

Maisons CÔTÉ SUD

N° 167 — août septembre 2017

FENÊTRES SUR L'ÉTÉ

SAINT-TROPEZ SAUVAGE ET LIBRE
L'ALGARVE NOUVELLE RIVIERA
MAISONS POUR RÊVER ET S'INSPIRER

CÔTÉ SUD N° 167 — août septembre 2017



M 02230 - 167 - F - 6,00 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE €6 / DOM €6,50 / BEL €6,50
CH11 FS / A €8,90 / AND €6 / CDN \$9,50 / D €8,90 / ESP €6,50
GR €6,50 / ITA €6,90 / LUX €6,50 / MAR 70DH / NL €8,25 / PORT CONT €7
TOM 1100F CFP / TUN 8,40DT / USA \$10,50

AVEC GOÛT



L'esprit Baumanière

La création d'une nouvelle suite est l'occasion de revenir au manoir de Baumanière. Un lieu qui reflète et embrasse la mémoire, l'humeur, l'esprit d'une famille. Celle-ci a inventé un art de vivre entre cueillette au potager, alchimie des saveurs et moments de convivialité.

PAR Julie Chanut PHOTOS Valérie Lhomme

FLEURS ET MINÉRALITÉ

PAGE DE GAUCHE

Fraîchement cueillies dans le potager bio de Baumanière, les fleurs de courgette inspirent les chefs du domaine.

CI-CONTRE

Mythique vallon rocheux, refuge dantesque, le Val d'Enfer protège Baumanière autant qu'il hypnotise ses hôtes.



Cake citron
jaune et citron
confit



Infusion
Baumanière





2. MANOIR CACHÉ

PAGE DE GAUCHE

1. Le clan Charial se retrouve autour de la table d'hôtes en châtaignier et discute des projets en cours.

2, 3. Planche en bois, service à thé en céramique de Cécile Cayrol (en vente à la boutique).

4. Au bord de la piscine, textiles, Maisons de Vacances (en vente à la boutique).

CI-CONTRE

La bastide du XVIII^e siècle est un endroit de calme et d'intimité. La rénovation a été réalisée par Lafourcade Architecture à Saint-Rémy.



SUITE EN LUMIÈRE

CI-CONTRE

Le salon de la suite Prestige. Table basse de Philippine Lemaire, Cinna, rideaux, Pierre Frey, tapis, Toulemonde Bochart, luminaires, Catellani & Smith, et coussins, Maison de Vacances.

PAGE DE DROITE

1. Clémence Boyer, qui a repensé la suite et Philippine Lemaire, architecte d'intérieur du lieu.
2. Salle de bain veinée de vert, Marbrerie Anastay, serviette, Maison de Vacances.
3. Nappe, Maison de Vacances.



1. 2.



3.

Cette maison est la vôtre, nous sommes là pour vous recevoir, nous espérons vous émuvoir», soulignent Jean-André et Geneviève Charial. Il est des réputations qui ne mentent pas, des mots qui sonnent juste. Des envies de campagne, d'abricots juteux décrochés aux arbres, de pique-nique, de sieste, de récolte au potager à partager le long de la vallée des Baux-de-Provence, jusqu'à Baumanière. Vivre au cœur d'une histoire de famille et de transmission. Point de départ, à l'écart du domaine, le Manoir, une ancienne bastide ocrée, ponctuée de roses blanches et d'eaux vives et la naissance d'une nouvelle suite Prestige dont Geneviève confie les clés à sa belle-fille designer et scénographe, Philippine Lemaire. Avec l'aide de l'architecte Clémence Boyer, les deux jeunes femmes y plantent avec talent une ambiance aux détails soignés. Au jardin, entre tilleul géant et cyprès toscans, la journée égraine tous les talents culinaires que compte Baumanière. Car si Geneviève affine et affûte son sens de l'esthétisme, Jean-André jubile de la même passion à transmettre son savoir en cuisine. Au petit-déjeuner, tartiner de confitures du verger les pains de Jordan Faure, boulanger surdoué du domaine. À l'heure du déjeuner, au bord du bassin, se laisser concocter par Michel Hulin, chef de la Cabro d'Or, des mets en panier, depuis le potager bio, entre fleurs de courgette farcies, piperade de poivrons doux, fraîcheur de melon, tarte à l'abricot. Prolonger la magie en se laissant surprendre à l'Oustau par l'inventivité du chef Glenn Viel, couplée à la créativité sur table de la céramiste Cécile Cayrol et aux perles sucrées du pâtissier Brandon Dehan. Saluer enfin avec respect les maîtres de maison. S'incliner devant leur talent et leur humilité. L'esprit Baumanière n'est pas une légende ! Baumanière Les Baux-de-Provence, Hôtel, Restaurant et Spa. Mas de Baumanière, 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. 04 90 54 33 07. baumaniere.com Le 1^{er} octobre, journée portes ouvertes «BioManière».



ENTRÉES GOURMANDES

CI-CONTRE
Déjeuner léger
à savourer: fleurs
de courgette, volaille
et piperade de poivrons,
sardinettes confites,
tomates-mozzarella
et fraîcheur de melon.

PAGE DE DROITE
1. Pain de Jordan Faure.

2, 3. Infusion
de verveine fraîche.

4. Sardinettes confites
à l'huile d'olive, pommes
de terre au vinaigre
de Barolo (accessoires
en vente à la boutique).

Fleurs de courgette,
poitrine de volaille rôtie
et piperade



Pain à la tétragone



1. 2.
3. 4.



Sardinettes confites,
pommes de terre
au vinaigre de Barolo

TRIPTYQUE DE CUISINIER

CI-CONTRE

Le rouget de roche
vu par Glenn Viel,
2 étoiles à l'Oustau.

PAGE DE DROITE

1. Passionnée,
la brigade de l'Oustau.
De gauche à droite :
Brandon Dehan,
chef pâtissier, Lowell
Mesnier, second,
et Glenn Viel.

2. Concept inventé
par Glenn, les
assaisonnements sans
sel, des réductions
compactées de
légumes ou crustacés
à râper sur les plats

3. Dessert surprise
par Brandon Dehan.

4, 5. Pain au pain
de Jordan Faure,
boulangier espiègle.

Rouget de roche,
tomates confites,
condiments fenouil
et pamplemousse







Clafoutis
à la cerise



Tarte aux abricots,
crème d'amande-pistache

À PARTAGER

PAGE DE GAUCHE
1, 2. Digne successeur
de son grand-père
Raymond Thuillier,
qui fonda Baumannière
en 1945, Jean-André
Charial et son épouse
Geneviève perpétuent
l'art de recevoir.

3, 4. Dessert d'été
et amandes du jardin.

CI-CONTRE
Une tarte champêtre
dont on retient le goût
de la simplicité.

RECETTES PAGE 168