont particuliers. Cette intensification de leur reconnaissance permettrait d'établir des cahiers plus exigeants et d'encourager la qualité.

Aurélien Gil-Artagnan : Je pense que ce qui va amener à mettre les rosés sur des grandes tables, ce sera avant tout les vigneron. On boit aujourd'hui plus un vigneron qu'une appellation. Le consommateur va se dire « tiens, j'adore ce vigneron, il fait un rosé de folie ! » C'est à travers de grands personnages, de grands vinificateurs que l'on trouve des raisons d'avancer. Le plaisir du goût évolue, la cuisine évolue et le rosé évolue également. Alors, l'explosion du rosé, moi, j'y crois.

Gabrielle Vizzavona : J'ai la chance d'aller en vacances en Provence depuis que je suis enfant. Le rosé est pour moi un vin de plaisir. Je ne l'approche pas d'une façon intellectuelle. L'été, je ne le déguste plus : je le bois ! (rires) Les trois rosés que je consomme le plus régulièrement sont la cuvée Camille du Château Barbeiranne – je l'aime beaucoup, c'est l'archétype du bon rosé de Provence dans sa construction comme dans son profil aromatique –, le Peyrassol, un classique que l'on trouve partout, et le Maïme, très léger et digeste, que mes amis et moi consommons par palettes ! Sinon, je conseillerais d'essayer la cuvée Corail du Château de Roquefort, excellente et raffinée, tout comme le rosé du Château Mentone, certifié en biodynamie (le mode de culture qui, pour moi, permet de retranscrire l'identité d'un lieu de la façon la plus fidèle).

Paolo Bouca Nova : Sans citer un domaine par rapport à un autre, je suis un gros buveur de rosés. J'en bois toute l'année. Selon moi, c'est un vin qui amène la fraîcheur au niveau du palais. Je vais l'associer à des tartares et pour les grillades, c'est le vin le plus adéquat. Tous les grands classiques, ils ont permis aux rosés de Provence d'exploser aux yeux du monde. J'étais à New York la semaine dernière, les rosés sont aussi très appréciés là-bas.

Et le consommateur, français ou étranger, il se comporte comment ?

Aurélien Gil-Artagnan : Les rosés paraissent très abordables en France. On sert souvent des magnums. On voit aussi une clientèle d'Amérique latine qui aime boire des rosés très frais. Les Asiatiques iront plutôt vers la pépite. Ils font un choix concis, précis, ce sont des consommateurs qui ne s'écartent pas de ce qu'ils aiment.

Paolo Bouca Nova : Mes clients sont très français. Les étrangers ne viennent pas encore en France pour boire du rosé, ils viennent boire des grands rouges ou du champagne. On vend maintenant du rosé toute l'année, la part du rosé dans nos ventes a doublé très rapidement : elle est passée de 5 ou 6 % il y a dix ans à 10 ou 12 % aujourd'hui !



Gabrielle Vizzavona : Le rosé est associé à la fête, il remplace le champagne pour une clientèle très jeune. Les rapports qualité-prix sont excellents et les vins sont digestes...

Aurélien Gil-Artagnan : En tant qu'acheteur, on sait que le rosé est un vin qui se prête à la fête ! Dans notre hôtel de Ramatuelle, on sert surtout des grands formats car le contenant aussi est associé au côté festif.

Gabrielle Vizzavona : Après, il y a un risque. Dès qu'il ne fait pas beau, les ventes plongent. C'est un vin qui est encore malgré tout très associé à l'été et au soleil. Il faut voir ce que les gens consomment aux terrasses des cafés parisiens quand le soleil se montre...

Paolo Bouca Nova : À Paris, soleil égal rosé !



Ce qui me plaît au Gabriel, c'est d'aller chercher des accords au-delà de la couleur. Hiver comme été, on propose parfois le rosé dans un verre noir. On sort de la couleur pour être dans le goût pur. On ne juge que le produit, tel qu'il est, à travers l'accord.
Aurélien Gil-Artagnan, Le Gabriel



Château des Sarrins,
 cuvée Rosé 2018

www.chateaudessarrins.com

« Un rosé de plaisir, très gourmand, avec des arômes de fruits rouges frais, légèrement acidulés. »

Château les Valentines,
 cuvée éponyme 2018

www.lesvalentines.com

« Un rosé très fin, très élégant, qui a un bel équilibre. »

Arborant toute la palette du rose pâle, du saumon au vieux rose, mais toujours accordé à une robe lumineuse, les vins rosés de l'AOC Côtes de Provence, qui constituent une spécialité historique liée une rare alchimie entre un terroir, un climat et un savoir-faire, présentent un profil

Domaine Gavoty,
 cuvée Clarendon 2018

www.gavoty.com

« Un rosé rare, qu'on pourra laisser vieillir plusieurs années en cave. »

Figuière,
 cuvée Magali

www.figuiere-provence.com

« Un rosé droit et frais, d'une très grande pureté. »

Château d'Esclans,
 cuvée Rock Angel

www.esclans.com

« Un rosé atypique, aux arômes quasi toastés. »



Arpège, Paris 7^e

Vincent COCHARD
 sommelier

La Grande Épicerie de Paris, Paris 7^e et 16^e

Hugues FORGET
 directeur de la cave



iconique, auquel concourt également une élégance naturelle, combinaison d'une fraîcheur délicate et d'une aromatique fruitée et florale. Quatre pros parisiens évoquent ici leurs coups de coeur de l'été.

Figuière,
 cuvée Première

www.figuiere-provence.com

« Un rosé très racé, long en bouche, qui vibre. »

Château La Martinette,
 cuvée Château

www.chateaulamartinette.com

« Un rosé aérien, emblématique des vins de la région. »

Château de Roquefort,
 cuvée Corail

www.deroquefort.com

« Un rosé qui a de la mâche, un vin très fruité et très équilibré. »

Château La Tour de l'Évêque,
 cuvée Pétale de Rose

www.toureveque.com

« Un rosé pulpeux avec des aromatiques structurées, un vrai vin gourmand qu'on propose à l'année. »

Domaines Ott,
 cuvée By.Ott

www.domaines-ott.com

« Un rosé de plaisir, fruité, à ouvrir avec les copains. »

Caves d'Esclans,
 cuvée Whispering Angel

www.cavesdesclans.fr

« Un rosé gustatif, très expressif. Vraiment, nos clients en sont fous. »



Inaro, Paris 9^e

Pierre-Alexandre FOUQUET
 sommelier



QUAND LA FOOD CULTURE RACONTE LES MUTATIONS DE PARIS

texte Mathilde Samama

Néo-bistrot, camions-cantine, épiceries bio et ultra-sourcées, food courts, potagers urbains... Ces dernières années, la food culture a pris une place considérable dans la vie des Parisiens. Elle est même devenue le nouveau cool urbain ! Mais cette politique du bien manger et du bien boire vient aussi bouleverser le portrait physique et psychologique de Paris. Récit.

On commence par une mise en perspective historique. 1992. Paris, quatorzième arrondissement. Un jeune chef béarnais qui vient de faire ses classes dans les grandes maisons de la capitale, le Ritz notamment, monte sa première affaire, La Régalade. Avec un projet : rendre la gastronomie accessible à toutes les bourses, dans un décor de bistrot, sans chichis. « *On ne va pas au restaurant pour manger les rideaux* », assène-t-il en interview. Cette phrase - elle est de Curnonsky - constitue le point de départ d'une philosophie nouvelle qu'incarne ce chef, qui s'appelle Yves Camdeborde bien sûr, et dans laquelle se reconnaît une génération de cuisiniers qui viennent rejoindre et amplifier le mouvement. Le journaliste culinaire Sébastien Demorand parle de « bistronomie », habile contraction entre « bistrot » et « gastronomie ». Un credo, des pionniers, un nom évocateur. Et des relais. Au tournant du millénaire, le Guide du Fooding prend son essor et déploie une armada de chroniqueurs pour dénicher les néo-spots parisiens, il se fait le porte-parole de la jeune bistronomie en même temps que son meilleur propagandiste.

Olivier Joyard a tourné un documentaire, « L'amour food », qui raconte comment la cuisine est devenue tendance. Se replongeant dans les temps d'avant, il évoque ce paradoxe de la France d'alors : « *Nous étions officiellement le pays de la gastronomie mais on mangeait mal à Paris. C'était soit des grandes tables comme Passard, soit des brasseries bas de gamme. Il était temps que les choses changent* ». Mais pour lui, c'est aussi, au-delà de l'apparition d'une offre nouvelle, la reconnaissance médiatique, via des gens tels qu'Emmanuel Rubin, François Simon ou Andrea Petrini, qui fut décisif. « *Pour la cuisine, il s'est passé la même chose que dans d'autres grandes ruptures culturelles de l'histoire. Deux ou trois francs-tireurs avant-gardistes qui transforment le paysage de fond en comble mais de manière souterraine.* » Résultat, après quinze ans de révolution bistronomique, Paris n'était déjà plus la même. Vers 2010, les bistrot d'auteur croissent à une vitesse folle, et on se passe des adresses dont les codes ne sont clairement pas ceux de l'établissement étoilé. C'est à cette époque qu'un chef iconoclaste comme Iñaki Aizpitarte s'installe à Paris et trouve de suite son public. Bref, c'est le début d'une nouvelle époque et Paris se met au diapason de la food.



Potager de La
Ronde (Paris, XIX^e)
par Merci Raymond

LE GOÛT DU VIN FAIT SON COMING-OUT

À Paris, chaque quartier compte aussi maintenant son bar à vin. Delphine Plisson est la fondatrice de La Maison Plisson, épicerie-cave du Marais. Elle raconte : « *la consommation de vin a commencé à retrouver ses lettres de noblesse au milieu des années 2000 dans le sillon de la bistronomie. Car les fondements sont les mêmes : le plaisir et la convivialité. Mais c'est aussi lié au contexte politique et social qui pousse les Parisiens à s'accorder des temps collectifs vécus comme des temps de partage. Et le bar à vin est un peu un sas de décompression dans une vie urbaine très dense* ». Et il est d'autres évolutions, remarque-t-elle, comme les berges de Seine devenues piétonnes, l'essor des festivals urbains, qui convergent pour valider une culture vineuse typiquement parisienne. « *Dès les premiers rayons de soleil, les Parisiens se mettent à boire du vin. Notamment du rosé qui incarne l'été, les vacances... C'est-à-dire des notions que l'on a envie de s'approprier quand on vit en ville. Lorsque nous avons ouvert en 2015, nous n'avions qu'une seule référence de rosé, aujourd'hui on en a plusieurs. Les clients sont demandeurs et savent ce qu'ils veulent : du clair, du moins clair... Pour les Parisiens, le rosé est devenu de plus en plus spontané et naturel.* »

Eataly (Paris, IV^e)



« *C'est dans ces années aussi que les Parisiens se mettent à manger de plus en plus dehors* », analyse Olivier Joyard. « *Ils découvrent le street food... Tellement d'options, tellement de possibilités. On mange sur place ou à emporter et l'on mange bien, vite et pas cher.* » Autre facteur d'accélération, les réseaux sociaux, en particulier Instagram, qui pousseraient à mettre en scène sa vie de gastronome. Bref, tout concourrait à faire de la food

le nouvel horizon générationnel. À ce récit linéaire, Clarisse Fréchon, fondatrice de l'agence de presse Melchior, spécialisée dans la gastronomie, oppose un discours plus nuancé. « *Le Parisien est naturellement et depuis toujours tourné vers la food, quel que soit son pouvoir d'achat et mode de vie. Par contre, et j'insiste sur ce point : Paris et les Parisiens évoluent aussi au gré du contexte politique, y compris dans leur rapport à la food.* » Elle cite comme exemple la déferlante d'adresses comfort food, comme Gumbo Yaya ou Holly Belly, comme antidote au traumatisme du 13 novembre 2015. « *Ça marche aussi par vagues. Le Balagan a lancé le restaurant festif et tout le monde a suivi ! En ce moment, on est dans le restaurant mastodonte, regardez Perruche, Girafe, la Félicita, on est dans le gros blockbuster. En 2018, c'était la brasserie ; et 2019, c'est l'asiatique.* »

Une topographie mouvante

Une chose est sûre, l'explosion de la food, ces vingt dernières années, a considérablement modifié l'agencement de la ville. Toute la bistronomie branchée s'est déplacée à l'est puis au nord. On parle d'« eldorado de la bouffe ». Certains quartiers se sont métamorphosés. À commencer par le onzième arrondissement évidemment qui a vu s'installer la corporation des jeunes chefs tatoués ou barbus, laquelle a rameuté à sa

suite une population jeune et ouverte. « *Pourtant, quand Iñaki, Bertrand Grébaut et compagnie se sont installés dans les années 2000, le onzième, ça n'était pas non plus le temple du cool. C'était osé* », se souvient Olivier Joyard.

Idem pour le quartier Strasbourg-Saint-Denis, aujourd'hui symbole d'une certaine gentrification. Dans ce quartier historiquement populaire, « *PMU is the new cool* ». Restos et cantines branchées s'y implantent au milieu des vieux bistrotts. « *Le quartier a changé, il s'est embourgeoisé certes, mais il reste fidèle à lui-même, c'est-à-dire cosmopolite et métissé* », tempère néanmoins Axelle Carlier, guide touristique à Paris et fine

connaissseuse de l'est parisien et de ses mutations. « *Dire que la food a dynamisé le quartier n'est pas une évidence. Car ce sont surtout l'âme et l'authenticité du quartier qui attirent la vie.* »

D'ailleurs, le déplacement vers l'est de la foodopshère serait en perte de vitesse. « *Les chefs aujourd'hui poussent les murs et vont s'installer dans des quartiers délaissés, comme le dix-neuvième mais aussi le treizième ou le quatorzième* », observe Olivier Joyard.



LE ROSÉ, DE LA COULEUR DANS LA GRISAILLE ?

Karine Valentin, rédactrice Cuisine et Vins de France

« *Le rosé de Provence a toujours été une boisson qui passionnait les gens du Nord. Cela date de l'avènement des congés payés en 1936. Tous les nordistes ont commencé à prendre leurs vacances dans le Sud-Est et ils ont découvert cette boisson légère et fruitée. Au fil du temps, le rosé a été associé à la détente, au bien-être, à la Côte d'Azur. D'où le réflexe des Parisiens d'en consommer dès les premiers rayons de soleil de l'année.* »

« *Quand le rosé a commencé à être connu, ils s'en sont emparé. Toujours à la pointe de la mode en vin, les Parisiens l'ont désigné comme vin facile à boire. Ni trop tannique comme le rouge, ni trop acide comme le blanc, juste le bon compromis. La douceur du rosé fait que, dans l'imaginaire, ce n'est pas vraiment de l'alcool. Spontanément, on en boit donc plus. D'autant que c'est un vin agréable à regarder : c'est gai et lumineux !* »

« *La couleur très pâle des rosés de Provence a d'ailleurs été imitée partout en France. Tout le monde veut produire du rosé très pâle car c'est synonyme de vacances certes, mais aussi de légèreté et de digestibilité. On peut même aller plus loin et dire que l'explosion de la consommation de rosé par les Parisiens ces dernières années est en fait une réaction à la grisaille de leur ville !* »

Qui se réjouit : « Tous les restaurants sont devenus tellement marketés que les gens ont envie d'autre chose, de nouveau, quitte à sortir dans des quartiers excentrés où l'on se sent presque en dehors de Paris. Regardez le restaurant des frères Kalios, Yaya. Il est à Saint-Ouen, de l'autre côté du périph' »

Autre changement dans le paysage parisien, celui causé par l'apparition de nouveaux espaces entièrement dédiés à la gastronomie, dont les dimensions hors normes impactent de fait des quartiers entiers. Ces « food courts », inspirés du modèle américain, font désormais partie du paysage et de la culture de Paris. Le plus récent, Eataty a ouvert au printemps. Il affiche en plein Marais une surface de quelque 4 000 m² répartis sur trois étages dans lesquels se pressent chaque jour des milliers de visiteurs. Fondatrice de l'épicerie RAP dans le neuvième arrondissement, Alessandra Pierini voit, en dépit de la démesure des chiffres, la food court-mania d'un bon œil : « Non seulement ces lieux vendent des produits de bonne qualité mais surtout ils proposent aux gens de déguster sur place. C'est une manière d'éduquer et l'éducation par le goût, ça ne peut être que positif. »

Nouveaux types d'adresses

Car l'impact de la food culture se manifeste aussi par de nouveaux types de lieux. À Paris, des sites hybrides intègrent maintenant une offre culinaire dans un concept plus large. Ground Control est l'une d'eux. Située dans une ancienne gare de tri postal SNCF du quartier de la Gare de Lyon, cette halle à manger, assortie d'une immense terrasse, fait figure d'incontournable.

« Quand on s'est installés, on était une enclave, les gens pensaient que c'était compliqué de venir. Deux ans plus tard, nous accueillons 15 000 personnes par semaine. Mathilde Girault est la directrice éditoriale de Ground Control. « Ici, les gens viennent manger et boire un verre mais ils savent aussi que, quelle que soit l'heure ou le jour, il y aura un événement. » Ainsi, Ground Control, c'est aussi des conférences, des expos, des salons, un studio de radio... « On est une fabrique du lien social, tournée vers les problématiques du futur », résume-t-elle.

Tous le disent d'ailleurs : la question de l'alimentation tient lieu d'enjeu majeur pour les nouvelles générations. Et de plus en plus de jeunes Parisiens s'investissent activement non seulement en médiateur vers des horizons nouveaux mais aussi en endossant le rôle du producteur, sans pour autant abandonner la vie citadine. Hugo Meunier, a vingt-neuf ans, il est le co-fondateur de la start-up d'agriculture urbaine Merci Raymond qui développe aujourd'hui plusieurs projets dans Paris. « Le jardinage, c'est concret, accessible à tous et surtout cela permet de reconnecter les gens avec la nature », dit-il. Et de reconnecter l'amont et l'aval, y compris géographiquement. Sur un toit du onzième arrondissement, le jeune entrepreneur fait ainsi pousser des herbes et aromates dans un restaurant situé en rez-de-chaussée : Le Relais. « Au-delà des nôtres, la grande majorité des produits proviennent d'Île-de-France. Le nombre de kilomètres parcourus est écrit sur la carte. Tout ça aide à revenir à des fondamentaux. »



Ground Control
(Paris, XII^e), côté food



Ground Control
(Paris, XII^e), côté culture



Gwilherm de Cerval signe
LA PLAYLIST
Côtes de Provence

Thanks God It's Spring. En homme de goût, le chroniqueur vin de Très Très Bon, l'émission de François-Régis Gaudry sur Paris Première, a compilé basiques et trouvailles pour composer la playlist des Côtes de Provence. Ou plutôt les playlists puisque le sommelier, ex-figuré du Ritz et du Royal Monceau, par ailleurs co-président de la prestigieuse Association de Sauvegarde de l'Oeuf Mayo, en a profilé quatre dans un esprit chill qui colle heureusement à la légèreté insouciance du vin rosé.
à suivre sur Instagram : [gwilherm_de_cerval](https://www.instagram.com/gwilherm_de_cerval)

1. CABOTAGE

NEW ORDER

Age Of Consent

REDBONE

Come and Get Your Love

BILLY PRESTON

Nothing From Nothing

**COOKIN' ON 3 BURNERS
FEAT KYLIE AULDIST**

This Girl

2. UN JARDIN EN MÉDITERRANÉE

POLO & PAN

Zoom Zoom

FRANÇOISE HARDY

Le Premier Bonheur du Jour

ISAAC DELUSION

She Pretends

SALIF KEITA & CESÁRIA ÉVORA

Yamore

JULIETTE ARMANET

La Carte Postale

3. BACK FROM THE BEACH

**THEM, IT'S ALL
OVER NO**

Baby Blue

JUNIORE

A la Plage

TSHEGU

Tshegue

THE RONETTES

Be My Baby

4. À LA TOMBÉE DU JOUR

MARIE-JOSÉ

Chanson d'Orphée

**QUANTIC Y LOS MITICOS
DEL RITMO**

Hotline Bling

VANILLE, SUIVRE LE SOLEIL

Parcels, Overnight

FATBOY SLIM

Don't Let The Man Get You

**ANTONIO BANDERAS
& LOS LOBOS**

Cancion del Mariachi

L'ICÔNE 1/5

série Paris vs AOC Côtes de Provence

L'illustrateur parisien Frankie Alarcon navigue entre la mode, le cinéma et la cuisine, alternant collaborations avec des marques et projets plus personnels. Après avoir signé en 2019 L'art du sushi (Delcourt), un roman graphique de 160 pages à la rencontre, au Japon et en France, de chefs et d'artisans maîtres du sushi, il livre à 703,81 une série de dessins, qui, dans l'esprit du projet Paris vs New York de Vahram Muratyan, dressent un parallèle amusé entre Paris et le vignoble de l'AOC Côtes de Provence. frankiealarcon.com



LE PAYSAGE 2/5

série Paris vs AOC Côtes de Provence



LA TERRASSE 3/5

série Paris vs AOC Côtes de Provence



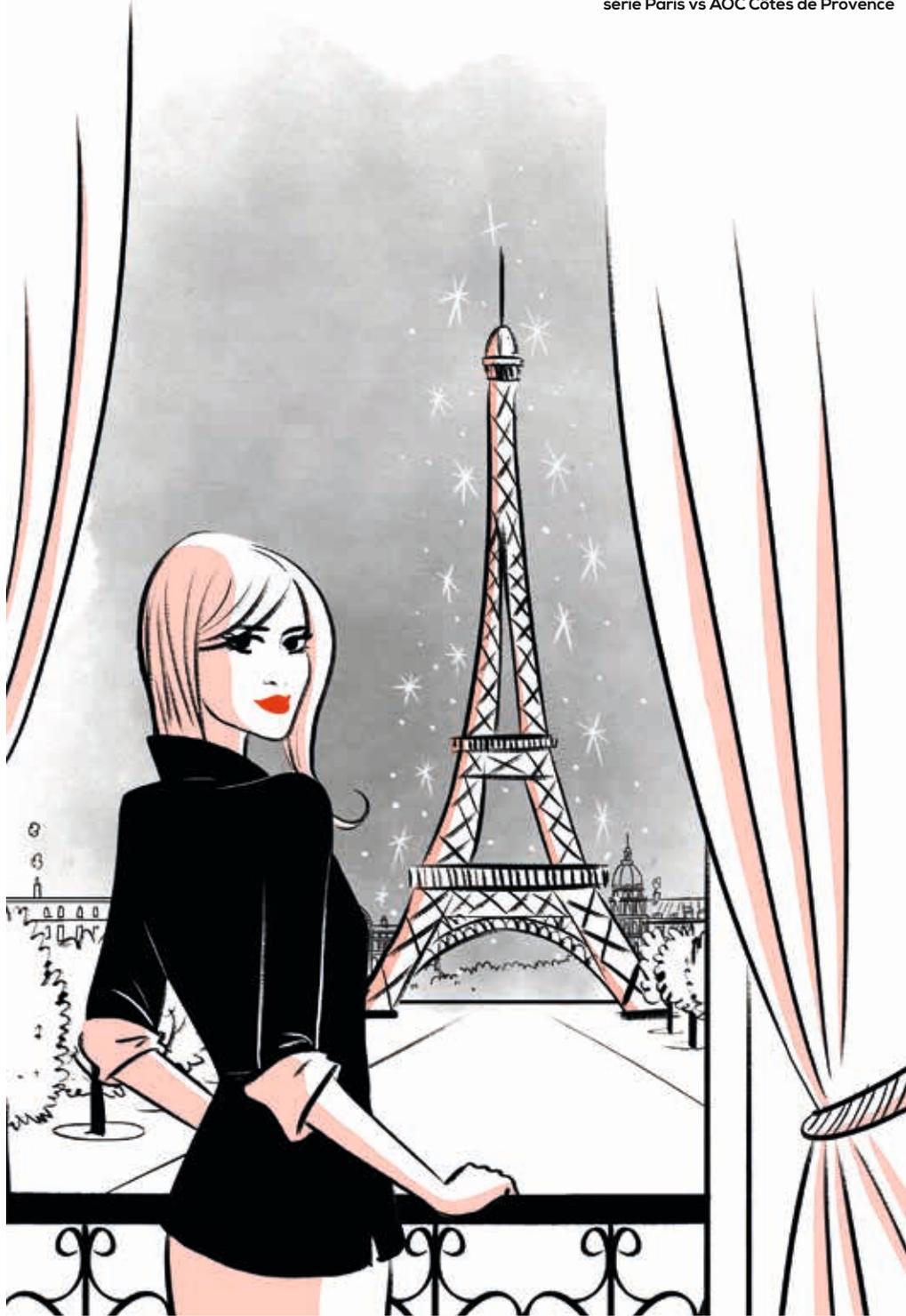
LA ROBE 4/5

série Paris vs AOC Côtes de Provence



LA LUMIÈRE 5/5

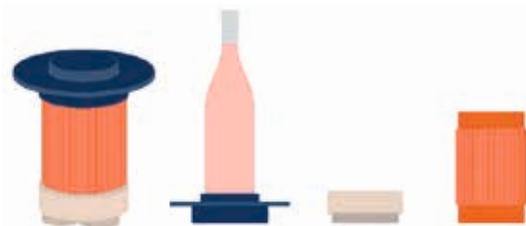
série Paris vs AOC Côtes de Provence



LA COLLAB' VINS DE PROVENCE X STUDIO BRIAND & BERTHEREAU

propos recueillis par Valentine Cinier

À la demande du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, le duo de designers parisiens Joran Briand et Arnaud Berthereau (à Paris, la néo-librairie ICI, c'est eux) s'est approprié la figure du santon de Provence pour dessiner un seau à glace totémique, qui iconise les vins rosés de Provence. Sa sortie est prévue pour cet été. Il sera alors disponible dans les caveaux des vigneronns ainsi que dans les différentes Maisons des vins du vignoble des Vins de Provence. www.briand-berthereau.com



Diplômé de l'École nationale supérieure des arts appliqués (Ensaama) et de l'École nationale supérieures des arts décoratifs (Ensad), Joran Briand crée son studio éponyme en 2011. Il s'associe avec Arnaud Berthereau en 2016.

Diplômé de l'École nationale supérieures des arts décoratifs (Ensad) et de l'École cantonale d'art de Lausanne (Ecal), Arnaud Berthereau collabore à la Galerie Kreo avant d'intégrer le Studio Joran Briand en 2012 duquel il devient associé quatre ans plus tard.

Créé en 2011 par Joran Briand et Arnaud Berthereau, le Studio Briand&Berthereau travaille dans le domaine du design et de l'architecture intérieure. Sa philosophie tient en quelques mots : faire le maximum avec le minimum. Cette approche, que l'on peut qualifier de « frugale », a pour ambition d'atteindre le parfait équilibre entre la forme et la fonction tout en optimisant les réponses aux contraintes, financières ou environnementales, inhérentes à chaque projet.

Un santon, pourquoi ?

Le santon est un objet identitaire, qui est aussi à l'image de la Provence, synonyme de convivialité et de partage. Au départ, nous avons proposé plusieurs pistes de recherches, toutes liées à des évocations symboliques. Après discussion avec le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, ainsi qu'avec l'agence Sowine, c'est la piste du santon qui nous a semblé la plus intéressante.

Quel a été votre processus de création ?

Nous voulions un objet emblématique par sa forme (un santon), lié au service du vin par sa fonction (un seau à glace) mais aussi porteur d'un art de vivre inspiré des valeurs des vins rosés de Provence. Nous avons donc conçu un objet polyvalent en nous appuyant sur un matériau local : la terre cuite, qui est à la fois pérenne et fonctionnelle : le corps en argile permettra de garder la bouteille au frais, le chapeau de servir des apéritifs.

Le vin est directement lié à la notion de terroir. Vous inspire-t-elle aussi ?

Oui, justement au travers du choix de matériaux permettant d'intégrer un héritage et des savoir-faire locaux ainsi qu'avec des couleurs référentielles. Dans ce projet, nous avons inclus directement l'idée de Provence dans le processus de conception.

Vous revendiquez une approche responsable du design. Comment cela se traduit-il ?

Effectivement, nous essayons toujours, dans nos différents projets, de conserver une démarche vertueuse et éthique. Cela concerne, en premier lieu, le choix des matériaux et des méthodes de production.



EN PROVENCE, AVEC DES PIONNIERS DE L'AGRO- ÉCOLOGIE

textes et photos Cécile Cau

Le vin est à la Provence ce que la Seine est à Paris. Un paysage et une ligne de vie. Implantées par les Grecs, les vignes des Côtes de Provence y dessinent, entre la mer et les premiers chaînons provençaux, un monde méditerranéen de quelque 20 000 hectares, un vignoble qui, conquérant mais nuancé, libertaire mais enraciné, lumineux mais gardant ses secrets, est une métonymie de la Provence, région ouverte et pourtant jamais domptée. Mais il s'y trouve des vigneronniers qui, sachant cela, y cultivent des pratiques durables pour en préserver la mosaïque naturelle des terroirs.

Et si la Provence était un endroit ? « Ce serait en haut de nos vignes. De là, on voit tous les géants de Provence, le Garlaban, la Sainte-Victoire, la baie de La Ciotat. » À vingt-cinq minutes de voiture de Marseille, à quatre minutes à vol d'oiseau de la Méditerranée, le Château Barbanou balaye la Provence comme nul autre. Sophie et Didier Simonini-Cerciello l'ont racheté à la fin des années 80. La cave était à l'abandon ; la voilà couverte en photovoltaïque. Une partie du chai avait été transformée en bastide, devenu le « château » de l'étiquette. Le couple a plaqué une première vie pour se lancer dans la vigne. « Chaque heure de la journée apporte au paysage ses lumières et ses couleurs, chaque saison aussi. Mon heure préférée est entre 18h et 19h30 », raconte Sophie. « Tout s'apaise, et il y a de très jolies couleurs. » Même sentiment de communion avec la nature plus au nord, au pied de la Sainte-Victoire. Jacqueline Guichot, propriétaire du Domaine de Saint Ser, a appris à apprécier la montagne grise et austère. « Parfois, elle est rose. Les levers et couchers de soleil sont magiques. Mais la couleur qui me vient, c'est plutôt le vert dans ses différentes tonalités, celles de l'olivier, des cyprès, de la vigne qui pousse... » Loin des attendus de garrigue pagnolesque, rythmée au son des grillons, on trouve effectivement une Provence qui, montez vers les bois et la rivière d'Argens dont les bassins attirent les baigneurs estivaux en souffrance de la chaleur, emprunte au vert ses teintes et sentiments ; dans ce pays devenu varois, « il fait frais toute l'année et, en été, on y a plus frais », narre Julien Demonchaux, qui dirige la coopérative des Vignerons de Correns.

Dans les vignes, le recours à la force animale permet d'entretenir le sol de parcelles peu accessibles sans utilisation de pesticides de synthèse (Vignerons de Correns)





La pratique de l'enherbement est de plus en plus répandue en Provence. Elle favorise un sol vivant (Vignerons de Correns)

Des hommes et des paysages

« La Sainte-Victoire, il faut l'apprivoiser », se défend Jacqueline Guichot. « On ne devient pas amis de suite. Mais quand on a vécu des soirs de pleine lune, là, on se dit qu'on a pu louper quelque chose si on n'a pas vu ça. » Ancienne pharmacienne, « un peu fada », Jacqueline a quitté Paris il y a treize ans pour un domaine « au bout du rouleau », collé à la montagne. Après quelques murs abattus et la reconstruction des restanques en ruine, Saint Ser prend désormais la mesure de son environnement d'exception. Sortant d'une villa de banlieue, la citadine « trouvait ça trop minéral, ces bouts de bois avec un gros caillou derrière ». Aujourd'hui, la magie a opéré. « Les vignes jouissent, par leur exposition plein sud, d'un ensoleillement extraordinaire grâce, notamment, au phénomène de réverbération des rayons du soleil sur la pierre blanche. Cette luminosité favorise la photosynthèse qui accentue la concentration des grappes. » Chaque vigneron vous dira combien il reste imprégné de son territoire mais ceux de l'AOC Côtes de Provence tout particulièrement, eux qui goûtent un terrain de jeu naturel ultra-favorable. « Ici, on laisse la nature se développer. Plantes, arbres, haies, buttes, tout habille les parcelles baptisées "les bassins, les cerisiers, le muguet". » Après une parenthèse en agriculture raisonnée puis une conversion en bio en 2000, le Château Barbanau évolue depuis trois ans vers la biodynamie. « C'est une des régions les plus faciles pour en faire », concède Didier Simonini-Cerciello. « Et si la terre va mieux, on ira mieux. »

« Hier, nos parents travaillaient la vigne ; aujourd'hui, nous travaillons la terre », observe François Combard, co-gérant du domaine Figuière à La Londeles-Maures. Sur 85 hectares, ce domaine, en bio depuis les années 70 déjà, s'essaye à de curieuses techniques pour tirer le meilleur de « sols qui ne valent pas un coup de cidre », comme disait le père Combard. Alors que les agronomes alertent de toutes parts sur la disparition des vers de terre, acteurs cruciaux du travail du sol, la famille Combard réfléchit au « chemin culturel qui nous emmènera vers le sol le plus vivant ». Conseillée par l'INRA, elle tente sur différentes parcelles-test plusieurs types d'apports, de sorte à tirer de ces expériences les solutions localement les mieux adaptées. À quelques mètres des vignes, deux bassins de 36 m² ont aussi été remplis de terre dans laquelle grouillent de longs vers dodus. Fabricants naturels de lombric-compost, ils produisent un terreau de parfaite qualité. « Les

taux de reprise sur les nouveaux pieds sont deux fois plus élevés », se réjouit la famille Combard. Des chenilles s'attaquent par ailleurs depuis quelques années aux raisins. La réponse : des oiseaux ont été appelés en renfort. Dans les rangs, on voit ainsi se balancer d'énigmatiques petits toits blancs à coté de niches en bambou fixées aux plants. Générant un écosystème salulaire, les premiers sont destinés à capter les papillons et les seconds à abriter les mésanges se nourrissant des chenilles qui produisent lesdits papillons. Des abris à chauves-souris, fans elles aussi des papillons, ont aussi été installés en hauteur pour attirer des colonies. Enfin, le couvert végétal reste, dans cette région aride, objet de toutes les attentions. Du seigle, qui sera plus tard couché de sorte à garder l'humidité et produire de l'humus, est planté un rang sur deux à Figuière. « Au visuel, ma vigne est sale », constate Jacqueline Guichot qui laisse aussi Saint Ser enherbé, « mais j'ai un sol vivant ».

À soixante kilomètres de là, Dune se régale d'une herbe fraîche. Cette belle bête de trait à la crinière soyeuse offre ses services pour des parcelles de vigne difficilement accessibles. « Il y a moins de tasse racinaire », explique Gaëlle, une des viticultrices de la coopérative de Correns, laquelle est la propriétaire de Dune. Formé à la traction animale, Christophe Durdilly inscrit lui aussi sa propriété, le Domaine Croix-Rousse, dans une logique globale. « On travaille sans bruit, à l'échelle de la nature, sans compacter les sols », argumente cet artisan-vigneron, « tandis que, avec une force mécanique, on y va, on fracasse tout et, à la première érosion, tout part à la mer. Ce qu'il a fallu des années à fabriquer est alors perdu en quinze minutes ». Utilisé à bon escient sur des sélections parcelaires – comme pour la micro-cuvée Kalienka à Correns – et seulement certaines années, la force animale ne se veut pas, pour ces vigneron provençaux, un dogme mais plutôt une démarche naturelle. « Je vis à 3,4 mètres de mes vignes. Je me vois mal utiliser des molécules de synthèse et du glyphosate. » « M'enfin, on ne roule pas non plus en calèche », ironise le directeur de Correns, « on pense juste au fait que l'on vit dans nos vignes ».



Le ver de terre produit un engrais naturel : le lombric-compost (Figuière)





Nichoirs et autres abris favorisent la biodiversité et attirent des alliés naturels du vigneron (Figuière)

Cultiver la différence

« L'homéopathie dans les vignes, ça peut surprendre », admet Didier Simonini-Cerciello « mais j'invite tout le monde à essayer ». Car, quels que soient leurs chemins, ces vigneron bio-pensants sont unanimes : « la nature donne de très belles choses dans la bouteille » ! « Mais à nous voir pulvériser de la bouse de corne, beaucoup doivent estimer qu'on n'est pas bien dans notre tête », plaisante cependant l'ex-pharmacienne de Saint Ser qui a du coup baptisé l'une de ses cuvées « Petite folie ». Les sols, enrichis naturellement, s'exprimeraient mieux. « Avec l'inertie qui s'est mise en place entre sols, pieds et raisins, les vins sont bons », raconte Christophe Durdilly. « On produit des vins dans l'équilibre. Et gustativement, c'est sans aucune commune mesure avec ce qu'on faisait auparavant. »

Jusqu'à la cave, ces vigneron soignent le raisin. Alors que le soleil du sud tape encore en septembre, ils vendangent à la fraîche, au petit jour. Sophie et Didier Simonini-Cerciello défendent la mécanisation de Barbanau – « au coût carbone moins important que trente voitures ramenant des coupeurs ». La machine livre, en moins d'une heure, des raisins encore frais au cuvier. « Les résultats sont énormes », analyse Didier, « on ne met plus rien dans les vins ; certaines cuvées sont même 100 % vegan. Les vins restent stables, fidèles au terroir, s'exprimant différemment, avec plus de complexité ». Jacqueline Guichot cultive cette différence de vins « pas dans la mode ni dans le profil ». Amphores en terre cuite, œuf béton et embouteillage selon la lune donnent des résultats « non typés ».

À Correns, le bio a sauvé une activité en perdition à la fin des années 90. Pour la trentaine d'adhérents à la coopérative de ce village réputé pour son engagement environnemental à tous les niveaux – cantine, apiculture, maraichage –, les pratiques sont désormais acquises. D'ici dix ans, « on sera passé en biodynamie », promet Julien Demonchoux. Les vins sont primés, « on produit moins mais on vend mieux ». La signature d'un terroir a porté ses fruits.



TATIANA DE WILLIENCOURT, PRÉSIDENTE DU FONDS ÉPICURIEN

Lancé en 2014, le Fonds Épicurien a pour vocation de soutenir financièrement des projets encourageant l'alimentation durable la région Sud. Grâce au mécénat, une soixantaine d'initiatives ont déjà été soutenues portant sur l'accès à une meilleure alimentation, le développement de modes de production respectueux de la biodiversité et des écosystèmes ou la valorisation de produits sains et bons. Le Talus, lieu d'agriculture urbaine à Marseille, la création d'une épicerie éphémère au MuCEM, le réseau Slow Food Provence, Marcelle, un nouveau média de solutions... ont par exemple reçus son soutien.

fonds-epicurien.fr

Comment est né le Fonds Épicurien ?

La triade méditerranéenne (blé, olive, vigne), c'est toute l'histoire de la Provence. Cela fait partie du paysage, et la vigne tout particulièrement. Plus jeune, je faisais les vendanges, j'ai grandi avec ça. À dix-huit ans, je buvais la cuvée Lisa du Château La Coste, ça ne coûtait rien. Voilà pour le cadre photographique. Mais, les choses bougent énormément. Le monde se transforme. Ici, on est gâtés par la météo, les produits. Mais nous voyageons beaucoup et on s'est rendu compte du désert alimentaire créé par la mondialisation. C'est-à-dire qu'on allait dans des pays et on s'apercevait que tous les magasins avaient des canettes et des conserves mais peu de produits frais, peu de produits simples. Or, nous sommes tous des consommateurs. On aime manger. Du coup, on a eu envie de remonter la chaîne. S'adresser à la réussite économique ayant une capacité financière pour l'emmener vers un soutien à une alimentation plus durable qui profite à tout le monde. Ces nouvelles formes d'agriculture ou de production qui ouvrent aux circuits courts, à l'éducation, à une meilleure alimentation. Notre action devient de plus en plus facile, même auprès de gros acteurs qui estiment que le soutien au durable, cela donne du sens. Les donateurs, ça les transforme. On souhaite que l'échange ne soit pas juste financier mais aussi instructif et constructif.

Quel est le fonctionnement ?

Chacun peut devenir ambassadeur, parrain, mécène. L'idée est que le soutien financier fasse bouler de neige. Ainsi, un de nos mécènes a lui-même apporté de la terre au Talus et un autre un tracteur. Une toupie a été fournie pour couler une chape de béton pour les Champignons de Marseille.

Quelles sont les pistes d'évolution ?

Plus on avance, plus on axe nos choix de soutien autour de projets liés à l'environnement. Défendre la Brousse du Rove par exemple, c'était aussi défendre d'autres enjeux, comme la prévention incendie qui est une vraie problématique régionale. Car, au-delà de la carte postale, les chevronniers ont un réel rôle à jouer là dessus. En gros, on abandonne le savon et on va plus vers la culture de la pleurote en ville. Pour la raison que celle-ci incite à réfléchir à la gestion des déchets (puisque elle est cultivée sur du marc de café) et à la sensibilisation du jeune public (puisque l'entreprise est implantée au lycée agricole des Calanques). L'histoire n'est pas juste un méga délire sur le champignon et les façons de le cuisiner. Il y a plein d'idées derrière. Dans les projets à venir, il y a le Refugee Food Festival parce que la mixité et le tissu associatif sont de vraies réalités locales. On cherchera à pousser l'intégration dans des structures autres que les restaurants. Peut-être l'agriculture ou l'aéologie en fonction des compétences de chacun. Il est important de soutenir ces valeurs et de pousser au brassage d'une forme d'alimentation et de production avec des apports de toutes parts.



la jeune cuisine s'installe **DANS LE SUD** et s'y sent bien

De Marseille, à l'extrême limite du vignoble, jusqu'au milieu des vignes des Côtes de Provence, il y a aujourd'hui comme une effervescence qui vient métisser la scène culinaire locale en véhiculant des visions nouvelles, qui intègrent des considérations écologiques, humaines et sociales. Voici, pour ce qui constitue le deuxième carnet d'adresses de ce wine mook, quelques-uns de ces lieux.

LE NÉO-MARSEILLE

LA MERCERIE

Constitué du chef anglais Harry Cummins, de la sommelière québécoise Laura Vidal et de la créative canadienne Julia Mitton, le trio nomade du Paris Popup a posé ses valises mi-2018 à Noailles. Le format : un bistrot ouvert sur son quartier et qui assure un ravitaillement de qualité à partir d'une matière première sélectionnée chez des fournisseurs et des vigneron engagés.
lamercriemarseille.com
9 cours Saint-Louis
13001 Marseille

ÉPICERIE L'IDÉAL

Ancienne journaliste culinaire, Julia Sammut a elle aussi flashé sur les ambiances de Noailles. Issue d'une famille de cuisinières (sa maman et sa sœur sont aux fourneaux de l'Auberge La Fenièvre dans le Vaucluse), elle tient pour sa part une épicerie ultra-sourcée, dont l'aménagement a été confié aux Marseillais du collectif Honoré, et dotée d'une table d'hôtes où se restaurer en bande.
epicerielideal.com
11 rue d'Aubagne
13001 Marseille

on n'oubliera pas non plus La Fabriquerie (p. 46-51), Ourea (p. 46-51), AM, Madame Jeanne, Les Trois Coups, le Café des Épices... et tous les historiques du ventre de Marseille !

YIMA

Décidément, Noailles attire. À son tour, Ella Afalo y a élu domicile, choisissant d'y ouvrir en début d'année une cantine orientale new wave. Tout juste âgé de 26 ans, la jeune cheffe d'origine israélienne, passée par Top Chef, y propose une cuisine de maman, concoctée à huit mains dans un lieu conçu par Pierre Lacroix, l'architecte de l'Hôtel Particulier Montmartre.
facebook.com/YimaMarseille
27 rue d'Aubagne
13001 Marseille

LES BORDS DE MER

Les sœurs Katia et Tatiana Levah, qu'on connaît du Servan à Paris, ont conçu une carte à l'esprit acidulé pour le nouveau restaurant de l'ancien hôtel Richelieu, situé à deux pas de la plage des Catalans et tout juste relooké par l'architecte marseillais Yvann Pluksva en une maison de famille de 19 chambres face aux îles du Frioul. Et c'est Yoann Villanueva qui officie en cuisine.
lesbordsdemer.com
52 corniche Président John Fitzgerald Kennedy
13007 Marseille

LES ADRESSES VIGNE- RONNES

CHÂTEAU DE BERNE

Outre Le Jardin de Benjamin, restaurant gastronomique étoilé depuis 2017, le chef Benjamin Collombat, qui fit ses classes à Paris auprès de Guy Martin, y veille sur Le Bistrot de la Cave, adresse franche du collier où la carte mixe cuisine néo-bistrotière et pizzas de chef (légumes du jardin, fromages et charcuterie d'Italie).
www.chateauberne.com
Chemin des Imberts
83780 Flayosc

CHÂTEAU MENTONE

Aménagée par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, la ferme-auberge du domaine, avec le chef Frédéric Guil en cuisine, assure une partition ultra-localavore, qui fait la part belle aux autres productions de la propriété - légumes et herbes fraîches du potager, fruits des vergers, olives de l'oliveraie et œufs du poulailler - auxquelles s'ajoutent les viandes, volailles et fromages issus des fermes des environs.
www.chateamentone.com
401 chemin de Mentone
83510 Saint-Antonin-du-Var

CHÂTEAU SAINT ROUX

Engagé dans une démarche agro-écologique, ce domaine viticole, dans lequel on trouve aussi un potager bio, un élevage caprin, une fromagerie et bientôt une boulangerie, propose, avec La Table Saint Roux, une cuisine fermière de saison, élaborée par le chef Guillaume Rigaudias.
chateausaintroux.com
Route de La Garde-Freinet
83340 Le Cannet-des-Maures



DANS LES VALISES DE GREGORY MONTEL

Après Paris (voir p. 9), le comédien livre ici ses repaires sudistes, entre marseille et l'arrière-pays.

« On a beau dire mais **LE BISTROT PLAGE** à Marseille, c'est quand même un endroit génial. On y mange une pizza ou des petits supions et avec un rosé... c'est du bonheur. Et puis, il suffit d'enfiler son maillot et, hop, on est revigoré. Sinon, j'aime traverser Marseille jusqu'au Goudes. On se pose à **L'AUBERGE DU CORSAIRE - CHEZ PAUL** et, là, le temps fait une vraie pause. On commence par une simple pizza aux anchois, avec un rosé bien frais, évidemment, et on enchaîne avec les pêches du jour. Ou des pâtes aux crustacés, s'il y en a. Et là ça dure des heures. On ressort de table à 17 h et on va poser les pieds dans la mer pour retrouver les esprits et le temps des choses qui vont plus vite. C'est merveilleux ! C'est du luxe. Le vrai luxe, pas celui qui brille, celui qui rend vraiment heureux.

Je suis aussi un peu obligé de parler de ma Haute-Provence qui n'est finalement pas bien loin des Côtes de Provence. Il y a les plus beaux plateaux de France, celui de Valensole, évidemment, mais aussi celui de Puimichel. J'y emmène souvent ma grand-mère. Je pense que c'est un endroit qui la rassure car il n'a pas beaucoup changé. On mange aux **LAVANDINS**. Un bistrot de pays délicieux où le chef semble respecter les rythmes. Celui des saisons, bien sûr, mais aussi le rythme culinaire tout court. Une belle entrée, fraîche en été, réconfortante en hiver, puis un plat de santé ou un plus léger, un dessert coloré, ou un fruit agrémenté. Ici, la terrasse n'est pas un "attrape-couillon", et le grand arbre qui y trône ne nous abrite pas que du soleil... »



MARSEILLE VILLE FOOD

propos recueillis par Mathieu Bouchard
photos Mélissa Bois

Quelles sont ces nouvelles adresses qui font la jeune scène culinaire marseillaise ? Quelle est leur place aujourd'hui dans la réalité – bouillonnante – de la ville ? Que disent-elles, justement, de l'évolution de la deuxième ville de France ? Nous avons décidé de le demander directement à trois parties prenantes : le cuisinier **Mathieu Roche, la caviste-restauratrice **Sandi Despierres** et le journaliste gastronomique **Pierre Psaltis**.**

La presse gastronomique, parisienne notamment, parle beaucoup de la nouvelle scène culinaire marseillaise. Mais est-ce que c'est vrai qu'elle est nouvelle ?

Sandi Despierres : Oui, je pense qu'il y a une effervescence en ce moment. Ça fait vingt ans que je suis à Marseille. Quand je suis arrivée, il y avait rien... Jusqu'à l'ouverture du Café des Épices.

Pierre Psaltis : Il y a vingt-deux ans, je me souviens, je travaillais pour le quotidien régional local, et j'avais eu l'idée de faire un sujet sur les stars de la gastronomie à Marseille. Et pour arriver à vingt-cinq noms, il avait fallu aller chercher des écaillers, des traiteurs, des cavistes, parce qu'il n'y avait même pas vingt tables qui valaient le déplacement. Donc, oui, ça a sacrément changé quand même...

Mathieu Roche : Moi, j'ai fait ma formation ici et je suis parti dix ans à Paris. Et j'ai l'impression que, dans la gastronomie en général, il y a eu une évolution, c'est vrai. À Paris, il y a peut-être huit ans, on a commencé à avoir des petits bistrotts qui ouvrent avec des chefs, de grands noms même, qui faisaient des restaurants avec des ambiances plus détendues, avec des prix plus serrés, ouverts à plus de monde. C'était le début de la bistronomie en fait, même si je suis pas très fan du mot. Quoi qu'il en soit, la gastronomie s'est ouverte à plus de monde, et il y a un peu de ça aujourd'hui à Marseille. Dans la ville, il y avait une grosse tradition avec des chefs qui avaient des gastro assez traditionnels, des maisons qui faisaient de la bouillabaisse. Et Marseille, c'est aussi une culture du sud qui est d'inviter



Mathieu Roche, ancien du Semilla à Paris, le jeune cuisinier né à Aix-en-Provence est aujourd'hui installé à Marseille. Il y tient Ourea, néo-bistrot d'une trentaine de places créé en 2018 en association avec Camille Fromont, laquelle s'occupe de la carte des vins.
Ourea
72 rue de la Paix
Marcel Paul
13006 Marseille



Sandi Despierres, marseillaise depuis vingt ans, elle est, en compagnie de Marine Crousnillon et Pierre Giannetti, de l'aventure de La Fabriquerie, adresse hybride entre la boutique-traiteur, la table d'hôtes et la cave à vin. Elle est aussi vice-président de l'Alliance des Cuisiniers Slow Food.
La Fabriquerie
71 avenue de la Corse
13007 Marseille



Pierre Psaltis, journaliste de formation, il a lancé, voilà cinq ans, un blog qui s'appelle Le Grand Pastis et qui traite de l'actualité gastronomique à Marseille et dans sa région. Le plus clair de son temps, il le passe à chercher des artisans, des chefs, des sommeliers et des cavistes dont il aime raconter la vie, les parcours et les choix.
www.le-grand-pastis.com



à la maison, de manger des pizzas... À Marseille, les pizzas, c'est quand même quelque chose.

Pierre Psaltis : Ah oui ! La pizza d'Étienne au Panier, elle est exactement aujourd'hui comme elle était il y a vingt ans. Et je ne prends pas de risque à dire qu'elle est aujourd'hui exactement comme il y a trente ans, car – je m'en rappelle – j'y allais, j'avais 14 ans, j'accompagnais les parents le samedi soir... Elle n'a pas changé et elle reste au goût du jour. Parce qu'elle répond à des canons, à des principes qui ont passé les années. Oui, la pizza, c'est une sérieuse concurrente à Marseille.

Matthieu Roche : Mais l'arrivée de nouveaux chefs à Marseille, ça ne lui fait pas concurrence. Je pense que les grosses maisons non plus n'ont pas perdu en clientèle. En fait, il y a une explosion de l'offre qui fait venir une nouvelle clientèle. Moi, je suis d'Aix-en-Provence. Il y a quinze ans, personne ne sortait le soir à Marseille. Les Aixois allaient manger au resto à Aix. Et les Marseillais, quand ils avaient envie de se faire une soirée sympa, ils venaient à Aix. Et maintenant, quand les Aixois veulent se faire une soirée sympa, qu'ils en ont marre de se faire avoir, ils viennent manger à Marseille. Parce qu'il s'y passe plus de choses, qu'il y a une offre plus pointue, plus sympa...

Pierre Psaltis : Je pense que Marseille, au-delà d'être une ville, est devenue une capitale, au moins régionale. C'est devenu un mastodonte dans la région. Il y a une offre à Marseille qui écrase les autres offres. Ça a été beaucoup porté par la culture avec Marseille capitale européenne de la culture notamment. Et le phénomène a été accentué par l'effet TGV aussi...

Sandi Despierres : Quand je suis arrivée, Marseille se dépeuplait. Et avec l'arrivée de la TGV, c'est vrai que beaucoup de gens sont venus travailler à Marseille. Ils sont restés ou pas, parce que c'est quand même difficile de trouver du boulot à Marseille, mais il y a eu une vague de gens, de jeunes qui sont venus un peu repeupler Marseille.

Matthieu Roche : Des Parisiens, des jeunes de mon âge, qui disent « on cherche à s'installer, on cherche un appart, on cherche un job » ou qui ont une boîte à Paris mais qui veulent venir, il y en a tout le temps !

Pierre Psaltis : Dans ses gènes, la ville était prête à accueillir le mouvement hipster, le mouvement bobo. Quand ces mouvements-là ont éclaté, Marseille a offert un terrain de prédilection fantastique, où on pouvait, à la sortie du boulot à 18h, mettre les tongs ou les espadrilles et partir prendre l'apéro dans une calanque ou à la plage avec des potes au soleil couchant. Ce que n'autorisait pas Paris. Et là, ces modes ont amené une clientèle qui a trouvé à Marseille un terroir pour s'épanouir. C'est vrai aussi que la nature ici est clémente, plutôt préservée. Il y a plus de 23 % du territoire qui est en agriculture bio, ce qui n'est pas anodin...

Beaucoup des nouveaux cuisiniers marseillais viennent d'ailleurs. Vous, Matthieu, vous arrivez de Paris. Comment on s'intègre ?

Sandi Despierres : La culture marseillaise, je crois qu'on se l'approprie naturellement au contact des fournisseurs, avec les maraîchers, les pêcheurs... tous ces gens qui nous accompagnent dans la cuisine qu'on fait.

Matthieu Roche : On a des jeunes, des apprentis, qui sont des jeunes migrants : ils ont envie d'apprendre. Ils sont le futur de Marseille. Ça aussi ça fait partie de la culture de Marseille qui est une ville ouverte sur la Méditerranée. Ce qui est cool, c'est que tous les gens du métier, ici, sont adorables, pas du tout « star system ». Il y a beaucoup d'échanges... Quand on est arrivés, on a été super bien accueillis. Beaucoup de chefs nous ont invités à faire des quatre mains chez eux.

Pierre Psaltis : Je pense que Matthieu ou Sandi avec ses deux associés, quand ils ont ouvert leurs établissements, ne se sont pas posés la question de qui va venir...

Admettons qu'il y ait des populations qui aient besoin de vecteurs pour aller au restaurant... Moi, je pense que la pizza typiquement, les panisses, les chichis qu'on mange à la plage, tous ces trucs du peuple, cette nomade food, si les gens prennent l'habitude de manger ça et de se régaler avec, un jour où l'autre quand ils passent devant la carte d'un établissement, ils vont se dire « et si j'allais les manger là ? » Et ça se fait tout seul. Et à Marseille, on a besoin de conserver ces choses du peu, ces petites choses, une anchoïade, c'est des anchois écrasés avec de l'ail et de l'huile, il n'y a rien là-dedans et c'est tellement bon... Ça, c'est un facteur d'intégration.

Sandi Despierres : Ni moi ni Matthieu ne faisons une cuisine ultra-technique. C'est d'abord le produit, la qualité de produit, évidemment il y a du travail, mais ce n'est pas une cuisine prétentieuse...

Matthieu Roche : Bien sûr, tu te poses toujours la question de comment les gens vont aborder ce que tu fais, comment ça va être reçu. Toi tu arrives de Paris, t'as envie de donner des choses et tu te demandes si ça va être bien reçu. On s'est posé la question avec Camille au début... Je pense que partout où tu vas, quand tu te livres, tu fais des vraies choses, vraiment sans tricher, tu fais les choses que t'aimes, je pense que si t'es pas mauvais, les gens le comprennent et les gens apprécient. Et on s'est dit avec Camille qu'il y a pas de codes à aller chercher, de choses à changer... Il faut qu'on fasse ce qu'on a envie de faire et je pense que les gens accrocheront... mais, oui, on s'est posé la question de savoir comment les gens allaient le capter, est-ce qu'ici c'est différent d'ailleurs. Tout le monde nous a dit au début « il faut faire ci, il faut faire ça... » En fait, il faut faire ce qu'on veut. À Marseille, faut juste faire attention à ne jamais mettre les noms ! Ne mets jamais « soupe au pistou » parce que t'es mort... On te dit « Ah nan, c'est pas comme ça la soupe au pistou ! Ah nan mais ma mère elle l'a fait pas comme ça ! » Tu n'écris pas « bouillabaisse », « aioli »...

Et comment on fait avec les fournisseurs ? Surtout quand on arrive de Paris ?

Matthieu Roche : C'est très différent. Paris, c'est assez central. Il y a beaucoup d'offres de restauration et il y a beaucoup de producteurs qui se sont adaptés. C'est facile de trouver un producteur d'agneaux en Bourgogne : vous appelez dix copains, il remplit son camion et toute les semaines il monte et il livre les dix copains, on se fait tout livrer, tout arrive ! Marseille c'est plus petit, pour le poisson c'est l'horreur... parce qu'il n'y a plus de poisson en Méditerranée, peu de pêcheurs mais aussi parce qu'il y a des réseaux à créer. Les produits sont différents, la



En fait, il faut faire ce qu'on veut. À Marseille, faut juste faire attention à ne jamais mettre les noms ! Ne mets jamais "soupe au pistou" parce que t'es mort... On te dit "Ah nan, c'est pas comme ça la soupe au pistou !" Matthieu Roche, Ourea



manière de les avoir est différente, donc forcément on cuisine un peu différemment. Mais on commence à trouver vraiment beaucoup de choses. Moi par exemple, à Paris, j'avais plein de ramasseurs d'herbes sauvages, je me suis dit « à Marseille, ça va être la galère ». Et en fait non. Ici, il y a plein de gens qui font des choses bien, des maraîchers... Sur les fruits et les légumes, ici, c'est vraiment cool. Poisson et viande, c'est plus dur.

Pierre Psaltis : Il y a des villes comme Martigues dont on parlait peu il y a quelques années qui commencent avoir des maraîchers, qui font des herbes, de la fleur, des légumes. Avant, ce n'était vraiment qu'Aubagne... Il y a une prise de conscience environnementale et, aujourd'hui, par un effet domino, il y a des zones qui avant étaient délaissées par l'agriculture et qui maintenant sont en train d'éclore.

Matthieu Roche : Puis c'est des dynamiques qui se forment. Aubagne, au début, ils étaient deux maraîchers, ils se sont regroupés et ont fait une AMAP, les gens qui se sont installés autour se sont mis en bio. C'est aussi une tendance générale... heureusement ! J'espère que c'est plus qu'une

tendance, que c'est une direction. Je ne me fais pas trop de soucis. Après, peut-être qu'on ne voit que le haut de gamme et qu'il y a tout ce qu'on voit pas aussi...

Les touristes, c'est une clientèle importante à Marseille ?

Sandi Despieres : Nous, on en a un peu. Mais notre clientèle de base, et celle qui fait notre fond de commerce, ce sont nos habitués. Après, on est contents d'avoir des touristes et c'est génial, car le but c'est aussi que ta clientèle soit la plus diverse possible... Donc, oui, on aime bien avoir des touristes.

Pierre Psaltis : Moi, selon les mois, j'oscille entre 9 et 10 % de lecteurs qui ne sont pas provençaux, au sens large. Et j'ai un chiffre qui me fascine : en moyenne, j'ai entre 2,1 et 2,3 % de lecteurs new-yorkais... Il doit y avoir une diaspora marseillaise époustouflante à New-York, mais voilà ! Mais les touristes qui viennent, non je ne sais pas ce qu'ils cherchent. Je crois qu'ils utilisent beaucoup le Michelin.

Matthieu Roche : Nous, on est contents d'être dans le Michelin, dans Omnivore aussi, dans le Fooding... car c'est

vrai que ça t'amène une clientèle touristique assez haut de gamme. Le week-end, on a pas mal de touristes, pendant les vacances aussi. Tout le monde nous avait dit : « n'ouvrez pas le mois d'août, Marseille c'est mort. Vous êtes au Palais de justice, il y a les vacances judiciaires, ça ne sert à rien ! » Bah, on n'a fermé qu'une semaine et on a même mieux travaillé en août qu'en juillet.

Et le vin, est-ce que ça bouge aussi ?

Sandi Despieres : Oui. C'est peut-être dans ce domaine-là que ça bouge le plus.

Matthieu Roche : Pour le coup, des bars à vin un peu bien, je ne pense pas qu'il y en avait des masses... Mais j'ai l'impression que, comme les gens se sont beaucoup intéressés à la cuisine des chefs à un moment, ils se dirigent aussi beaucoup vers le vin maintenant. Ici, Camille a fait un gros travail sur sa carte des vins. Et on a une clientèle qui vient parce qu'elle aime notre cave.

Sandi Despieres : Les jeunes Marseillais, c'est peut-être dans les bars où ils vont le plus volontiers, parce que tu

peux être debout au comptoir, avoir ta charcuterie et boire un bon verre de vin...

Pierre Psaltis : Après, cette ville, c'est un peu un chien fou. Elle évolue, elle évolue dans tous les sens et tout. Et c'est un peu a posteriori qu'on voit... Après, il y a une espèce de magie dans cette ville qui fait que, bon an mal an, elle arrive à se composer et puis à toujours tenir debout. Parce que c'est quand même le deuxième ou troisième poumon économique de la France. Et je pense que ce qui se passe avec la restauration, avec cet œil nouveau que les gens comme Matthieu ou Sandi apportent, c'est pas gratuit. Aller à La Fabrique prendre un verre de vin avec les potes, grignoter quelque chose, manger sur place ou emporter à la maison. Ça, à chaque fois, c'est des histoires, des mondes différents et à chaque service, ça fait des apôtres supplémentaires.



un esprit nouveau souffle à
SAINT-TROPEZ
et dans la région

Le vignoble des Côtes de Provence a partie liée avec Saint-Tropez. À la terrasse du Sénéquier, à l'abri d'une paillote de la plage de Pampelonne ou lors d'un des nombreux vernissages qui font l'été tropézien, on boit volontiers du rosé, dont la vogue s'inscrit dans un nouvel air du temps, tranquille et créatif, que portent de plus en plus d'adresses, jeunes ou historiques, de Saint-Tropez ou des environs, dont voici une sélection en guise de troisième et dernier carnet d'adresses de ce wine mook.

SAINT-TROPEZ

CAFÉ HÔTEL ERMITAGE

La décoratrice parisienne Laura Gonzalez a donné à cette villa bohème de 1929, située au pied de la citadelle, l'allure d'une pension de famille arty. Parsemé de pièces rares de Mathieu Matégot, Jean Prouvé et Ettore Sottsass, l'hôtel compte 24 chambres et suites, dont certaines ont été conçues par des artistes et designers amis comme Marc Newson, Jean Pigozzi, Christian Louboutin ou Paul et Chloé Sevigny, ainsi que l'ancre estival du resto thaï Le TIGrr.
ermitagehotel.fr
14 avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez

LA PONCHE

À l'origine simple bar de pêcheurs doté d'une poignée de chambrettes, l'établissement de bord de mer, qui logea notamment Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Boris Vian, François Sagan, Pablo Picasso, Juliette Gréco et Jeanne Moreau, tient désormais de l'institution. Classé au titre des monuments historiques, il garde néanmoins, en dépit de ses cinq étoiles, le charme d'un hôtel familial.
laponche.com
5 rue des Remparts
83990 Saint-Tropez

PASTIS HÔTEL

Située à l'orée du village, cette vieille bâtisse provençale abrite une boutique-hôtel à l'esprit brocante-chic. Photos et lithos de collection, tables bistrot, lits de jour vintage, baignoires sur pied, fauteuils chinés... Les chambres – une dizaine – ont chacune leur singularité, mais ont en commun de toutes donner sur une belle cour avec piscine au fond noir et palmiers centenaires.
pastis-st-tropez.com
75 avenue Général Leclerc
83990 Saint-Tropez

BY MARIE

Au milieu des boutiques de luxe, l'adresse tropézienne du concept-store de Marie Gas préserve sa verve inspirée. Le statement : une sélection confidentielle de pièces dénichées chez quelques-uns des créateurs de mode, d'accessoires et de joaillerie parmi les plus excitants du moment, dont, pour la belle saison, un rayon glamour de « vacation pieces ».
bymarie.com
Place de la Garonne
83990 Saint-Tropez

LES NOUVELLES VAGUES

VILLA NOAILLES

Lieu de rencontre de l'avant-garde artistique des années 20 et 30, la villa est aujourd'hui un Centre d'art d'intérêt national dédié à l'architecture, à la mode, à la photographie et au design. Cet été, le festival international Design Parade, moment de rencontre et de découverte de jeunes créateurs, se tiendra du 27 au 30 juin 2019 à Toulon (pour l'architecture d'intérieur) et à Hyères (pour le design). Mais les expositions resteront ouvertes au public jusqu'au 29 septembre.
villanoailles-hyeres.com
Montée de Noailles
83400 Hyères

LA REINE JANE

Chacune des quatorze chambres de cet hôtel des années 50, longtemps resté dans son jus (et qui servit de décor au Pierrot le Fou de Jean-Luc Godard), a été confiée à un jeune designer passé par le festival Design Parade, chargé de l'ambiancer. Le rooftop de 200m² a lui été aménagé en bar extérieur avec vue sur la mer.
lareinejane.fr
1 quai des Cormorans,
83400 Hyères

CHÂTEAU DES MARRES

Ce domaine familial, qui couvre 27 hectares de vignes entre Saint-Tropez et Ramatuelle, a accompagné, parfois en lien avec des galeristes, l'émergence d'artistes locaux ou internationaux tels que Pierre-Marie Brisson, Fred Bonora, Kolé, Henri Garcia ou Olivier Vincent. Certaines de leurs œuvres – installations ou dessins – sont essayées dans ses vignes.
chateaudesmarres.com
2998 route des Plages
83350 Ramatuelle

LES ICÔNES

COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Ben, Daniel Buren, Dubuffet, César, Victor Vasarely, Arman ou Niki de Saint Phalle s'y exposent au milieu de près de 950 hectares ponctués de chênes et d'oliveraies, dont une centaine d'hectares dédiés à la culture de la vigne. Au total, le parc de sculptures comprend une cinquantaine d'œuvres signées d'artistes majeurs du XX^e siècle. Cet été, il sera ouvert pour la première fois en nocturne, tous les mardis.
peyrassol.com
RN7 83340 Flassans-sur-Issole

DOMAINE DU MUY

Le galeriste parisien Jean-Gabriel Mitterrand est aujourd'hui installé dans l'arrière-pays varois où il a disséminé, au milieu d'un vallon de pins et de chênes lièges, une exigeante collection constituée d'une quarantaine d'œuvres signées par des plasticiens contemporains (Carsten Höller, Claude Lalanne, Wim Delvoye ou Dan Colen), dont certaines conçues in situ.
domainedumuy.com
83490 Le Muy

VILLA CARMIGNAC

Bâtie sur les terres du Domaine de la Courtade, elle renferme la prestigieuse collection d'art contemporain de la Fondation Carmignac, constituée de plus de 300 œuvres, dont plusieurs pièces iconiques d'Andy Warhol, Roy Lichtenstein et Jean-Michel Basquiat. Jusqu'au 3 novembre, l'exposition « La Source », imaginée par la commissaire italienne Chiara Parisi, invite à une itinérance, pieds nus, à travers les registres croisés du corps féminin et de l'abstraction, depuis le Lewis Carroll's Wunderhorn de Max Ernst jusqu'à une installation sonore mêlant les voix de Patti Smith et Charlotte Gainsbourg.
fondationcarmignac.com
Île de Porquerolles - La Courtade
83400 Hyères

CHILL

CAFÉ LÉOUBE

Installée au milieu des oliviers en léger retrait de la sauvage plage du Pellegrin, cette guinguette vigneronne, qui est accessible uniquement via le sentier du littoral, sert une cuisine du marché accompagnée par les vins bio du Château Léoube. Un brunch maison est proposé tous les matins et des apéro-jazz sont organisés certains soirs.
leoube.com
2387 route de Léoube
83230 Bormes-les-Mimosas

CHÂTEAU SAINT-MAUR

Chaque jeudi de l'été, la grande terrasse du domaine se transforme à l'occasion des Jeudis Fresh en food hall à ciel ouvert avec vue sur les vignes et les ruines du Château de Grimaud. Au programme, des food trucks, un bar à vin qui propose des vins au verre ou à la bouteille et un orchestre jazz, swing ou folk qui invite à guincher dans un esprit néo-bal pop.
chateausaintmaur.com
535 route D48
83310 Cogolin

ÉPI 1959

L'architecte d'intérieur italienne Monica Damonte et le paysagiste américain Madison Cox ont mixé leurs esprits pour vamped cette adresse mythique – Audrey Hepburn y avait ses habitudes – constituée de dix cabanons chics et nature, situés aux abords de la plage de Pampelonne. Atmosphère délicieusement sixties avec mobilier en rotin, tissus imprimés, vitrages colorés et court de tennis en terre battue.
epi1959.com
1128 route de l'Épi
83350 Ramatuelle

La Chemise Tropézienne, maison de couture fondée en 2007
35 rue Gambetta 83990 Saint-Tropez



La photographe **Mélissa Bois** a choisi les chemins de traverse pour livrer sa version de Saint-Tropez. Ses clichés sont loin des clichés justement, et révèlent une ville charmeuse, créative et inspirée. Une ville dans laquelle la partition des nuances de rose, qui constitue la trame de la série ici présentée, rencontre celle des vins rosés des Côtes de Provence, un vignoble dont Saint-Tropez est un peu le cœur sentimental, portant ses valeurs de plaisir, de liberté et d'heureuse insouciance.



macaron par La Tarte Tropézienne, pâtisserie à Saint-Tropez depuis 1955
Place des Lices 83990 Saint-Tropez

Atelier Rondini, cordonnier à
Saint-Tropez depuis 1927
18 rue Georges Clemenceau
83990 Saint-Tropez



plage de la Ponche
2-6 rue de la Rampe 83990 Saint-Tropez

Bloomy de Saint-Tropez, flower designer
6 place des Remparts 83990 Saint-Tropez



26
59

AOC CÔTES DE PROVENCE VS PARIS
COLLAB' DESIGN
AGRO-ÉCOLOGIE
MARSEILLE, VILLE FOOD
SAINT-TROPEZ
PORTFOLIO



Marché aux poissons couvert
Porte de la Poissonnerie 83990 Saint-Tropez

703.81

Co-directeurs de la publication
Jean-Jacques Bréban, Éric Pastorino
Comité de rédaction
Brice Eymard, Jennifer Penna
Rédaction en chef & direction artistique
Clair de Lune - www.clairdelune.fr
Impression & façonnage
Manufacture d'histoires Deux-Ponts

Dépôt légal
juin 2019

703.81 est édité par le Conseil Interprofessionnel
des Vins de Provence - www.vinsdeprovence.com

Cover Sénéquier, pâtisserie à Saint-Tropez depuis 1887
Place aux Herbes 83990 Saint-Tropez



703,81

Saint-Tropez > Paris
summer 2019

wine mook
design AOC Côtes de Provence

