La Provence

à table

istrots
e pays
convivialité
trouvée dans
os villages

ins bios
s vignerons
ui donnent
exemple

ien acheter
s fraises
tichauts
asperges

20 re
de pri

Marseille, Aix, Arles, L
nos 10 res
qui font

70 : Et si on partait en week-end au Mas de l'Amarine à Saint-Rémy-de-Provence ?

édito
Pays de cocagne

En avril ne te découvre pas d'un fil... Certes, mais après les longues semaines que l'on a passées le cou enserré dans de grosses écharpes, bonnets et casquettes fièrement vissés sur le crâne, on a une furieuse envie de troquer le mohair pour le tee-shirt. Les jours rallongent, les potagers reprennent de la couleur et le fond de l'air se fait caressant lorsqu'on déjeune à l'extérieur. Avec les mois d'avril et mai, une kyrielle de ponts et jours fériés est annoncée. Vous en profiterez pour partir à la découverte de nos campagnes ; vous réserverez votre couvert dans un bistrot de pays et en ramènerez de jolies photos et quelques pots de confiture dans le coffre ! Ce mois-ci, nous découvrirons une maison d'hôtes-restaurant pleine de charme à Saint-Rémy, nous nous promènerons à la rencontre des commerçants du Vieux-Manosque et dévorerons le cahier recettes plein de photos délicieuses. Sans oublier notre sélection des 10 restos incontournables et les conseils d'une magicienne des plantes pour soigner nos excès de table. Un vrai pays de cocagne !

Pierre Psaltis
ppsaltis@laprovence-presse.fr

Par Pierre Psaltis

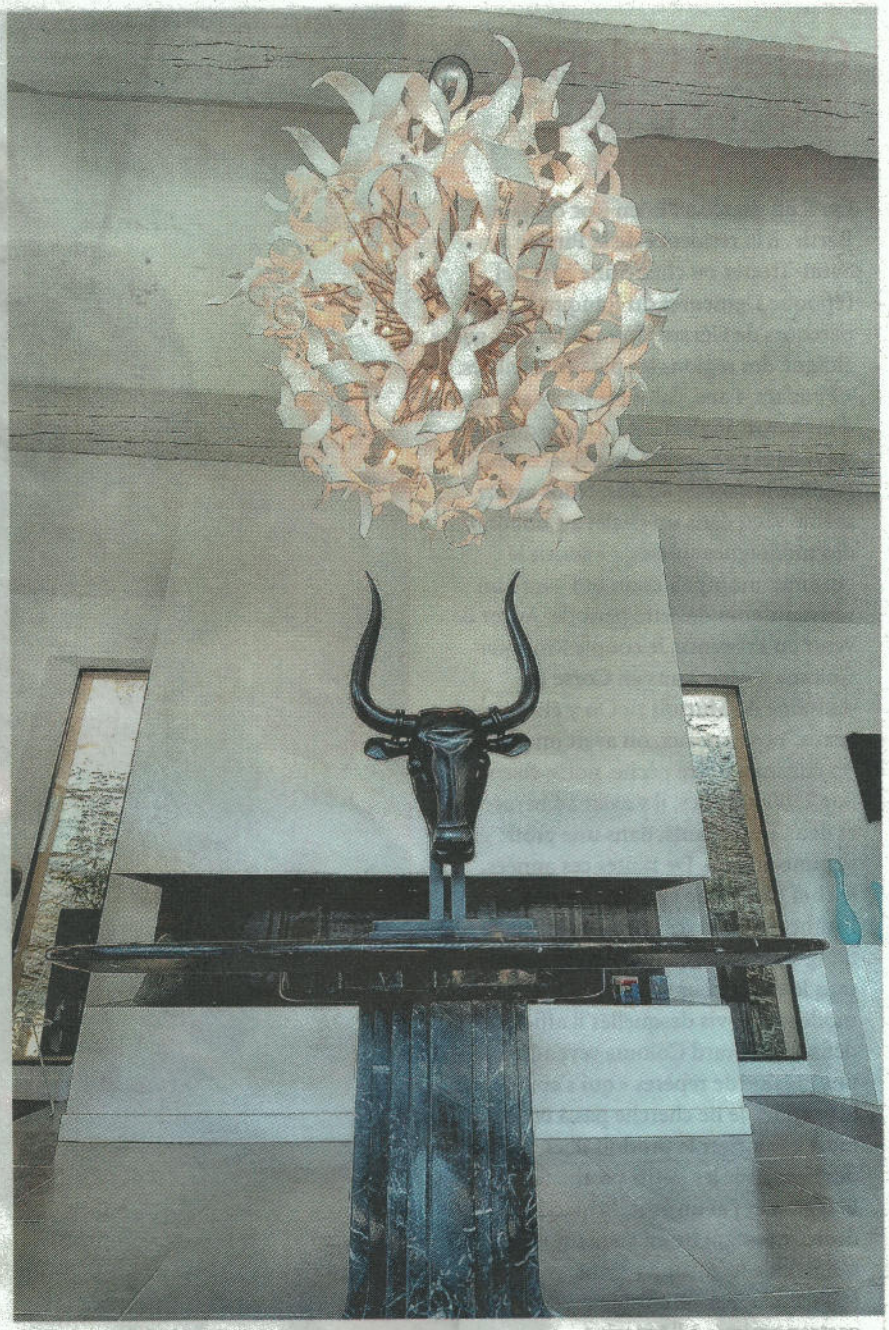
Reportage photographique Valérie Farine et DR

Alice Monnier entretient l'esprit artiste des lieux ; pour chaque objet, tableau ou sculpture elle raconte une anecdote. A son compagnon, Gérard Coloma, la charge de la cuisine.

Loin de l'effervescence du centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence, ce vieux mas respire fort la garrigue. Gérard et Alice en ont ouvert grand les portes pour qui vient y chercher les plaisirs de la table et les joies de l'amitié.

Arty et chaleureux le mas de l'Amarine

GASTRONOMIE



Ce cheval est l'une des toutes premières acquisitions d'Alice. Il ornait l'enseigne d'une boucherie chevaline. Dans la salle à manger, un lustre de Tobias Scarpa.

Cette demeure fut tour à tour mas agricole, résidence d'artiste, maison de famille ; la voilà transformée, depuis juillet dernier, en maison d'hôtes et restaurant. Dans un écrin de pinède, la route qui serpente pour rejoindre l'Amarine est bordée des vignes du domaine Henri Milan voisin. Plantée comme une borne dans la terre, une lourde pierre marque l'entrée de la propriété. Une piscine, du gazon et quelques marches de vieilles pierres encore à gravir avant de croiser Alice Monnier et Gérard Coloma. « Cette maison fut celle de l'artiste Roger Bezombes qui s'est installé ici dans les années 1950 », explique Alice tout en invitant à visiter les lieux. Dans le vaste salon de réception, une mosaïque au sol rappelle l'empreinte de l'artiste sur les lieux. « C'est Roger Bezombes qui a réalisé ce sol, rappelle Gérard Coloma qui pointe aussi la majestueuse cheminée : c'est une fenêtre qui a été extraite de la façade du palais des papes d'Avignon ». Nul ne sait comment cette fenêtre à meneaux est arrivée ici mais elle fait désormais partie de la demeure. « Lorsque Bezombes est mort en 1997, ce sont sa fille et son gendre, Bernard Parmeggiani, qui ont pris possession des murs, relate Alice. En 2004, ils ont revendu le mas à mon oncle Jean-Paul Robinet ».

Une vie authentique

Ce dernier entame alors une campagne de rénovation qui durera 4 ans. En 2008, le mas est remis en vente mais la forte personnalité des lieux rebute bon nombre d'acheteurs, déroutés par sa décoration très contemporaine. « Nous travaillions alors en Corse avec Alice au domaine de Murtoli, se souvient Gérard Coloma. Et nous souhaitions travailler à notre compte ; on avait visité une maison dans la vallée de la Loue dans le Doubs mais ça ne m'intéressait pas ».

C'est lors d'une réunion familiale ici que l'idée a surgi d'une installation à l'Amarine. En posant ses valises en Provence, le couple s'est immédiatement fondu dans les lieux, glissant ici et là quelques pièces d'antiquités comme ce magnifique lustre en verre de Murano de Tobias Scarpa où la table en marbre signée Carlo Scarpa, père du précédent. « Je suis issue d'une famille d'antiquaires depuis plusieurs générations, explique Alice Monnier. J'ai été sensibilisée très jeune à la décoration intérieure ».

« Je n'aime pas parler de passion, complète Gérard. On parle plus de style de vie que de métier, on ne s'improvise pas restaurateur, c'est un rythme effréné et ça ne s'apprend pas » assène-t-il. « Cette maison a une histoire à partager, nous créons des atmosphères, des ambiances, on vit d'une façon événementielle » s'amuse sa jeune compagne. La cuisine, les grandes baies vitrées, les espaces libres, sans cloison, évoquent une scène de théâtre : « Mon endroit préféré, celui qui me plaît terriblement, c'est la Colombe d'or à Saint-Paul-de-Vence. On s'y nourrit l'âme tout en s'amusant, on y mange à grandes tablées, on y dort, on y vit, c'est un haut lieu de convivialité et j'aimerais bien insuffler ici la même âme » affirme encore Alice. « On ne s'enrichit pas en tenant des maisons comme celle-ci, assure Gérard. Mais l'important c'est d'être heureux, c'est notre seul moteur. Nous sommes un couple carpe diem, à chaque jour, quelque chose de nouveau avec une seule limite : nous-mêmes ».

Mas de L'Amarine, ancienne voie Aurélia,
13210 Saint-Rémy-de-Provence ;
04 90 94 47 82
www.mas-amarine.com

Gérard Coloma une assiette une histoire

Qu'il ait exercé à l'Eden Roc de Saint-Barth', à la résidence de la Pinède à Saint-Tropez ou chez Anne Majorel (époque Demeures du Ranquet), le parcours de Gérard Coloma ne s'est guère éloigné des régions les plus ensoleillées. « Pendant 4 ans, j'ai travaillé au service d'un baron anglais excentrique que j'ai suivi dans chacun de ses déplacements, raconte le chef de 43 ans. Nous avons même vécu dans un chalet au fin fond des montagnes suisses... » sourit le cuisinier montpelliérain qui garde un souvenir ému de cette période. Avant de venir en Provence, le couple Monnier-Coloma a vécu 2 ans en Corse au domaine de Murtoli : « On y élevait nos veaux, nos agneaux, on avait un jardin, on cuisinait notre pêche, notre chasse... Sur 2500 hectares, il y avait 14 bergeries et deux restaurants, dans une grotte et sur une plage ». De toutes ces années, le chef garde une vibrante culture de l'authentique et du terroir. « Je récuse le bling-bling mais j'aime l'exceptionnel sans le rechercher », avoue-t-il. Loin des modes vis-à-vis desquelles il affiche sa défiance, Gérard Coloma revendique une cuisine de repères « qui s'appuie sur le produit. Je ne cherche pas à épater mais à valoriser le produit d'ici. Je noue des liens avec les petits producteurs de la région et j'ai un ami, Armand Arnal, de la Chassagnette en Camargue, qui m'aide beaucoup » lâche le cuisinier. Pas de cuisine gastronomique à l'Amarine mais de belles assiettes, pas de raccourci sur les sauces, pas de poudres chimiques mais des recettes intégralement imaginées et réalisées sur place dans une cuisine ouverte : « C'est pour ça que je me limite à 25 couverts ». Pissaladière aux calamars et moules-compotée d'oignons doux, carré d'agneau feu de garrigue risotto champignons sauvages, oeuf cocotte lard de colonnata-salade crue d'artichauts violets à la truffe, solette meunière au beurre d'agrumes-légumes à l'étouffée, Coloma ne triche pas, il change sa carte au gré du marché et puise son inspiration dans les livres. Carpe diem, dit-il parfois...

Restaurant : midi 29 et 35 euros ; carte déjeuner et dîner : 60 euros environ.