

STYLE



**LA CHRONIQUE GASTRONOMIE**  
DE LAURENT GUEZ

**HOLEN, UNE TABLE ÉTONNANTE À RENNES**

▲▲▲▲▲ Riche de son histoire, pétillante de son présent, Rennes ne laisse pas à ses habitants et visiteurs le temps de s'ennuyer, y compris à l'heure du repas. *Holen* (le sel en breton) est, avec *Racines* et *Ima*, l'un des trois étoilés de l'ancienne capitale de la Bretagne. Son chef, Tugdual Debéthune, passé notamment par l'*Auberge de l'III*, fut longtemps « conseiller culinaire » avant d'ouvrir son propre restaurant. En plus de son étoile (rouge) obtenue en 2020, à peine plus d'un an après sa création, il a reçu du Michelin une étoile verte, qui distingue les défenseurs d'une gastronomie durable. Un vrai engagement pour cet établissement également labellisé « Green Food ». Tables en bois brut, fauteuils confortables et dépareillés, carrelage au sol, peintures à base d'algues au mur, bibliothèque de livres de cuisine... On se sent bien chez *Holen*, ça tombe bien, vu que son patron, bientôt sexagénaire, puise son inspiration de jeune homme dans la vision danoise du bonheur – le fameux « hygge ».

Sa cuisine « d'auteur », pleine d'audace, suit le rythme des saisons. Il n'y a pas de carte, seulement des menus imaginés en fonction du garde-manger. Audacieux comme son boss, le jeune sommelier vous propose des vins peu communs, venus de nos régions ou d'autres contrées comme ce Naoussa Alta, un thymiopoulos grec qui aurait peut-être emballé Dionysos, mais pas nous. La prochaine fois, nous éviterons les accords mets et vins (facturés 44 euros par personne)... Dans l'assiette, fruits de mer et poissons sont rois, parfaitement cuits, entourés de légumes, de fleurs, de crèmes acidulées ou de sorbets. La créativité et la technique du chef s'illustrent jusqu'aux desserts. Pour tout dire, on n'a pas tout aimé chez *Holen* mais on a aimé *Holen*.

*Holen*: 2, rue des Carmes, 35000 Rennes.  
Tél.: 02 99 79 28 95. Menu à 35 € en deux plats au déjeuner, le soir à 58 € (3 plats), 74 € (4 plats) et 98 € (6 plats).



La bâtisse des années 1950, renouvelée, abrite notamment une anamorphose de Felice Varini.



**LE REPAIRE**  
**LA FONDATION CAB, UN RÊVE DE DESIGNER**

**SAINT-PAUL-DE-VENTE** Le collectionneur d'art Hubert Bonnet a ouvert, cet été, le second site de sa Fondation CAB dans un bâtiment des années 1950 totalement rénové. Pour les amoureux de design et d'art conceptuel.

**LE CONCEPT** Après Bruxelles, le Belge Hubert Bonnet s'installe en Provence, à quelques mètres de l'iconique Fondation Maeght. Dans un beau bâtiment blanc structuré par une grande verrière, on découvre les œuvres d'artistes pointus et minimalistes. Comme la grande anamorphose de Felice Varini dont les cercles orange courant le long des murs vous guident vers le « bookshop » où l'on déniche des ouvrages d'art et quelques pièces de créateurs dont des céramiques. L'architecte et décorateur Charles Zana s'est chargé de la mise en scène des lieux, qui comptent aussi cinq chambres d'hôtes et un restaurant intimiste.

**LA DÉCO** Les chambres d'invités, meublées avec des pièces originales de designer d'après-guerre, invitent à une pause arty. On retrouve tantôt des assises de Pierre Jeanneret, éclairées par les luminaires de Gino Sarfatti et de Gaetano Sciolari, tantôt des créations de Jean Prouvé, Fritz Hansen et Sergio Rodrigues accompagnées

de luminaires d'Alvar Aalto. Dans chaque chambre, une œuvre d'art contemporain créée à dessein apporte une touche colorée, tandis que les salles de bains sont ornées de splendides marbres polychromes. Mais la pièce maîtresse n'est autre que la « maison démontable » signée Jean Prouvé, en 1944, installée dans le jardin et dans laquelle on peut passer une nuit unique.

**LE GOÛT** Une petite cantine merveilleusement calme. Sol, aligne quelques tables, dont certaines dans un patio au sol recouvert de galets, clin d'œil aux ruelles de Saint-Paul-de-Vence. Les murs sont parés d'une œuvre de Sol LeWitt. Le jeune chef John Van Der Mije propose de délicieuses assiettes à partager le soir (mention spéciale pour la dorade rôtie au citron et vin blanc, parfaitement maîtrisée), des plats plus simples le midi et toute la journée des petits gâteaux pour un tea time provençal à l'abri de la chaleur. Exclusif mais abordable, à l'image de la Fondation CAB. **Ludovic Bischoff**

**LES CHAMBRES:** quatre chambres et une maison Jean Prouvé.

**COMBIEN:** à partir de 225 € la nuit.

**C'EST OÙ:** 5766 chemin des Trioux, 06570 Saint-Paul-de-Vence. [fondationcab.com](http://fondationcab.com)

ILLUSTRATIONS: AMÉLIE FALÈRE POUR LES ÉCHOS WEEK-END | ILLUSTRATIONS PORTRAITS: KIM ROSELER POUR LES ÉCHOS WEEK-END | ANTOINE LIPPENS/FONDATION CAB 2021