

■ s'inspirer  
HALTE ET TABLE DE CHARME

# Douce folie en Alpilles



**TROIS TERRASSES EN ESPALIER.** L'aînée du haut, attenante au restaurant, surveille sa cadette aux canapés lounge (Royal Botania), qui elle-même surplombe la plus jeune tapissée de graviers, recevant les convives à dîner. Guéridon orange Serax, chandelier géant chiné dans un déballage de Montpellier, sculpture cerceau en bronze signée Max Crueize.

L'osmose entre les ondes créatives d'une ancienne demeure d'artistes et les énergies d'Alice et Bernard, jeune couple porté tous azimuts par l'art de recevoir, nimbe d'une ambiance à part le Mas de l'Amarine, maison d'hôtes et insolite table de chef à Saint-Rémy-de-Provence.

Reportage et texte Julie CHANUT - Photos Camille MOIRENC

Date : 01/08/2012

Pays : FRANCE

Page(s) : 104-113

Rubrique : HALTE ET TABLE DE CHARME

Diffusion : (73245)

Périodicité : Bimestriel

maisons & décors  
l'esprit méditerranée



**LA FAÇADE FLEURIE DE LA MAISON** contemple l'ancien maquis transformé en un jardin de pierres et végétaux, où terrasses et coins de repos se succèdent dans l'intimité... Terminant leur course en contrebas d'une piscine et son terrain de pétanque, dédiés au farniente et aux soirées jazzy.



**1. TOUS À L'EAU!** Entre baignades et soirées d'été, entre coussins gris Fatboy, doubles transats, bar rond sixties, plage en ipé, la piscine coule des jours heureux!

**2. 4. NEC PLUS ULTRA.** Même le limonadier Alessi se met aux couleurs de l'Amarine pour servir une carte des vins ludique, élaborée par Alice sur le thème des caractères de ses breuvages.

**3. POUR L'AMOUR DES OBJETS** qui ont des histoires à raconter, nos tourtereaux sirotent les créations shakées sur un bar-œuf chiné à l'Isle-sur-la-Sorgue et restauré.

**5. ART ET GASTRONOMIE,** sur une table réalisée par la maman d'Alice, une tarte légumes grillés, sablé au parmesan, romarin.

**L**e Mas de l'Amarine a cette particularité propre aux lieux extraordinaires de superposer les histoires... À la fois enfant de la garrigue, sauvageon dérobé aux regards et si proche de la ville, il s'est inscrit dans les années 50 au cœur de l'élan créatif de Saint-Rémy-de-Provence.

Le peintre Roger Bezombes lui imprima pour toujours sa touche artistique, scellée dans la mosaïque multicolore du sol de l'entrée. Et ses murs se souviennent

encore des sonorités expérimentales du musicien qui lui fit suite ! Devenu quelques années plus tard propriété d'un marchand de biens, l'Amarine se réinvente sous la sensibilité des décorateurs Alain et Annie Zéau. De belles ouvertures, des volumes revus et corrigés, une alternance d'aplat pierreux ou d'aplat colorés, un jardin cachette comme un labyrinthe des plaisirs... Le mas s'ancre dans la modernité avec toute la force et la personnalité qui le caractérisent.



**BLANC-BLEU EN MÉDITERRANÉE.** Rouget de roche en portefeuille, fenouil, artichauts violets et palourdes sur vaisselle aléatoire **Serax** ! Très exigeant, Bernard sélectionne ses fruits de mer à Port-Saint-Louis-du-Rhône et travaille en étroite collaboration avec Éric Manoukian, poissonnier à Saint-Martin-de-Crau.

■ s'inspirer  
HALTE ET TABLE DE CHARME



7



6

**6. 7. 8. 9. DES CHAMBRES  
CONTEMPORAINES SUR TOUS LES TONS.**

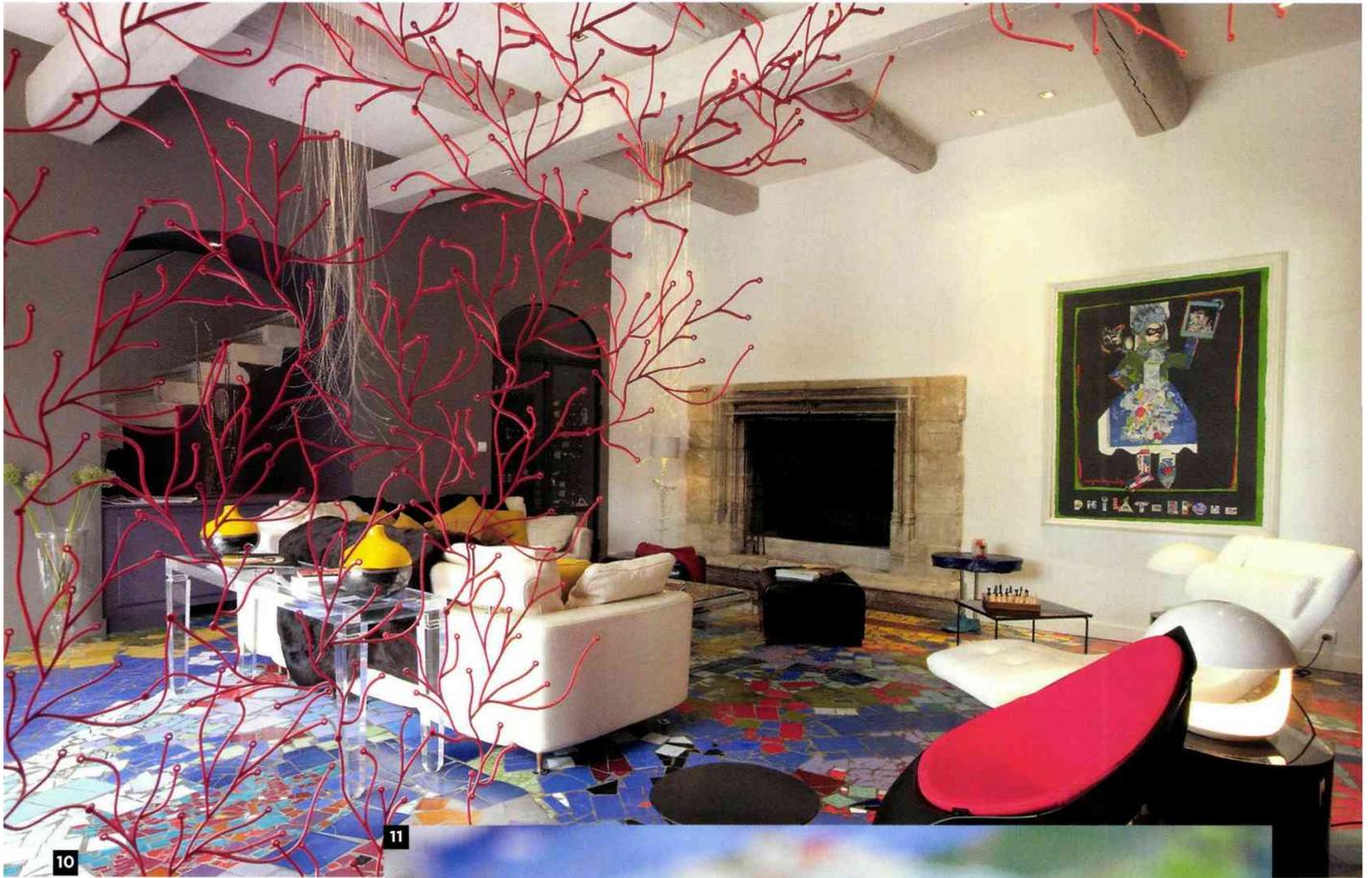
Du temps de l'intervention de la décoratrice Annie Zéau, avec la collaboration de l'architecte René Blanc (à Maussane), les pièces de nuit avaient éclo de la création de volumes et de la confrontation de couleurs, textures et matières diverses et superposées. Alice et Bernard les ont conservées intactes, les parant juste de couvre-lits et petites attentions siglés Hermès.



8



9



10



11

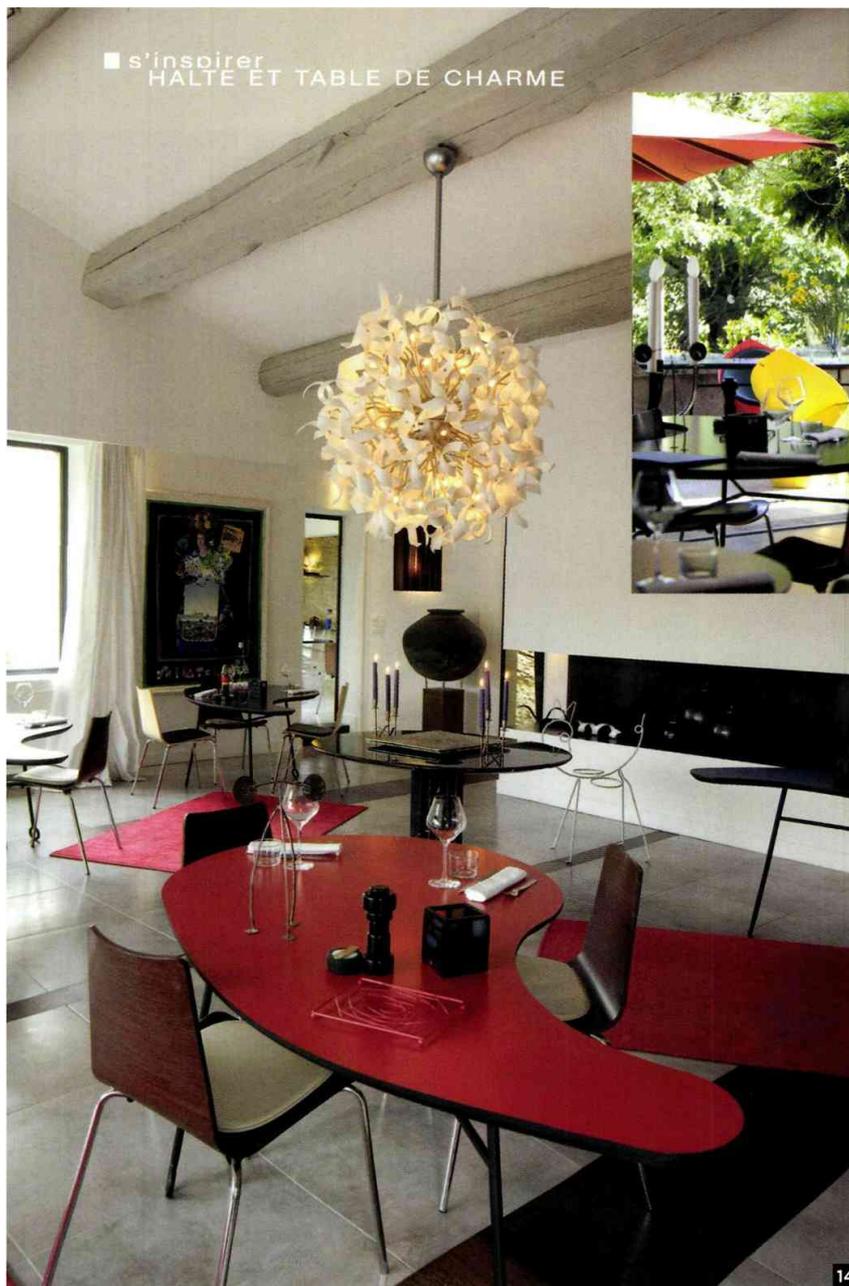
12



**10. 12. POINT D'ORGUE DU MAS,**  
la mosaïque de l'artiste Roger Bezombes  
dialogue avec du mobilier design,  
tel ce fauteuil noir et rouge « Flux » à plier  
comme un carton, ou cette barrière  
de corail des Bouroullec clippable à l'infini.

Cheminée et escalier d'origine taillés  
dans d'anciennes fenêtres à meneaux  
du Palais des Papes d'Avignon.

**11. CLIN D'ŒIL ARTY**  
d'un tabouret bleu créé par la mère d'Alice  
... et dessert bien fraisé!



■ s'inspirer  
HALTE ET TABLE DE CHARME

13

14

### 13. 14. UNE SALLE À MANGER TOQUÉE DES FIFTIES.

Orchestré par Annie Zéau, le décor contemporain avec cheminée tapissée d'acier brut a été chamboulé avec talent de références design et hommages aux années 30 et 50. Perfectionniste, Alice a dessiné et fait réaliser des tables aux tracés libres, inspirées de celles de Jean Royère. Leurs formes particulières s'emboîtent pour s'agrandir et se font dessertes pour répondre à la cuisine de Bernard. Ce dernier aime travailler les découpes à table ou les plats spectacles qui se dévoilent en salle, comme son carré d'agneau fumant sous cloche.

Lustre Tobia Scarpa en verre de Murano, déniché à la 39galerie de Lyon.

15. RÊVE DE GOURMAND... Qui viendra à bout du fameux mètre de glace ?



15

### COUP DE THÉÂTRE

Hasard de la vie, tourbillon des énergies, Alice Monnier et Bernard Coloma, duo audacieux et vagabond, s'arrêtent un temps entre ces murs, mis en vente par l'oncle de Mademoiselle. Elle qui, sortie de l'école hôtelière de Lausanne, a fait de sa vie une quête de lieux magiques cultivant un art de recevoir à part. Elle qui a été maîtresse des plus belles maisons du globe, du Dar Ahlam, au Maroc, en passant par l'Alpenroesli suisse où elle rencontre Bernard, âme sœur avec laquelle elle s'exilera en Corse, au Domaine de Murtoli. Elle dont les parents antiquaires sont spécialistes des années 30 à 50. Elle qui rêve les yeux ouverts. Lui qui, originaire de Montpellier, a affûté ses couteaux pour les plus fins palais... Elle et lui qui ont enfin trouvé la demeure qui sied à leurs envies. Femme de goût et d'art, Alice chine en hommage les œuvres de Bezombes, confronte le travail du maître à celui d'autres créateurs et ponctue le lieu de ses trouvailles vintage. Aussi généreux que créatif, Bernard s'épanouit dans son onirique terrain de jeu. Il signe dans l'intimité une cuisine saisie sur l'instant dédiée aux beaux produits, une cuisine du Sud parfumée, à n'en pas douter, d'humour et d'originalité. ■

### carnet d'évasion

■ MAS DE L'AMARINE, ancienne voie Aurélie, 13210 Saint-Rémy-de-Provence (04 90 94 47 82). [www.mas-amarine.com](http://www.mas-amarine.com)  
Chambres et suites de 210 à 360 € la nuit. Petit-déjeuner 20 €. Restaurant à la carte et menu de 35 à 60 € par personne.

**STAR DES ÉCREVISSSES JOUANT DE SA RONDELLE DE CITRON!**

Pour réaliser « Écrevisses de Camargue saisies, ratatouille rafraîchie, carpaccio et gaspacho de tomates vertes », le chef Bernard Coloma fait appel à Nicolas Gauthier (Lou Chambri en Arles), artisan spécialisé dans la pêche d'écrevisses rouges de Louisiane qu'il vend fraîches et cuites à façon en accord avec le cuisinier.



■ s'inspirer  
RECETTES



### ÉCREVISSSES DE CAMARGUE SAISIÉS, ratatouille rafraîchie, carpaccio et gaspacho de tomates vertes

Pour 4 personnes : **Ratatouille** : 1 aubergine, 1 poivron rouge épluché, 1 courgette, 1 oignon blanc, 10 cl d'huile d'olive, 1 gousse d'ail claquée, sel et poivre. **Gaspacho** : 2 tomates vertes mûres, 60 gr de concombre avec la peau, le vert d'une cébette, 60 gr de poivron vert épluché, 10 cl d'huile d'olive, 1/2 gousse d'ail, le jus d'un citron et le zeste d'1/2 citron, 4 cl de vinaigre balsamique blanc, 4 cl de vinaigre de vin rouge, sel et piment d'Espelette. **Écrevisses** : 20 écrevisses de Camargue, le jus et le zeste d'1/2 citron, 1 cuill. à soupe de ciboulette ciselée, 1 cuill. à soupe d'huile d'olive.



**La ratatouille** : Couper puis poêler sans coloration chaque légume, séparément, avec la gousse d'ail. Mélanger dans une passoire, réserver 2 heures au frais.

**Gaspacho** : Tailler grossièrement tous les légumes, faire mariner tous les ingrédients 6 heures au frais. Mixer et passer au chinois.

**Les écrevisses** : Châtrer les écrevisses, les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante, les refroidir immédiatement dans de l'eau avec des glaçons. Décortiquer les queues, réserver 4 têtes pour la décoration. Au moment de servir, les saisir très rapidement avec une cuillère d'huile d'olive, déglacer avec le jus de citron et les zestes, ajouter la ciboulette. **Servir** : Tapiser le fond de l'assiette creuse avec 5 tranches fines de tomates vertes. Au centre, dans un cercle, ajouter la ratatouille rafraîchie. Disposer les queues d'écrevisses en rosace. Servir le gaspacho dans un petit verre.

### ROUGET DE ROCHE EN PORTEFEUILLE,

fenouil poêlé minute,  
cœurs d'artichauts violets en barigoule  
et palourdes

Pour 4 personnes : 8 rougets de roche, 1 gros fenouil, 4 artichauts violets, 1 citron, 12 palourdes, 1 orange, 20 cl de soupe de poissons, 2 cuill. à soupe de rouille, huile d'olive, sel et poivre.

Cuire les artichauts en barigoule. Faire ouvrir les palourdes avec une échalote ciselée et 5 cl de vin blanc. Écaïler et vider les rougets, lever les filets en les gardant attachés par la queue. Couper l'arrête avec un ciseau puis désarêter chaque filet à la pince. Émincer le fenouil, le poêler à feu vif quelques minutes avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive, déglacer avec le jus d'1/2

citron et le zeste d'1/2 orange. Garnir les rougets avec la préparation de fenouil. Les arroser d'huile d'olive. Enfourner 4 à 6 minutes à 180 °C dans un four ventilé. Faire chauffer la soupe dans une casserole et la monter avec la rouille au mixeur plongeur. Disposer les rougets au milieu de l'assiette, les artichauts et les palourdes.

Mettre un lien de sauce et servir.



### TARTE DE LÉGUMES GRILLÉS, sablé au parmesan et romarin sauvage

Pour 4 personnes : 3 aubergines, 4 courgettes, 1 poivron rouge, 1 tête d'ail, sauce tomate (pulpe de tomates confites), 60 gr de brousse, 1 branche de thym et une pincée de sel.

**La pâte** : 1 œuf, 100 gr de farine, 100 gr de parmesan râpé, 100 gr de beurre, 20 gr de feuilles de romarin, 1 pincée de sel.

**La pâte** : Mélanger avec les mains le parmesan, la farine, le beurre froid coupé en petits dés, la pincée de sel et le romarin. Puis ajouter l'œuf et laisser reposer 2 heures au frais. Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 millimètres. Tailler 4 disques de 10 centimètres de diamètre. Les précuire 10 minutes à 260 °C.

**Les légumes** : Faire griller le poivron au four à 200 °C avec un peu d'huile d'olive et le retourner régulièrement pour une cuisson uniforme. Tailler les courgettes et les aubergines en tronçons de 1 cm, les étaler sur une plaque huilée avec 6 gousses d'ail et le thym, puis arroser d'huile d'olive. Enfourner pendant 15 minutes à 200 °C. Mélanger la brousse avec la pulpe de 2 gousses d'ail cuites. Assaisonner. Pour le montage des légumes, dans un cercle de 8 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur, disposer les légumes en couches successives. Intercaler une couche de brousse puis une couche de pulpe de tomates jusqu'à hauteur et finir par une couche de courgettes. Presser légèrement avec les doigts, disposer sur le disque le sablé précuit et enfourner le tout 10 minutes à 180 °C.

Au moment de servir, retirer le cercle des légumes, déguster avec une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive et d'un bon vinaigre balsamique.



**À VOUS D'ÉTONNER VOS CONVIVES!** Alice et Bernard se servent d'un simple plat à cloche décoratif de chez **Serax** pour mettre en scène la recette! Ce couple globe-trotteur a rapporté en l'améliorant cette idée d'un restaurant de Bonifacio. Ainsi, le mètre de glace est également né à partir d'un long et fin présentoir en bois de la Forêt Noire dont ils se servaient pour les apéritifs dans leurs montagnes suisses.

### CARRÉ D'AGNEAU « FEU DE GARRIGUE », brochette de panoufle

Pour 4 personnes : 2 carrés d'agneau 8 côtes, 1 botte de thym, 1 botte de romarin, 4 grains d'ail, 1 panoufle.

Mettre dans un plat à gratin la panoufle (parties de part et d'autre de la selle), une branche de romarin, une branche de thym, 4 grains d'ail, de l'huile d'olive et un verre d'eau. Cuire au four à 120 °C pendant 1 h 30. Couper en morceau et monter en brochette avec les grains d'ail. Dans une poêle, faire colorer les carrés d'agneau sur toutes les faces. Enfourner 8 minutes à 180 °C pour une cuisson rosée. Sortir les carrés du four, les laisser reposer dans du papier aluminium 8 à 10 minutes puis les disposer sur un lit de thym sec et de romarin. Planter les brochettes sur les carrés. Craquer une allumette pour mettre le feu aux herbes et couvrir avec une cloche en verre. Laisser enfumer et servir immédiatement.

### FRAISES GARIGUETTE, RHUBARBE POËLÉE,

crème de mascarpone citronnée et sablé à la pistache, glace à la fraise

Pour 4 personnes : 500 gr de rhubarbe, 1 litre d'eau, 300 gr de sucre, 1 gousse de vanille. **Sablé** : 75 gr de sucre, 75 gr de farine, 75 gr de beurre, 75 gr de pistaches hachées. **Crème de mascarpone** : 100 gr de crème, 10 gr de sucre glace, 2 œufs, 150 gr de mascarpone, zeste et jus d'un citron.

Pour le sablé, mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Disposer la préparation dans 4 cercles de 8 cm, tasser un peu et enfourner à 180 °C pendant 18 minutes.

Éplucher et couper les rhubarbes en tronçons de 10 cm. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre, la gousse de vanille grattée. Y pocher la rhubarbe jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Réserver dans le sirop froid. Monter la crème avec le sucre glace. Au batteur, monter les œufs avec le sucre. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajouter le mascarpone, les zestes de citron et la moitié du jus de citron. Ajouter la crème montée sucrée et réserver au frais 1 heure.

Sur le sablé cuit, disposer deux belles cuillères de crème de mascarpone, un morceau de rhubarbe puis les fraises et la pistache. Sur le côté disposer une quenelle de glace à la fraise.

### MÈTRE DE GLACES & SORBETS MAISON

Nombreux parfums compliqués à détailler. Bernard propose ici la réalisation d'un seul sorbet. Vous pouvez vous inspirer de ce dessert avec des glaces du commerce servies en mètre avec fruits et gourmandises.

**Sorbet aux herbes au Pacojet (turbine-sorbeteuse émulsionneuse)** : 1 litre d'eau, 250 gr de sucre, une grosse botte d'herbes (thym, romarin ou menthe), 6 cl de jus de citron, 2 feuilles de gélatine.

Faire gonfler les feuilles de gélatine à l'eau froide 10 minutes. Chauffer l'eau, le sucre, infuser la botte d'herbes hors du feu pendant 15 minutes. Ajouter le jus de citron puis les feuilles de gélatine, égoutter. Mettre la préparation dans des bols à Pacojet pendant 12 heures. Mixer finement et servir.

