



NEWS TABLES RÉGIONS

Par **Nathalie Nort**



© SERGE CHAPUIS



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Entre cépages et garrigue

En associant sa passion pour la terre et le vin à son amour des arts lyrique et contemporain, un duo d'entrepreneurs parisiens redonne ses lettres de noblesse à un domaine viticole déchu. Au détour d'une bastide du Luberon cernée d'arbres centenaires, la gastronomie devient ainsi un chapitre clé de cette cure de jouvence. Certes, le chai dernier cri a son influence sur l'assiette, mais le chef, Jérôme Faure - étoilé depuis 2008 dans son Vercors natal -, ne tarit pas d'éloges non plus devant la région et ses produits, « *comme un enfant qui va à Disneyland tous les jours* ». En deux menus distincts, sa cuisine flirte constamment, entre rigueur et liberté, avec la garrigue et les embruns, le végétal et le minéral. En parfait accord avec la cave.

LE CHAMP DES LUNES. Domaine de Fontenille, 84360 Lauris. Tél. : 04 13 98 00 00.
Domainedefontenille.com

Poitou-Charente

Né sous une bonne étoile

Derrière le ravissant manteau de pierre porté par neuf siècles d'histoire, la table est ici une promenade qui raconte une terre limousine prodigue, des vaches couleur froment élevées sur mille hectares de bois et de pâtures, un potager en spirale et autant d'étangs. Heureux élu en cuisine, Fabien Beaufour travaille chaque plat par paires d'ingrédients (autrement dit par dyades) en cherchant l'équilibre tangible entre rusticité et élégance, saison et inspiration. En moins d'un an, ses « *pousses & racines* », « *homard & carotte* » ou « *foie gras & mandarine* » ont fait mouche et été confirmés par le Michelin. Un talent qui peut aussi se déguster ailleurs dans le domaine, le temps d'un pique-nique, d'un barbecue, d'un souper au château ou dans l'une des sept métairies. Un rêve naturellement désirable.

DYADES. Domaine des Etangs, 16310 Massignac. Tél. : 05 45 61 85 00. Domainedesetangs.com

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Pour la beauté des Baux

Au creux de ces Alpilles déjà hautement dotées en chefferie étoilée, Édith et Patrick Saut relèvent le défi en confiant les cuisines de leur « *palace rural* » au fougueux (et quasi inconnu) Matthieu Dupuis Baumal. Armé d'un CV de bon calibre (étayé auprès de Michel Roux, à Londres, ou de la Maison Troisgros, à Roanne, entre autres), ce Nantais d'à peine 30 ans n'y va pas avec le dos de la cuillère dans l'interprétation du riche terroir provençal. Sa maîtrise technique rivalise avec une déroutante spontanéité, traçant des ponts entre Japon et Amérique latine. Hormis les prix qui, malgré la noblesse des produits, assument un ego superlatif, le plaisir est majeur sous la magnifique verrière ou autour du bassin. Avec les cigales en V.O.

LA TABLE. Domaine de Manville, 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. : 04 90 54 40 20. Domainedemanville.fr