

170
JUN
JUILLET
2023

RÉSIDENCES DÉCORATION

CANAPÉS

NOTRE SÉLECTION POUR
L'EXTÉRIEUR, L'INTÉRIEUR...
OU LES DEUX

ARCHITECTURE

JAPON : TROIS HÔTELS
ENTRE AUDACE
ET TRADITION

RENCONTRES

TADAO ANDO, TRISTAN
AUER, REDA AMALOU,
CES STARS DU DESIGN

+
LE SUPPLÉMENT

RÉSIDENCES
RÉNOVATION



VILLAS D'ÉTÉ

MINÉRALE EN GRÈCE
ÉCOLO AUX ÉTATS-UNIS
ARTY EN ITALIE
DISCRÈTE SUR LA RIVIERA
Quatre demeures no limit



À GAGNER !

Le robot pâtissier
multifonction Artisan
+ le blender K400
de KitchenAid

L 14827 - 170 - F: 6,00 € - RD

bien
être



ARTDEVIVRETABLE
Par Anne-Marie Castelain-Le Du

CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann, tout feu tout flamme

Au cœur du domaine viticole provençal, le chef argentin aux onze restaurants a ouvert sa seule table en Europe. Passant sur le grill viandes, poissons, légumes et fruits. Savoureux!

Il est aussi vif, aussi animé, que les flammes avec lesquelles il jongle pour cuisiner avec lenteur une pièce de bœuf de 20 kg, un poulet dodu suspendu à un fil, quelques pommes de terre ou des grains de raisin. Francis Mallmann, né à Buenos Aires et élevé en Patagonie, à Bariloche, ouvre son premier

restaurant à 19 ans, gastronome quasi en culottes courtes, avant de s'exiler en France pour se frotter à la grande cuisine, découverte dans les livres. D'étoilé en étoilé. Félève, doué, acquiesce vite les bases qui mènent à l'excellence, en plus d'une maîtrise parfaite de la langue de Molière. «C'est en France, confie-t-il, que j'ai appris le respect du produit et du temps de cuisson, deux éléments indispensables.» Revirement à 40 ans, retour au pays pour se réinventer, réinventer sa cuisine en explorant l'art ancestral du feu, passant à la casserole en fonte les meilleurs produits, du végétal au carné. Un succès comme une trainée de poudre en Argentine d'abord, sur les terres de vignobles, puis aux États-Unis. Avec, pour souligner ses menus, une mise en scène romantique, raffinée. «J'ai des souvenirs, enfant, de dîners où nappes, bougies, décor, dispensaient une atmosphère particulière. C'est ce charme unique, magique que j'aime recréer dans mes restaurants.»



© PHOTO: M. MALMANN



© M. MALMANN/STUDIO

MA CUISINE, MON CONCEPT

«À Château La Coste, au plus près de la nature, dans cette Provence préservée, avec à portée de ciseaux des herbes parfumées et, alentour, des petits producteurs, je régalais mes convives avec des recettes simples, saines, au grill. Je prouve, comme dans mon livre Green Fire, que tout peut être préparé sur les flammes, sous la cendre, légumes et fruits compris. Goûter un citron grillé en douceur, une carotte quasi confite, c'est découvrir la poésie gustative du végétal. C'est pourquoi s'écrit sur les murs de ma salle des citations, dont celle de Prévert : "La poésie apporte l'inspiration, c'est un silence plein de pensée. Un plaisir qui se partage avec quelqu'un, comme un verre de vin ou un bon plat : tout ceci participe du même plaisir."»

MA RECETTE VITAMINÉE

Carottes braisées à l'ail et au romarin

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 grosses carottes non pelées, bien nettoyées
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de romarin
- 600 ml de bouillon de légumes
- 1 quart de tasse d'huile d'olive extra-vierge
- 1 demi-cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- gros sel
- poivre noir

Chauffez le four à chaleur tournante à 200 °C.

Dans un plat en fonte, disposez les carottes en une couche avec ail et branches de romarin entre elles. Versez du bouillon à mi-hauteur. Piquez d'olive, la moitié du vinaigre, saie, poivrez.

Rôtissez les carottes 30 à 40 min, pour qu'elles soient tendres à cœur et dorées sur le dessus.

Les carottes cuites, placez le plat sur une braise moyennement élevée.

Faites réduire le liquide de braisage pour qu'il devienne soyeux.

Présentez dans un plat de service en ajoutant du romarin et le reste de vinaigre. Servez immédiatement.



© M. MALMANN/STUDIO

CHEMIN DE TABLE

Des objets style vieille France en céramique blanche travaillée artisanalement pour une note nostalgique. Boîte à couverts « Neptune » déformée en accessoire déco, 460 €. Théière chat « Setsuko » en guise de cruche, 408 €, posée sur un plat rond à pieds « Setsuko », 419 €. astierdeviatta.com



© ASTIERDEVITATTA

residences-decoration.com



Rien de plus chic, de plus bohème, de plus adapté que le lin pour accompagner une cuisine naturelle, parfumée, mijotée ou grillée, qu'elle soit servie dans une salle sophistiquée ou rustique voire au jardin, l'été, sous une pergola. Lots de 4 serviettes blanches en lin lavé « Victoria », La Redoute Intérieurs, 19,99 €. laredoute.fr



Version plein air ou version cuisine, la marmite en fonte Petromax #PT2e passe de la flamme au four et assure des cuissons très lentes. Grâce à son couvercle, elle fait aussi office de poêle. Un trou sur le couvercle permet de glisser un thermomètre pour surveiller la température. Contenance 12 l, poids 14,7 kg, 129,99 €. www.petromax.com



Apprécier les crus rouges ou blancs, leurs arômes, leur robe, grâce à la finesse d'un verre « Zalto » en cristal sans plomb soufflé à la bouche. Une dégustation et une évolution parfaites du vin. Fabrication autrichienne traditionnelle. Hauteur : 235 mm, contenance : 530 ml. Verre « Zalto Universal », 50 € pièce. zalto.com

residences-decoration.com | 73