

La maison aix&terra ouvrira les portes de sa Manufacture en juillet 2015

Après six mois de travaux réalisés dans la confidentialité, la maison aix&terra inaugurerà en juillet sa Manufacture de Saulce-sur-Rhône, sur la mythique Nationale 7, en Drôme provençale. Lever de rideau.



Installés à Mirmande où ils ont leur atelier de production, Marina et Richard Alibert ont sillonné la Provence pendant près de deux ans avant de trouver le lieu idéal pour créer leur Manufacture aix &terra : un terrain de 3000 m² situé en bordure de la Nationale 7, à Saulce-sur-Rhône, entre Valence et Montélimar.

Pour réaliser la bâtisse de leurs rêves, ils ont fait appel à leur ami de longue date, l'architecte François Muracciole qui a déjà imaginé le mobilier et l'agencement des concept-store de la marque. Connu pour ses réalisations de « boutiques à vivre » (Fragonard, Bonpoint, La Maison du Whisky), l'architecte a dessiné un lieu à l'image de la maison aix&terra : une Manufacture ouverte au public, conçue comme une immense pièce où se dévoilent en enfilade l'Atelier, la Table et l'Épicerie. Trois espaces où les visiteurs pourront découvrir successivement les secrets de fabrication des produits, déguster les recettes sur place puis reprendre la route avec un « plein » de gourmandises.

En attendant l'ouverture de la Manufacture, actuellement en chantier, visite guidée avec les trois complices.

La Genèse

La maison aix&terra est née à Aix-en-Provence, sur la place Richelme, où se trouve l'épicerie historique. Depuis cinq ans, Marina et Richard Alibert ont installé leur atelier de production à Mirmande où le couple vit, afin de se rapprocher des agriculteurs et des producteurs locaux avec lesquels ils travaillent. **« Chaque jour, nous confectionnons nos recettes artisanalement, à partir des fruits, légumes et truffes cultivés en Provence, de Montélimar à Menton. Au-delà des mots, nous avons à cœur de dévoiler au public les secrets de fabrication de nos produits. L'idée d'une Manufacture, qui vient du latin manus, main, et de facture, fabrique était une évidence. Nous allons montrer notre « fabrique à la main », confie Richard Alibert.**

L'Architecture

Habituellement, François Muracciole travaille sur des projets où il doit exprimer l'identité d'un lieu à partir de son histoire. Pour la Manufacture aix&terra, le défi était tout autre... « **J'avais juste comme point de départ l'idée d'une bastide provençale des temps modernes, l'image d'un terrain vierge face aux collines de Mirmande et celle de la N7, route du soleil et des vacances, avec sa cohorte de caravanes et de voitures surchargées l'été ! (rire) Connaissant bien Marina et Richard Alibert, l'esprit convivial de leur maison, j'ai choisi de juxtaposer les univers pour créer l'architecture** ». Inspirée des mobil-home Airstream des années 50/60, la Manufacture évoque une boîte modulable qui peut se déployer, s'agrandir, se transformer au gré des envies. La bâtisse aux lignes contemporaines mâtinée de matériaux locaux (pierres, bois) est baignée de lumière grâce à de grandes baies vitrées qui font entrer le soleil d'un côté et rayonner la N7 de l'autre. Fondue dans le paysage, elle est entourée d'un champ d'arbres fruitiers et d'herbes folles, de coquelicots et de rondins de bois disposés ici et là, faisant office de table pour des pique-niques improvisés.



La Manufacture

L'ouverture de la Manufacture marque une étape importante pour aix&terra qui va créer son premier concept de restauration. La bastide de 700m² est composée de plusieurs espaces : à droite, l'unité logistique et de stockage des produits avec en mezzanine, les bureaux et une salle de réunion ; à gauche, une immense pièce où sont réunis trois espaces ouverts à tous : L'Atelier, La Table et L'Epicerie.

L'Atelier

A L'ATELIER, les visiteurs pourront suivre étape par étape la fabrication artisanale des produits aix&terra, de la cuisson au chaudron des confitures à la confection des crèmes de chocolat en passant par la mise en pot. « **Dans cette cuisine ouverte remplie d'ustensiles (éplucheurs, malaxeurs, cuiseurs...) et dotée d'un plan de travail de 20m de longueur, ils découvriront les gestes précis des équipes, la magie d'un métier où l'on recrée chaque jour des recettes élaborées avec des produits locaux, frais et naturels, issus des meilleurs savoir-faire provençaux** », explique Marina Alibert, qui orchestre la fabrication. Une immersion gourmande qui appellera – fatalement - à la dégustation !

Passé l'Atelier, deux espaces communicants s'offriront à eux :

LA TABLE AIX&TERRA proposera des formules déjeuners qui changeront au fil des saisons, en s'accordant aux fruits et légumes du moment.

La Table

Tous les menus seront réalisés sur place, avec des produits frais provenant des marchés locaux, agrémentés des recettes de la Manufacture : tapenade noire ou verte, riste d'aubergine, délices de tomates séchées, huile d'olive à la truffe noire, crèmes de chocolat ou de fruit... Cet été, les visiteurs dégusteront, par exemple, des Ravioles à la Tapenade, Un Trio de tartines Méditerranée ou encore une Faisselle à la Crème de Citron. Côté boisson, ils pourront savourer au choix les thés aix&terra, servis chauds ou froids, et des jus de fruits provençaux. Une grande table d'hôtes installée au centre de l'open space et quelques tables individuelles accueilleront une trentaine de places assises au total.

L'ÉPICERIE réunira l'ensemble des produits aix&terra, proposés à la vente : confits de fleurs, miels de Provence, recettes apéritives, packs Set N7... Sur le même principe qu'à l'épicerie d'Aix-en-Provence, les visiteurs auront la possibilité de déguster quotidiennement les produits de la Manufacture.

Tout au long de l'année, des rencontres seront organisées avec les producteurs régionaux qui viendront parler des produits « bruts » de leur région : l'amande du plateau de Valensole, le citron de Menton, la figue de Solliès, le melon de Cavailon, l'huile d'olives de Nyons... L'Épicerie comportera également un espace « cave » recréant l'univers typique du cellier provençal, qui présentera une sélection des meilleurs vins de Provence.

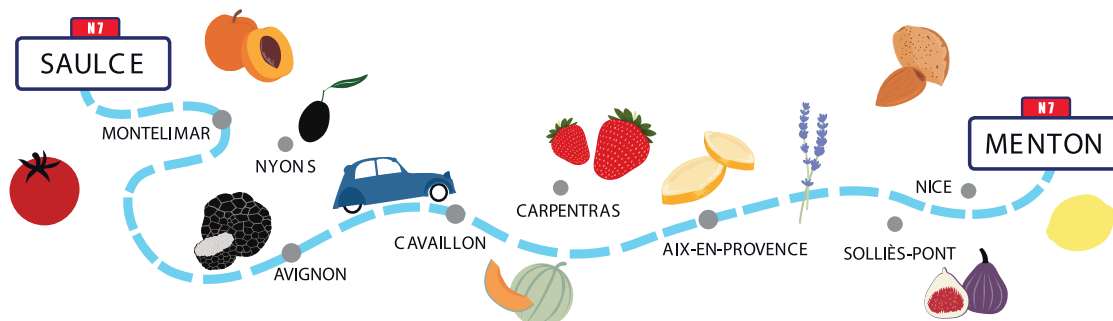
Le Parcours

Nouvelle destination culinaire et touristique sur la Nationale 7, la Manufacture aix&terra propose également aux visiteurs un parcours initiatique sur la Provence, ludique et pédagogique, avec une mise en scène en image. Des photos installées sur de grands panneaux illustrent l'univers de création de la maison, les personnalités, les savoir-faire qui stimulent et nourrissent son inspiration : les produits « bruts » locaux (L'Amande, La Lavande, Le Citron, La Truffe...), les visages des producteurs régionaux, la fabrication des recettes « made in Provence » et toutes les histoires qui composent l'identité d'aix&terra aujourd'hui.



Date d'ouverture : juillet 2015

Aix&terra, La Manufacture en Provence
Nationale 7 / Chemin du Mouillon
26270 Saulce-sur-Rhône
www.aix&terra.com



CONTACT aix&terra

La Manufacture Mirmande : 09 54 77 34 58
La boutique Aix-en-Provence : 04 42 09 43 81
contact@aixeterra.com - www.aixeterra.com

CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine - Marion Asal
Tél. : 01 45 61 08 05
marion.asal@lARRIERECUISINE.FR