

|

DOSSIER DE PRESSE

2020

|

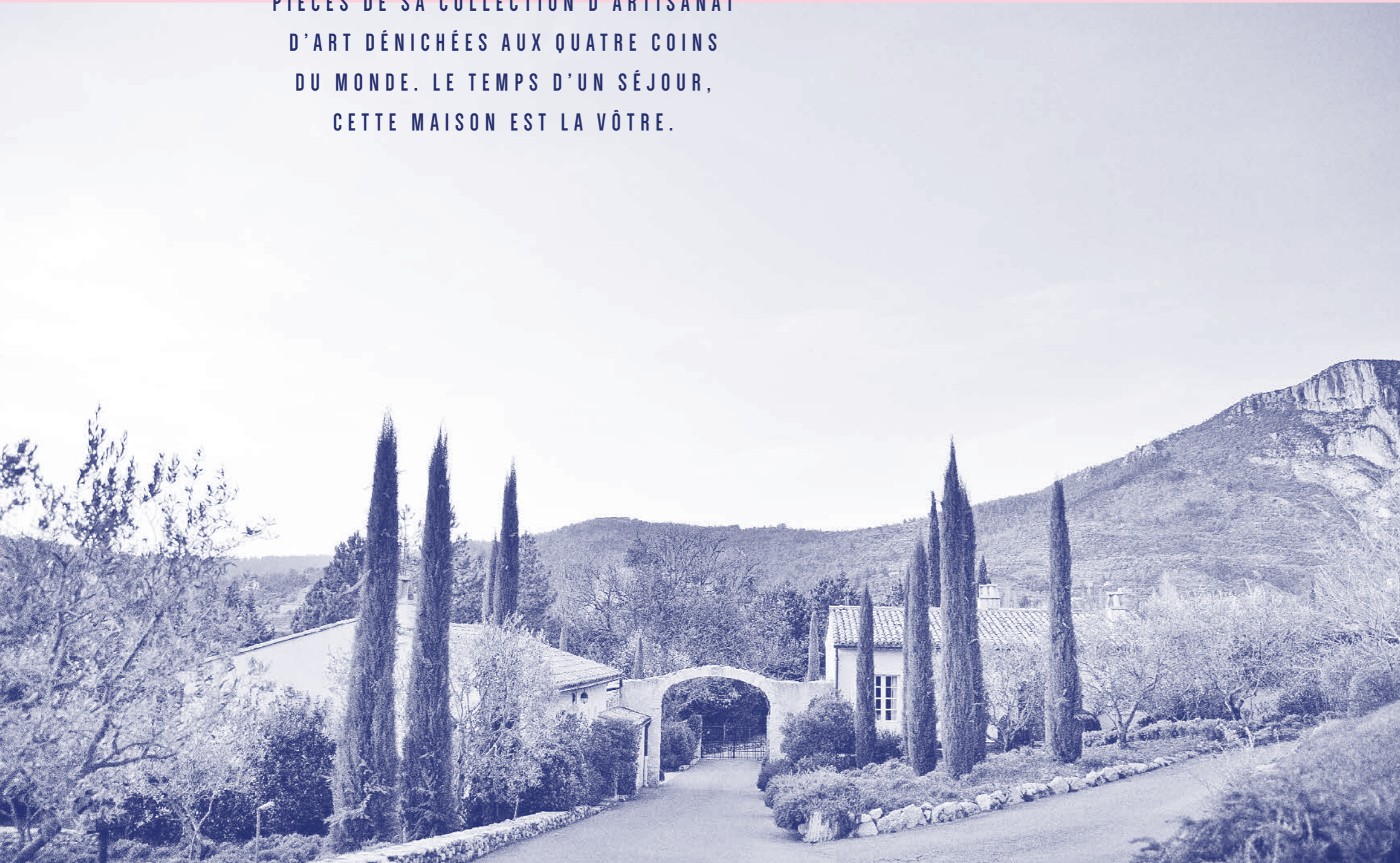


|

VOTRE MAISON
EN HAUTE PROVENCE

|

LA BASTIDE DE MOUSTIERS EST LA MAISON
D'ALAIN DUCASSE EN HAUTE PROVENCE.
GOURMAND IMPÉNITENT ET CURIEUX
INSATIABLE, IL Y A DÉPOSÉ QUELQUES
PIÈCES DE SA COLLECTION D'ARTISANAT
D'ART DÉNICHÉES AUX QUATRE COINS
DU MONDE. LE TEMPS D'UN SÉJOUR,
CETTE MAISON EST LA VÔTRE.



|

UNE MAISON HABITÉE

|

À l'origine, au XVII^e siècle, le bâtiment était une ferme imposante. Le niveau inférieur, où se trouve aujourd'hui la réception, faisait office de bergerie. Le niveau supérieur était la Fenièrre, c'est-à-dire le grenier à foin, et les pièces d'habitation étaient situées entre les deux. Plus tard, le mas devient la propriété d'un maître-faiencier de Moustiers-Sainte-Marie qui l'aménage à la façon d'une bastide et en fait son lieu de vie.

Alain Ducasse découvre la bâtisse en 1994. Il connaît déjà bien la Provence dont il est tombé amoureux depuis ses années à Mougins et à Juan-les-Pins. Depuis 1987, alors Chef du restaurant de l'Hôtel de Paris, Le Louis XV, à Monaco, il aime enfourcher sa moto et partir à l'aventure dans l'arrière-pays. C'est ainsi qu'il dénêche la Bastide de Moustiers.

Son intention première est d'en faire sa campagne, une maison pour se ressourcer et recevoir ses amis. Mais germe rapidement une autre idée : cuisinier, Alain Ducasse a envie d'explorer une autre dimension de son métier : celui d'aubergiste.

|

UNE NOUVELLE
IDENTITÉ VISUELLE

|

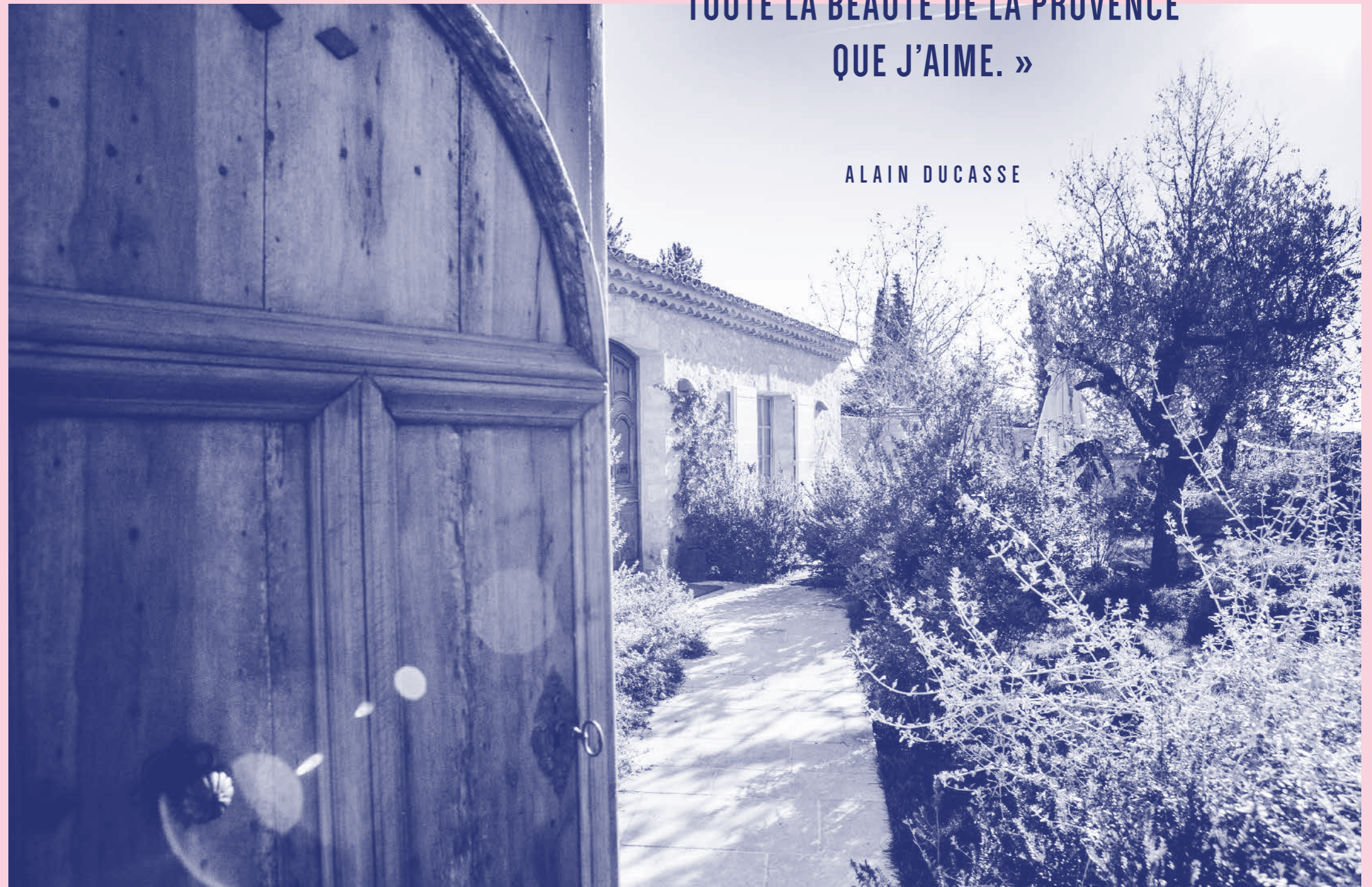
La Bastide de Moustiers se donne une nouvelle identité visuelle dotée d'une vigueur moderne et d'une contemporanéité affirmée. Elle est signée par Pierre Tachon (**Soins Graphiques**), directeur artistique de Ducasse Paris depuis plus de dix ans. Pour la créer, il s'est inspiré des campaniles si caractéristiques de la Provence, ces chefs d'œuvre de ferronnerie qui coiffent tours et clochers des villages. Les lignes franches, presque géométriques, du logo jouent avec les initiales B et M qui prennent l'allure d'une boussole, rappelant ainsi la passion d'Alain Ducasse pour les voyages et les découvertes. Le visiteur le remarquera dès le portail du domaine, comme le point de repère signalant qu'il est arrivé à destination.

Les couleurs font également référence à la Provence avec le bleu typique des faïences de Moustiers-Sainte-Marie et le rose légèrement poudré évoquant les enduits à la chaux des habitations.



« JE SOUHAITE QU'UN SÉJOUR À
LA BASTIDE DE MOUSTIERS FASSE
ÉPROUVER DE FAÇON CHARNELLE
TOUTE LA BEAUTÉ DE LA PROVENCE
QUE J'AIME. »

ALAIN DUCASSE



|

UNE MAISON PROVENÇALE

|

« CULTIVER UN
POTAGER À LA BASTIDE
DE MOUSTIERS EST
UN ENGAGEMENT
ESSENTIEL :
IL EXPRIME LES
RACINES TERRIENNES
DE MA CUISINE ET
MON ATTACHEMENT AU
TERROIR PROVENÇAL. »

ALAIN DUCASSE

|

La Bastide de Moustiers est blottie en plein cœur du Parc naturel régional du Verdon, un espace de nature préservé autour de la rivière tumultueuse. Surplombé par les falaises calcaires de Moustiers-Sainte-Marie dans lesquelles on devine la voie romaine qui rejoignait Aix-en-Provence à Castellane, le domaine s'ouvre largement vers le sud. Le paysage est ponctué par l'ancienne ferme fortifiée de l'Hert, surnommée le Château de la Reine Jeanne, en hommage à la comtesse de Provence (au nom officiel Jeanne I^{re} de Naples) que les Moustierains affectionnent. Et, au-delà du Lac de Sainte-Croix, la vue porte jusqu'au massif du Grand Margès.

À 650 mètres d'altitude, la végétation méditerranéenne se mêle à quelques essences plus montagnardes comme le cèdre ou le mélèze. On est ici à la limite en altitude du domaine de l'olivier et, dans le jardin d'ornement dessiné par Jean Mus, il règne en maître : plus de soixante pieds sont disséminés sur les quatre hectares du domaine. Le pin sylvestre, qui dresse sa silhouette élégante, voisine avec le cyprès, le pin noir, le chêne blanc et le genévrier. La lavande pose ses taches mauves un peu partout. Au moment de la floraison, le jardin offre le spectacle d'un feu d'artifice : l'orangé des capucines et les roses indiens des cosmos, les bleus azurés des agapanthes, les couleurs flamboyantes des pourpiers fleurs.

Dès les beaux jours, les fleurs du tilleul seront récoltées pour préparer les infusions. Un peu plus loin dans le jardin, les fruits rouges, groseilles, fraises, framboises, mûrissent patiemment au soleil. Le domaine est aussi parsemé de quelques pommiers, pruniers, plaqueminières, amandiers et figuiers.

Si la Provence est partout, dans le paysage comme dans le parc, c'est dans le jardin des simples et dans le potager qu'elle trouve sans doute son expression la plus sensuelle. Quelques marches à gravir, à l'arrière du bâtiment, et l'on pénètre dans ce jardin. Des étiquettes en faïence aident le curieux à reconnaître les innombrables plantes : valériane, absinthe, livèche, les quinze variétés de basilic (pourpre, tigré, celui de Marseille et bien d'autres), la menthe, le thym, la myrte, le serpolet, l'origan, la verveine, la citronnelle. On se penche, on hume les parfums, on cueille une feuille que l'on écrase entre les doigts pour en exhaler les effluves. La Provence se respire.

Au bout du chemin, se trouve le jardin potager. Selon l'inspiration du jardinier, y seront plantés après les gelées des saints de glace, les topinambours, les navets, les carottes, les radis, les courges, et telle ou telle variété de laitue comme par exemple la belle hussarde. Mais la fierté du jardinier, Nicolas Siri, ce sont les quelques trente variétés de tomates et la dizaine de variétés de courgettes (dont la courgette violon qu'Alain Ducasse affectionne) qui font l'admiration des visiteurs. Inutile de dire qu'ici tout produit chimique est exclu. En repartant, un petit détour s'impose pour saluer Hermione, Esceda et Gariguettes, trois ânes qui broutent paisiblement au fond du parc.

DÉCOUVRIR LA PROVENCE

Le charme de cette maison, c'est aussi l'indispensable piscine (chauffée car les nuits sont fraîches à cette altitude) autour ou dans laquelle on se détend pendant que d'intrépides grimpeurs escaladent la falaise de Courchon que l'on aperçoit toute proche. Ce sont les escapades à pieds, à vélo (des VTT et même des vélos électriques sont mis à disposition), voire en montgolfière. C'est aussi bien sûr la découverte de l'exceptionnelle beauté naturelle de ce coin de Provence : les gorges du Verdon et le lac de Sainte-Croix.



« ACCUEILLIR CHEZ SOI, C'EST PARTAGER AVEC SES HÔTES LA PASSION DES BEAUX OBJETS. »

ALAIN DUCASSE



Dès les premiers pas, un sentiment s'impose : ici, pas de décor - au sens de décorum. Tout, des vieilles pierres et de la peinture à la chaux en passant par chaque vase, chaque meuble - tout est vrai. L'ostentatoire, le gratuit, sont bannis. Les artisans locaux ont largement été sollicités : les tapis viennent de la Manufacture de Cogolin (Var), les appliques ont été créées par Jean-Claude Novaro, maître-verrier à Biot (Alpes-Maritimes). La rénovation du bâtiment a scrupuleusement conservé intacts tous les éléments d'architecture qui pouvaient l'être. Un des plus beaux exemples est le sol en carreaux de terre cuite, appelés parefeuilles, que l'on admire au premier étage.

Pour la décoration de son restaurant, Alain Ducasse a choisi dans ses collections personnelles quelques pièces auxquelles il est particulièrement attaché et en a confié l'accrochage à Pierre Tachon (**Soins Graphiques**). Dès le seuil, sont exposés des bols laqués de Shinichiro Ogata (**studio Simplicity**) et se répondent, sur les murs, deux plateaux rectangulaires de Kyoto, également laqués, et deux assiettes japonaises.

La salle principale du restaurant poursuit cet hommage à l'Asie avec une assiette japonaise en bois très ouvragée qui fait écho à la monumentale cheminée en noyer. Plusieurs autres créations de vaisselle d'artisans japonais sont également accrochées. On admirera aussi des pièces extrêmement rares : des assiettes datant de la fin de l'époque Ming et fabriquées dans les fours de Zhangzhou (province de Fujian). Cette porcelaine est dite de Swatow du nom du port, aujourd'hui Shantou (province de Guangdong), d'où elle était généralement exportée vers l'Asie du sud-est. Ces assiettes faisaient partie de la cargaison d'un navire affrété en 1608 par la Compagnie néerlandaise des Indes orientales. En route vers Johor (aujourd'hui en Malaisie), le navire a fait naufrage au large de Binh Thuan (actuel Vietnam). Son épave et la cargaison ont été retrouvées en 2004 dans un état de conservation remarquable. Leur long séjour dans l'eau de mer a quelque peu estompé les motifs mais n'a rien enlevé à leur délicate élégance.

À gauche de la salle principale, on entre dans le Salon des arts décoratifs. Les convives prendront ici leur repas avec, sous les yeux, quelques assiettes en cristal serties d'étain de René Lalique au motif de coquilles Saint-Jacques et des assiettes de Jean Luce disposées comme un banc de poissons.

À droite, le Salon des faïenciers et le Salon du graveur. Le premier est évidemment consacré à la faïence de Moustiers-Sainte-Marie d'hier et d'aujourd'hui. Le second est un petit boudoir doté d'une seule table, propice aux tendres tête-à-tête. Pour le décorer, Alain Ducasse a choisi, dans sa collection de gravures et de plaques ayant appartenu à un graveur lauréat du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », celles ayant trait à la pâtisserie et à la boulangerie.

UNE MAISON DE
COLLECTIONNEUR



CHAMBRES ET SUITES

Elles ont été décorées par **Tonia Peyrot**, provençale d'adoption avec qui Alain Ducasse travaille depuis de longues années. Là encore, la plupart des meubles et des objets ont été chinés personnellement par Alain Ducasse : ici une table basse en marqueterie, là un lustre du 19^e siècle au motif floral foisonnant. Chaque chambre possède ainsi une identité singulière. Cinq se trouvent à l'étage supérieur du bâtiment principal (chambres Lavande, Blanche, Amande, Tournesol et Potiron). Les six autres sont réparties dans des dépendances : les chambres Abeille, Rose trémière, Coquelicot, Framboise, Volière et Pigeonnier.

Deux suites sont également disponibles. L'une, la suite Olive, dans le bâtiment situé à droite en entrant sur la propriété, peut même communiquer avec la chambre Abeille et offrir ainsi un espace de vie particulièrement vaste. L'autre, le Bastidon, est un véritable nid à l'intérieur du domaine : il dispose d'un charmant jardin privatif où se remarquent des buissons de lentisques et un figuier. À l'intérieur, quelques objets rares comme le lustre du salon, bois, bronze et porcelaine dans le goût de Meissen, et une série de petits formats de Leonor Fini confèrent au Bastidon une atmosphère raffinée. Enchâssé dans La Bastide de Moustiers comme elle-même est blottie dans la Provence, le Bastidon est vraiment au cœur du cœur du pays.



LA FAÏENCE

Une visite s'impose à Moustiers-Sainte-Marie. Ce village, ramassé autour de la chapelle de Notre-Dame de Beauvoir, est un haut-lieu de la faïence. Dès le Moyen Âge, des potiers y fabriquaient des objets en terre vernissée. À la fin du XVII^e siècle, un moine italien de passage au monastère de la Communauté cistercienne de Lérins, située sur les îles au large de Cannes, transmet la technique de l'émail blanc à Pierre Clérissy, qui devient, en 1679, le premier maître-faïencier. Cet art connaît une période faste sous Louis XIV : les édits somptuaires conduisant à la fonte de la vaisselle d'or et d'argent, cette faïence remplace l'orfèvrerie sur les tables fortunées. Au XVIII^e siècle, beaucoup d'apprentis formés chez les Clérissy s'établissent à leur compte. Mais le XIX^e siècle voit le déclin de la faïence et le dernier atelier ferme en 1874. Il faudra attendre 1927 pour que la faïence ressuscite à Moustiers-Sainte-Marie grâce à l'infatigable passion de Marcel Joannon dit Marcel Provence pour toutes les formes de culture de son pays. On compte aujourd'hui une vingtaine d'ateliers qui créent des pièces aux formes et aux décors traditionnels aussi bien que contemporains.

La Bastide de Moustiers est une véritable auberge où l'on mange aussi bien que l'on dort. Alain Ducasse a confié les fourneaux à **Thomas Chambraud**, avec pour mission de faire une cuisine au plus près de la nature. Le résultat est aussi savoureux que vigoureux.

Le produit est roi. Tout ce qui pousse dans le potager est utilisé. Pendant qu'ils prennent leur petit-déjeuner, sur la terrasse côté est, les clients de l'auberge voient ainsi les produits qui ont été récoltés arriver en cuisine. Ils les trouveront dans leur assiette quelques heures plus tard. Mais, dans l'intervalle, une alchimie savante aura été mise en œuvre. **Thomas Chambraud**, le Chef, cuisine au plus proche de la nature. Les carottes poussent dans la terre ? Eh bien, elles seront cuites dans la terre. « Comme ça, elles se sentent bien », dit-il. La pêche, l'abricot, poussent sur les arbres, n'est-ce pas ? Donc ils seront cuisinés avec leur morceau de rameau. Certains bouillons de cuisson et certaines sauces sont préparés avec les mousses et les feuilles ramassées autour du lac de Sainte-Croix, situé à un jet de pierre de La Bastide de Moustiers. Le lapin est maturé dans le foin pour obtenir une chair bien tendre et bien goûteuse.

La cuisine vit au rythme de la nature. À la sortie de l'hiver, lorsque le lait des chèvres devient disponible, la carte propose ainsi un caillé glacé accompagné de pommes de garde dont le séjour en cave pendant les froidures a accentué la douceur sucrée. La cuisine prend même les couleurs de la saison : asperges, laitue de mer et cresson jouent un ton sur ton de verts aussi élégant que délicat.

Quant aux fournisseurs, ce sont toujours des producteurs locaux. L'agneau vient de La Palud-sur-Verdon ; le pain à la farine d'engrain est préparé par **Jean-Paul Veziano**, boulanger à Antibes ; la truffe noire est trouvée, à la saison, sur le marché de Montagnac ; l'huile d'olive est produite par **Guillaume Chabot au Moulin Bonaventure**, à Valensole ; le miel vient de Moustiers-Sainte-Marie et le poisson de Méditerranée, pêché la nuit, arrive le matin jusqu'à l'auberge. De même, sur la carte des vins, on trouve les plus beaux exemples de la production provençale avec, par exemple, le **Domaine Richeaume** situé à Puyloubier, au pied de la Montagne Sainte-Victoire et le **Clos Saint-Vincent** (AOC Vin-de-Bellet), sur les hauteurs de Nice, des vins qui expriment avec talent la personnalité du terroir et des vignerons qui les signent.

Bref, c'est la nature qui est cuisinée, dans un respect absolu des goûts et des textures. En donnant la priorité aux céréales, aux légumes et aux fruits, le cuisinier fait plus qu'obéir à la nature : il lui manifeste sa profonde estime et y trouve une source inépuisable d'inspiration.



UNE MAISON GOURMANDE



LA NATURE SUR LA TABLE

Le service commence par un amuse-bouche végétal comme par exemple un bouillon d'endive amère, raifort et gingembre que le convive déguste avec une cuillère argentée youSpoon d'Alessi. Le bouillon savoureux et la cuillère toute en rondeur apaisent : ici, la nourriture fait du bien au corps et à l'âme. Mathieu Bloyet, le directeur de salle, le souligne : « Le convive qui vient chez nous a voyagé. Quand il arrive, il respire enfin. » Ensuite, la nature monte sur la scène. Le céleri, la courge ou la carotte ont été cuisinés entiers, au four ou dans la cheminée. Le mangeur, fasciné, les voit alors arriver intacts sur une planche de bois, prêts à être découpés en salle - réinterprétation végétale et moderne du geste ancien de la découpe des volailles.

TERRASSES ET PANIERS

Aux beaux jours, deux terrasses accueillent les convives. L'une, côté potager, pour les petits déjeuners. L'autre, côté façade, avec une vue exquise sur le vallon de Peyrengue au fond duquel court la Maïre. Le platane qui offre là son ombrage a une histoire singulière : il ornait la place du village de Salles-sur-Verdon et a été transporté à La Bastide de Moustiers en 1974, juste avant que le village soit submergé par la mise en eau du lac de retenue, le Lac de Sainte-Croix.

À La Bastide de Moustiers, on est comme chez soi. Donc toutes les envies peuvent être satisfaites : grignoter léger au bord de la piscine, partir se promener avec un délicieux panier pique-nique ou encore demander qu'une table vous soit installée à côté du potager.

LES ARTS DE LA TABLE

Sur la table du restaurant, le bleu donne le ton. Pour l'assiette de présentation, Alain Ducasse a choisi l'assiette Magma de Bertille Carpentier et Martial Dumas, les deux jeunes porcelainiers de Non sans raison. Son motif marbré de bleu est entièrement réalisé à la main ce qui rend chaque pièce unique. De la même maison mais signées cette fois par la designer italienne Chiara Andreatti, on admire les assiettes Végétal sur lesquelles les thèmes végétaux réalisés au tampon forment comme des empreintes elles aussi bleues. Une touche encore de bleu sur la collerette du verre Zafferano, le verrier de Trévis. Dominante bleue, enfin, pour les décors floraux du service de table, motifs créés par Soins graphiques et réalisés tout exprès pour La Bastide de Moustiers par Pillivuyt.

Quelques lignes très épurées viennent faire contraste. Par exemple, la planche à pain en érable de Chabatree, le couteau Eden' de Rimbert Steel et surtout les belles assiettes blanches de la maison finlandaise Litala.

Les créateurs locaux sont également présents avec par exemple les corbeilles en osier de Vanneries paysannes et les pièces d'Hervé Allègre, un sculpteur qui travaille un calcaire jurassique d'une dureté exceptionnelle et aux veines de couleurs surprenantes.



« LA CUISINE DE LA BASTIDE DE MOUSTIERS REND HOMMAGE À LA PROVENCE. J'AI VOULU QU'ELLE AIT L'AUDACE DE LA SIMPLICITÉ. »

ALAIN DUCASSE



SARAH CHAILAN, DIRECTRICE

Elle porte la Provence dans son cœur et son amour pour La Bastide de Moustiers est contagieux. Native de Manosque, elle ne s'est guère éloignée de cette région, si ce n'est une brève escapade à l'hôtel Plaza Athénée, à Paris, et dans l'autre maison d'Alain Ducasse, L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. Elle connaît chaque recoin de La Bastide de Moustiers et toute l'histoire de cette maison. Elle en incarne l'âme à la perfection et fait de l'hospitalité un art.

THOMAS CHAMBRAUD, CHEF CUISINIER

Natif du Limousin, Thomas commence sa carrière en 2010 au restaurant triplement étoilé Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, à Monaco. Son parcours l'amène ensuite à travailler à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, en 2011, en tant que commis de cuisine. Pendant un an et demi, à l'Hôtel-Restaurant Belles Rives à Antibes, il gravit un à un les échelons et devient demi-chef de partie auprès de Pascal Bardet. En 2013, il le suit lorsqu'il reprend le restaurant Le Gindreau, à Saint-Médard, et contribue à ses côtés à l'obtention d'une deuxième étoile. Cinq ans plus tard, il intègre la brigade de la Bastide de Moustiers en tant que sous-chef. A la réouverture de l'établissement en mars 2020, c'est tout naturellement qu'Alain Ducasse lui confie la direction des cuisines de sa maison de cœur.

MATHIEU BLOYET, DIRECTEUR DE SALLE

Suite à l'obtention de ses diplômes, Mathieu se forge plusieurs expériences dans la restauration. Tour à tour chef de rang, barman, maître d'hôtel sommelier ou encore majordome, c'est un fin connaisseur de toutes les exigences et du savoir-être que requièrent ces métiers de service. Il fait son entrée à la Bastide de Moustiers il y a plus de 10 ans. C'est donc tout naturellement qu'Alain Ducasse lui confie en 2019 la direction de la salle du restaurant.

NICOLAS SIRI, JARDINIER

Originaire de Moustiers-Sainte-Marie, Nicolas Siri a eu plusieurs vies avant de découvrir sa véritable passion pour le jardinage. Depuis seize ans à La Bastide de Moustiers, il a contribué à toute la création du jardin, du verger et du potager, depuis la construction du système d'irrigation jusqu'à celle de la serre. Modeste, il reconnaît ce qu'il doit à son prédécesseur, Gilbert Bonhomme et à Jean Mus qui vient régulièrement prodiguer ses conseils. Mais, tous les matins, en prenant le café avec le cuisinier, c'est lui qui indique les fruits et les légumes arrivés à maturité et qui feront le bonheur des convives du restaurant.

SARAH CHAILAN

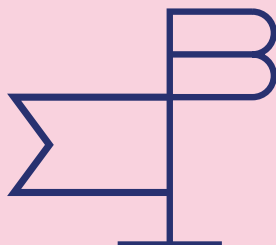


NICOLAS SIRI

THOMAS CHAMBRAUD



MATHIEU BLOYET



LA BASTIDE DE MOUSTIERS

Auberge****

Onze chambres et deux suites
Un restaurant, une étoile au Guide Michelin

Une adresse sélectionnée par les Collectionneurs
lescollectionneurs.com

Chemin de Quinson
04360 Moustiers-Sainte-Marie
+33 (0)4 92 70 47 47
contact@bastide-moustiers.com
www.bastide-moustiers.com

Coordonnées GPS de l'hélicoptère :
43° 50' 30" N 06° 13' 15" E

WIFI haut-débit sur toute la propriété.
Piscine chauffée, parking privé.

—

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier

Directeur des Relations Extérieures
presse@alain-ducasse.com

Nadège Roy

Chargée des relations presse
nadege.roy@ducasse-paris.com
+377 98 06 88 57