

AILLEURS : GRANDS VOYAGES EN PETIT COMITÉ

## S

ANGELA DAVIS revient sur ses combats

Rencontre MARINA HANDS « Celles qui m'ont inspirée»



## SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE Le mas de l'Amarine



à moins

achée au creux des Alpilles, la vieille bergerie s'est muée en havre de grand charme. Baies ouvertes sur un parc, tapis rouges

égayant un sol gris, immense lustre en verre de Tobia Scarpa, vaisselle et photophores de porcelaine fins comme papier, tableaux signés Roger Bezombes, tables en virgule façon Jean Royère dessinées par Alice, pétillante hôtesse: tout se dé-

> guste des yeux. Ex-chef du fameux Domaine de Murtoli (Corse), Bernard, cueilleur de champignons, en

truffe sa carte ce soir-là. L'entrée - foie gras poêlé, effilochée de canard, œuf poché et trompettes-de-la-mort pâmées dans un jus musclé - est soyeuse. La suite? Cèpes bouchon, filet de veau, fondante langue en croûte d'herbes et agrumes, un bonheur. La glace vanille maison, avec pommes au miel et noisettes caramélisées, clôt en douceur ce moment de grâce, porté par un mauves 2007 du domaine des Agrunelles 100 % cinsault, 100 % plaisir.

## MARIE-AMAL BIZALION

Ancienne voie Aurélia,
Saint-Rémy-de-Provence
(Bouches-du-Rhône),
04-90-94-47-82. A midi,
formule: 28 €, menu: 35 €.
A la carte, 53-71 €.
Ouvert du mercredi midi
au dimanche soir.

