



AVEC GOÛT

CI-CONTRE

Dans la lumière dorée de l'automne dernier, la terre a porté ses fruits, comme cette récolte de citres, appelées aussi « pastèques blanches » dont la chair délicate donne une saveur acidulée et une belle couleur à une nouvelle

confiture parfumée à l'orange (1, 6).

PAGE DE DROITE

2, 3, 8. Version poutargue ou piment, la poichichade célèbre le légumineux bien connu de recettes typiques, comme la panisse ou la socca.

4. Huile d'olive au fenouil sauvage, parfaite sur un poisson juste grillé.

5. Marina Alibert en cuisine.

7, 9. Dans une nature juste domestiquée, la maison de famille où tout a commencé...

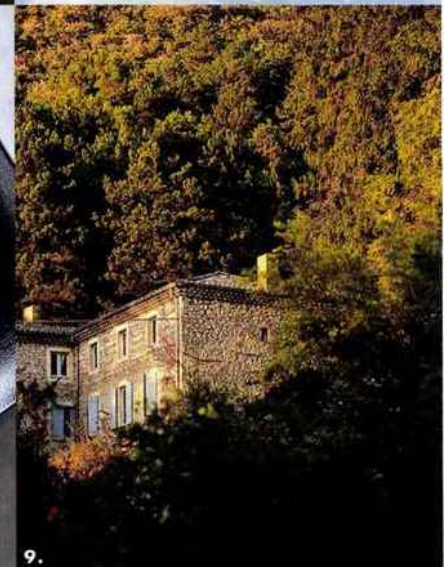
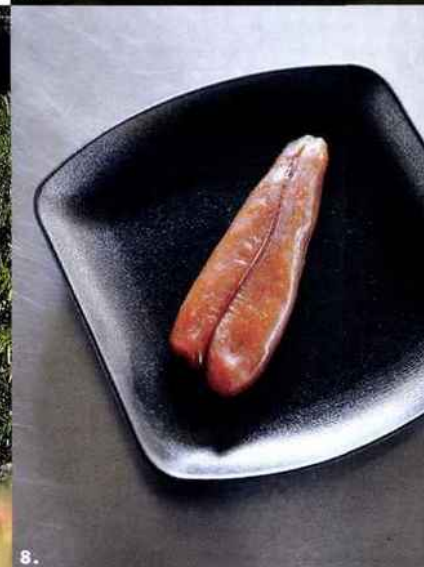
Saulte-sur-Rhône / Aix-en-Provence

NATURE EN POTS

IMPLANTÉE EN DRÔME PROVENÇALE, LA MANUFACTURE AIX&TERRA, MEMBRE DU COMITÉ MISTRAL, PRÔNE DES SAVEURS ARTISANALES AU CŒUR DU GOÛT, DANS UNE FARANDOLE DE PETITS POTS SALÉS OU SUCRÉS 100 % SUD, DANS SON ATELIER DE PRODUCTION, MAIS AUSSI DANS L'ASSIETTE AUTOUR D'UN CONCEPT DE TABLES-ÉPICERIES.

PAR **Caroline Guiol** PHOTOS **Hervé Hôte**

AVEC GOÛT





1, 2, 4. Atelier, table, épicerie, la manufacture (François Muracciolo, architecte) réinvente une cuisine de comptoir sur le vif, avec « fabrique à la main », suivie de dégustations *in situ*. 3. Tartines et crostinis version Sud. 5. Complice d'Aix&Terra, le chef étoilé Julien Allano (Le Clair de la Plume à Grignan) revisite d'une parfaite simplicité les ingrédients provençaux pour des recettes en pots ou à la carte. 6. Ravioles à l'huile d'olive à la truffe noire, lamelles de truffe et parmesan.

L'histoire commence en 2010 à Aix-en-Provence, place Richelme, là où la ville fait son marché et découvre une épicerie design, où s'encanaillent recettes apéritives, sauces et condiments, huiles d'olives, vinaigres, moutardes, confitures et confits de fleurs... En quelques associations de goûts et d'idées soigneusement élaborées avec les meilleurs artisans à la ronde, la marque prend son envol. En coulisses, le couple Alibert, reconverti d'une vie très parisienne et installé en pleine campagne à Mirmande, a misé juste ! Dans les souvenirs de Richard, la tradition provençale a ancré solidement ses racines : poivrons grillés, cébettes à croquer, poisson au four pêché au large des îles du Frioul, à Marseille... Marina, la Catalane, est fan de cuisine espagnole et s'aventure souvent aux fourneaux. Dès lors, ils vont battre routes et chemins de traverse en quête d'excellence, pour réaliser des recettes inédites à partir des fruits, légumes, truffes, cultivés de Montélimar à Menton. Dans le plaisir absolu et le partage, guidés par les rencontres : « *Gourmands nous sommes par nature,*

gourmands nous devenons. Avec l'équipe et les amis, nous testons, améliorons, innovons sans cesse. » Sans colorant, ni conservateur, les gammes s'étoffent. Côté salé, artichonade, tapenade, délice d'anchoïade, crème d'ail doux et truffe d'été, crème de parmesan au citron de Menton, ketchup-carotte, confiture de tomates vertes, sardinade ou délice de thon se tartinent rehaussant d'audace la moindre préparation ; côté douceur, confiture de fraises et verveine, d'abricots aux calissons, confits de lavande, basilic ou romarin, crème de chocolat et café, crème de cerises nappent les tartes de l'été, croisent un laitage. Simple et tellement savoureux ! Des délices à retrouver sur le salon Vivre Côté Sud, du 8 au 11 juin. Et sinon, profitez de la route des vacances pour venir tester l'expérience sur la RN7 avec table et couvert. Bonne dégustation !

AIX&TERRA

—
La Manufacture. Du lundi au samedi, 10h-19h.
Boutique. Du mardi au samedi, 10h-13h et 14h-19h.
Adresses page 224