

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



L'ACCÉLÉRATEUR D'AXA

Depuis trois ans à la tête de notre champion de l'assurance, l'Allemand Thomas Buberl a mis sous tension ce fleuron du capitalisme européen.



DOSSIER SPÉCIAL VIN

 **COUP DE CHAUD SUR LA VIGNE** 

QUAND LE CANADA RIVALISE AVEC LA BOURGOGNE  **SIX VIGNOBLES DU BOUT DU MONDE** 

 **LA VALSE DES ÉTIQUETTES**  **SÉLECTION : LES PÉPITES DES FOIRES** 

N° 181, SUPPLÉMENT AU N° 23 027 DU QUOTIDIEN « LES ÉCHOS » DES 6 ET 7 SEPTEMBRE 2019. NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. 5 €



Code Etude ACPM



LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

MABROUK, OH LA BOULETTE!

Illustrations: Amélie Falière

▲▲▲▲▲ Le projet était séduisant: deux jeunes potes, Alexis Memmi et Alexandre David, ont ouvert, rue Réaumur à Paris, une table moderne d'inspiration tunisienne: *Mabrouk*, ce qui en dialecte tunisien signifie «félicitations», ou «bonne chance». C'est ce qu'on avait envie de leur dire, ravi qu'on était de voir les traditions culinaires juives de Tunisie ainsi mises à l'honneur, avec de jolies kémias telles que la salade de fenouil (très réussie), les briks à la pomme de terre ou à la viande épicée (pas mal du tout), et des spécialités comme la soupe de pois chiche au cumin et surtout la fameuse «pkaila», un ragoût de viande aux haricots blancs et aux épinards mijotés. Plutôt que de ressusciter la cuisine des aïeux en la laissant dans son jus, les fondateurs ont voulu créer un lieu tendance, quelle bonne idée, mais aussi twister certains plats traditionnels, quelle mauvaise idée... La purée de patate douce au sésame baignée d'aïoli, le «bowl» avec, au choix, couscous ou quinoa, non merci! En parlant de couscous, puisqu'il figure à la carte parmi les «incontournables», nous avons voulu le goûter. Pour plaire aux véganes, il est proposé aux légumes. Ah bon? Il faut un petit supplément pour le déguster avec du bœuf ou des merguez. Mais la véritable originalité du couscous judéo-tunisien, par rapport à ses distingués cousins de la région, a été zappée: la boulette. Préparée avec du bœuf haché, des oignons, de la mie de pain, des œufs, des herbes et des épices, frite puis cuite à l'étouffée, elle a un goût subtil et une texture moelleuse qui se mêle agréablement à la semoule. Pas de boulette, donc... ou plutôt si, une énorme! Car le couscous arrive. Il nous est servi à l'assiette et, malheur, on le découvre noyé sous un océan de bouillon... Une soupe, avec de la semoule détrempeée à l'intérieur. Ça, c'est injouable, les jeunes.

Mabrouk: 64, rue Réaumur 75003 Paris. Tél.: 0148 422216. Comptez 30 à 50 € par personne.

- ▲▲▲▲▲ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲▲ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲▲ Très belle table
- ▲▲▲▲▲ Cuisine, décor: tout y est
- ▲▲▲▲▲ Attention: table d'exception

ALPILLES Découvrir un havre de fraîcheur dans la région la plus aride de France! Alain Meylan et Liliana Atilova, l'un architecte, l'autre décoratrice d'intérieur, ont réuni leurs talents pour s'offrir leur château en Provence. Et c'est au pied des Alpilles, à Maussane, tout près des Baux-de-Provence, qu'ils ont déniché la perle rare. Une maison de maître classique, d'esprit provençal, flanquée d'un moulin à huile, de ses dépendances et de deux manèges à chevaux, entourée d'oliviers centenaires. Achevée en 1737 par Pierre Chabran, de Saint-Rémy-de-Provence, la propriété s'est ordonnée au fil des générations d'immenses platanes, de vergers et d'un jardin à la française avec bassin et fontaine. Son double salon en pierre de taille, étayé de larges voûtes en ogive, où subsiste encore le pressoir à huile, s'ourle de vastes baies vitrées ouvertes sur le jardin. On aime son bar-bibliothèque ambiance cuir et velours, sa vaste salle à manger, sa cuisine ouverte, mix de marbre gris et boiseries foncées, et ses huit chambres spacieuses aux belles hauteurs de plafond avec vue sur le jardin ou le château des Baux. Et que dire de la piscine et de ses pergolas... Le spa propose encore un autre univers entre bronzes taiwanais, lits de repos de



LE REPAIRE

LE MAS DE CHABRAN, RETRAITE D'ESTHÈTES

maharadjas, plateaux de bois teintés reconvertis en guérites, tapis anciens délavés et reteints, portes antiques en bois sculpté chinées en Inde, luminaires Murano des années 60, enduits naturels, art brut et peintures contemporaines... On est bien loin des clichés de la villa provençale. Côté assiette, on est strictement local et de saison, aux bons soins du chef Jean-Luc Pernet et de sa compagne Rebecca. On peut même venir avec ses chevaux, Alain Meylan, Suisse d'origine mais Camarguais dans l'âme, lui-même cavalier, sera le premier à s'en réjouir.

Caroline Knuckey
masdechabran.com

LA BONNE CHAMBRE: la 5 pour sa grande salle de bains avec baignoire en cuivre martelé ou la 8 pour sa terrasse privée de 18 m² avec vue sur le parc.

LE BON GOÛT: le plateau de fromages de chèvre (rovethym de Provence, figou, bûche de Saint-Rémy et chèvre frais aux herbes), tous du coin, du maître fromager Yoann Bellanger, de la Fromagerie de Maussane.

COMBIEN: chambre à partir de 330 € la nuit avec petit-déjeuner. Location du mas complet à partir de 18 000 € la semaine.



ALEXIS ARMANET YOICHIRO