

Maisons
COTÉ SUD
 NUMERO 95 / AOÛT - SEPTEMBRE 2005 / BIMESTRIEL / 5,50 € www.cotesud.fr

*Fin d'été
 en Italie*

Côté déco
 DE PROVENCE ET
 D'ITALIE.
 LE BEL ESPRIT DES
 MAISONS DE CAMPAGNE.

Côté flânerie
 ROME NOUVELLE VAGUE

Côté saveurs
 DES PÂTES
 À TOUTES LES SAUCES

T 02230 - 95 - F: 5,50 € - RD
 ÉDITIONS DE LA CAMPAGNE EN PROVENCE ET EN ITALIE

Côté Sud août/septembre 2005

lieux gourmands

Une si bonne Auberge !

Auberge. C'est exactement la cuisine revendiquée par le Domaine des Andéols, cet hôtel qui, au cœur du Luberon, avait il y a deux ans ouvert ses portes au bon vivre et à la modernité. Alain Ducasse, le chef d'entre les chefs, vient d'y poser sa fourchette magique pour un nouvel enchantement. PAR LAURENCE BOTTA. PHOTOS HENRI DEL OLMO.



Et de cinq ! Après La Bastide de Moustiers, L'Abbaye de la Celle, Ostapé en Pays basque et L'Andana en Toscane, c'est au tour des Andéols de rejoindre la prestigieuse chaîne Châteaux et Hôtels de France, rachetée en 1999 par le Groupe Alain Ducasse. Formatage dans les règles de la maison qui, en la matière, s'avère un formidable gage d'excellence à laquelle Patrizia et Olivier Massart viennent de souscrire. Rembobinons le fil de l'histoire... En juin 2003, le couple chamboulait les codes hôteliers, façonnant le hameau familial ancré sur un domaine de 45 hectares, entouré de vignes et d'oliviers, en neuf maisons à louer avec service haut de gamme sur des thèmes aussi divers qu'inédits. Une audace contemporaine émaillée de couleur vive faisait place à la matière, au design, à la photographie... au bien-être et donnait les clés de la Maison du Voyageur, des Cascades, Maison du

Boronat et sa brigade, un chef catalan à l'accent délicieux, ancien élève d'Alain Ducasse, tombé dans la marmite du Louis XV à Monaco et du Spoon à Gstaad. L'estampille fait merveille. Côté déco, peu de changement si ce n'est la salle à manger réchauffée sous l'immense fresque, détail de la chapelle Sixtine transposé sur toile, regard moderne des Massart, ardents défenseurs de l'art. Elle embrasse le paysage par les larges baies vitrées et s'égayé en terrasse à l'ombre de voiles blanches et de massifs parfumés avant de s'évader entre les troncs du verger, jusque dans les sillons du potager, posé tel un tapis au pied de la colline. Généreux, ils gorgent les assiettes de tous les parfums que la Provence chaleureusement cultive. Herbes fraîches et légumes du jardin nourrissent le menu chaque jour réinventé, accommodé du meilleur des petits producteurs locaux. Quelques crostinis de tapenade ou caviar

d'aubergine maison augurent l'authenticité de goûts concoctés par des artisans formés à l'école Ducasse. Ils savent sur le bout de la toque la justesse d'une cuisson, la bonté des mariages simples comme celui du mignon de porc et ses pommes de terre écrasées à la fourchette et huile d'olive du domaine, de l'agneau rôti à l'ail, de la poêle de mange-tout aux copeaux d'olive ou des cocos liés d'un beurre d'escargot à la sauge du jardin picorés dans Les Caprices du Marché ou Plaisir des Sens. Côté potager, on se régèlera de toutes les couleurs d'une collection de tomates en vinaigrette et La Fraîche dans tous ses Etats, nature, au basilic ou au thym, aux agrumes, en vacherin, en sorbet. Patrizia et Olivier Massart s'y entendent pour créer la surprise. Alain Ducasse n'en finit pas d'exalter les papilles de notre quotidien, emboîte leur le pas, l'émotion est au bout du chemin ! *Domaine des Andéols, 84490 Saint-Saturnin-les-Apt, tél. : 04 90 75 50 63. Site : domaine-desandeols.com Le restaurant propose un menu à partir de 55 €. Tarifs de l'hôtel, pour 2 personnes, par maison et par nuit : basse saison de 210 à 550 €, haute saison de 310 à 815 €.*



Aux Andéols, service impeccable d'un vacherin aux fraises du potager et excellence d'une salade aux crudités du jardin et caillé de chèvre.