

S.E.P.M.
TOP
ventes



Maisons CÔTÉ SUD

N°201 — juin - juillet 2023

www.colemaison.fr

FENÊTRES SUR LA MÉDITERRANÉE

SAINT-TROPEZ, ENTRE MYTHES ET LÉGENDES

VILLÉGIATURES ESTIVALES ET ESCALES INSULAIRES

SALLES DE BAIN ÉCRINS, DÉCORS CARRELÉS ET PALETTE AZURÉENNE



ISSN 12560-201-F-6.50 €-RD



ISSN 12560-201-F-6.50 €-RD



1. Sculptrice avant tout, Prune Nourry produit principalement des œuvres de grande taille, réalisées in situ, dans le cadre de projets internationaux. Après avoir appris à travailler le bois à l'École Boulle, elle a rapidement privilégié la terre, matériau qui offre une grande liberté. 2. Le ventre de la déesse est inspiré d'un temascal, hutte de cuisson issue de la culture préhispanique d'Amérique centrale et symbolisant l'utérus. 3. Une installation en symbiose avec son environnement.

Le Puy-Sainte-Réparate

ENTRE TERRE ET MÈRE

AU CŒUR DU DOMAINE DE CHÂTEAU LA COSTE, LA PLASTICIENNE PRUNE NOURRY A FAIT SURGIR UNE MONUMENTALE ALLÉGORIE DE LA MATERNITÉ. ODE À LA FERTILITÉ, RÉALISÉE EN MATÉRIAUX LOCAUX ET DURABLES, CETTE DÉESSE D'ARGILE INTERROGE NOTRE RAPPORT À LA TERRE-MÈRE. UN SAISSANT CORPS À CORPS AVEC LE PAYSAGE, QUI DEVIENT MÉDIUM ET MESSAGE. PAR Anna Galet

Depuis deux décennies, Château La Coste offre sa géographie particulière aux artistes et aux architectes pour qu'ils s'y expriment librement. Ponctué de pièces d'art contemporain, de sculptures et d'installations conçues spécialement pour le site, collines, vignes et vallons forment une œuvre totale où l'on peut déambuler à sa guise. En constante évolution, le parcours vient de s'enrichir d'une intervention de la plasticienne Prune Nourry. L'artiste a fait sortir de terre une immense silhouette de femme enceinte qui fusionne avec le paysage et offre un nouvel abri aux visiteurs. La genèse de ce travail remonte à 2010, quand une amie enceinte accepte de poser pour l'artiste dans une piscine gonflable. Prune Nourry s'en inspire pour réaliser une sculpture à taille humaine, et tout de suite, l'envie de produire cette œuvre à grande échelle s'impose. Mais il faudra attendre plusieurs années et la proposition de Château La Coste pour qu'elle devienne architecture. Accoutumée aux réalisations hors normes (elle a créé en Chine une armée de fillettes en terre cuite, inspirée des guerriers de Xi'an), Prune Nourry est adepte des projets « ultracollectifs » qui

agglomèrent des énergies multiples. Ici, le chantier a été mené avec les ingénieurs et artisans de Château La Coste, accompagnés par les architectes Clotilde Berrou, Craig Dykers et Wilfredo Carraz Aedo, sans oublier l'Atelier matières à construire (amâco). Dis-huit mille briques de terre crue ont été fabriquées pour donner corps à la monumentale allégorie, dont les rondeurs répondent à celles des collines. Le ventre a une dimension de petit temple, où l'on entre en se baissant et dont le dôme est éclairé par un nœud de verre coulé. La lumière aquatique et la sonorisation conçue pour rappeler les battements du cœur opèrent une impression de retour aux sources. Évoquant la matière (*- matter -* en anglais) de l'argile, *Matter Earth* se réfère aussi à la racine latine du mot « maternité ». En se baissant pour sortir de l'œuvre et en recevant la lumière en plein visage, le visiteur aura, sans nul doute, la sensation d'une renaissance.

MATTER EARTH

— Sculpture-architecture de Prune Nourry, au Château La Coste. Adresses page 256

TABLES D'ÉTÉ

LA TROISIÈME COULEUR

Si l'on doutait que le rosé fut un vin, il s'est au fil du temps imposé comme une véritable troisième couleur. Mieux, le compagnon de l'apéritif et des repas d'été s'est glissé sur les plus belles tables, notamment celles de Provence. De nombreux domaines des rives de la Méditerranée et de l'arrière-pays en conjuguent arômes, légèreté et convivialité sur tous les tons.

PAR Philippe Bidalon

VIGNES D'ART

Dans le massif de la
Dévane, près d'Aix-en-
Provence, le chai du
Château La Coste dessinée
par Jean Nouvel,
deux tubes d'acier Inquiry
des numéros de série,
fut le premier ouvrage
d'art installé dans
le parc du domaine de
300 hectares. Les vins
produits dans les
parcelles de cette
installation de béton et
d'acier, notamment
les rosés, magnifient les
mets de la chef
Hélène Darroze, qui veille
sur la table installée dans

TABLES D'ÉTÉ



ACCORDS FRAÎCHEUR

« Des goûts et des couleurs, on ne discute pas », affirme une vieille expression. L'adage s'impose pour décrire les accords majeurs entre les mets de la Méditerranée et les rosés de Provence. Une évidence quand on les savoure dans un mariage fusionnel. Tant les produits de la pêche locale que ceux des jardins et des vergers de la région partagent un terroir commun avec les nectars du cru. À vérifier avec notre sélection de l'été. **PAR Philippe Bidalon**

1. La Chapelle Gordanne 2022

Logique que Nathalie et Paul-François Vranken, les propriétaires du Lascas Carron, icône des tables étoilées de la capitale, aient eu à cœur de produire des rosés de gastronomie dans leur domaine de Pierrefeu-du-Var. Julien Fort, le maître de chai, en livre deux, généreux et gorgés de soleil. Au côté du puissant Cirque des grives (154), cette cuvée fait preuve d'un bel équilibre aromatique entre arômes minéraux et notes de fruits frais. 22€.

2. Domaines Ott Clos Mirabelle 2022

Longtemps la maison fondée en 1896 par Marcel Ott symbolisa l'excellence de la Provence viticole. Si elle partage aujourd'hui cette hantise avec d'autres domaines, ses vins demeurent uniques. Ces nectars reflètent avec précision et élégance la typicité du terroir dont ils sont issus. Tel ce clos mystique et sa large façade maritime rafraîchie par les embruns. 32€.

3. Château de Berne La Grande Cuvée 2021

Aimeur d'un hôtel 5 étoiles, d'un spa et d'une table étoilée, ce complexe touristique marque bien le rive provençal et l'univers du luxe. Les vins sont à l'unisson, à l'image du fleuron du domaine, dans son emblématique bouteille carrée, dont un court élevage en fût de chêne affine la

complexité aromatique. 22,90€. *Accord: traité du Ventou pêché au gascouille, céleri, macarons et croûte de traité jurein.*

4. Roschlood d'Estoublon 2022

Carla Beuri, copropriétaire du domaine, s'est impliquée dans l'élaboration de cette cuvée ambitieuse aux notes d'abricot et de grenade. Mais le ressouvenir de cette propriété des Alpilles est aussi marqué par l'ouverture d'une table bistronomique aux couleurs de la Provence. 17,90€. *Accord: rebout de petits pois, oignons et espuma de fave gras.*

5. Château La Coste Grand Vin Rosé 2022

Parmi les vins produits dans ce petit paradis et musée à ciel ouvert, celui-ci se montre à la fois parisien et bélonnais. Sa texture enveloppante, ses arômes acidulés de fruits à noyau, ses notes iodées et amisées magnifient les mets servis à la table du restaurant d'Hélène Darroze à la Villa La Coste. (lire page 212) 30,90€. *Accord: asquillage, croquet et gambas au safran.*

6. Château Sainte Marguerite Fantastique 2022

Un étendant de l'appellation La Londe-les-Maures, fruit de l'essence de la famille Fyran, qui veille sur le domaine depuis quarante-six ans. Tiré des meilleures parcelles de grenache, de cinsault et de rolle, ce vin profond, ample et tendu, offre de délicats arômes de pêche de vigne, de poire et de framboise. Notes florales et exotiques explosent en bouche. 30€. *Accord: risotto à la crème d'ailant.*

7. Le Clos Peyrassol 2022

Minéral, intense, croquant... Ce vin pourrait figurer parmi les nombreuses œuvres d'art exposées dans cette ancienne commanderie templière, tant il touche à la perfection. À découvrir, au restaurant Chez Jeanette, réjouissante table du domaine. 36,29€. *Accord: filet de daurade juste saisi, asperges blanches et sauce créme aux agrumes de pays.*

8. Château Roubine Inspire 2022

L'écopartrice Valérie Rousselle a légué son domaine de 22 hectares parmi les références de la région. Sans cesse en mouvement, la linéatrice des Éléonores de Provence, qui réunit vigneronnes, cheffes et sommelière du Sud-Est, annonce la prochaine ouverture d'un restaurant sur ses terres. Fata. On pourra y confronter une cuisine de fraîcheur et de terroir à cette quille de prestige onctueuse et intense. 30€. *Accord: filet de saumon à l'aromatique.*

9. Secret de Lèoubé 2022

Lord Bamford, l'industriel britannique heureux propriétaire de cette magnifique propriété en bord de mer, voulait que son domaine soit agreste et convivial. Mission réussie: vignoble, oliveraie, verges et potager sont bios et l'impeccable Café Lèoubé propose une carte pleine de soleil et de partage, qu'accompagne bien cette cuvée au fruité éclatant. 27€. *Accord: gascouille aux petits pois de jurein et straciatella di bufala.*

TABLES D'ÉTÉ



2. 3.



DU ROSE À LA TABLE D'HÉLÈNE DARROZE

Voilà deux ans que la toque aux six étoiles Michelin interprète sa partition sur les plans de la Villa La Coste, escale atypique plantée au milieu des vignes. Dans son restaurant, un cube de verre en suspension sur un lit d'eau imaginé par l'architecte japonais Tadao Ando, Hélène Darroze livre « une cuisine d'auteurs, d'émotion, de saison ». Gasconne, elle n'est pas ici en terre inconnue, puisqu'elle passa, à ses débuts, trois années auprès d'Alain Ducasse au Louis XV, à Monaco. Tel un peintre – l'esprit de Cézanne traverse la région –, Hélène Darroze compose ses assiettes comme une toile. Les couleurs s'entrechoquent dans un tourbillon de saveurs et de fraîcheur : une promenade dans les jardins de Provence, celui du domaine, mais aussi des producteurs alentour. Les fraises de Sylvie Guisiano, les brousses du Rove de l'éleveuse Laurence Chailier, l'or rouge du safranier Olivier Reboul, le haut des filets d'un petit pêcheur du Grans-du-Roi... sont mis en lumière. « J'ai la chance d'avoir tissé un vrai lien de confiance avec eux, confie-t-elle. Le végétal est à l'honneur et tient toutes ses promesses, les protéines sont en garniture et les jus de viande ont disparu. » Les accords avec les vins sont l'affaire de Romain Torres, le sommelier. Le Marseillais explique que le « rose est une troisième couleur qui lie de beaux vins de gastronomie », auxquels un élevage sur bois offre une structure et une complexité aromatique étonnantes. Des vins pour lesquels il convient souvent d'attendre un peu avant de les déguster. Il conseille ainsi de marier le magret grillé, jus de kimchi, avec le Grand Vin Rosé 2019, « dont les notes d'agrumes confits et la texture sont parfaites pour le poisson ».

Cheffe étoilée 1. La salle du restaurant a été décorée par l'architecte d'intérieur André Fu. **2.** Carotte du potager du domaine, confite aux agrumes, sôles et croquette, accompagnée de garnitures sucrées aux épices andalouses, et fume et coriandre fraîche. **3.** Asperges vertes de Didier Ferréin, maraîcher à Mallemort, accommodées d'une tapenade d'olives noires et émbillon de persil, yaourt grec citronné aux anchois et poireaux piquillos au pétrole d'Épelette. **4.** Vin de la terrasse de la Villa La Coste.