

SE LOGER**■ Domaine du Mas de Pierre**

Un lagon, une plage de sable fin à Saint-Paul-de-Vence ? Impossible au cœur du village fortifié... Et pourtant, en sortant des remparts, le Domaine du Mas de Pierre crée la magie au cœur d'un jardin méditerranéen.

Après une restauration d'envergure, le Relais & Châteaux cinq étoiles de la famille Chambon (Socri promotions SAS) s'est métamorphosé. Des bastides contemporaines et un spa de 2000 m² ont été bâtis à l'ombre des cyprès et des oliviers. Au cœur de huit hectares s'épanouissent des perruches, des sculptures, ainsi qu'un club pour enfants qui, sur les traces d'Alice, les emmène au pays des merveilles et roulottes à jeux. Plus haut, la roseraie, la forêt de bambous, la serre aux orchidées ainsi qu'un potager sous la responsabilité d'Emmanuel Lehrer – un Strasbourgeois de la Robertsau.

Les 76 chambres, chacune avec terrasse, bordent les piscines et le restaurant de spécialités provençales Lis Orto. Une identité olfactive a été imaginée par la parfumeuse Sonia Godet à partir de la fleur préférée de Célia Chambon, directrice de Socri division hôtelière : la tubéreuse. *Volupté* laisse dans son sillage des notes florales et orientales. Fragrance retrouvée dans les huiles de massage du spa.

Navettes gratuites vers le village, animations sportives, ateliers de cuisine, gazette quotidienne, etc. Tout converge pour une expérience unique au cœur d'un éden.

www.lemasdepierre.com ; d'autres photos sur dna.fr.



Domaine du Mas de Pierre. DR

■ Et aussi...

Parmi l'offre d'hébergement à Saint-Paul-de-Vence, on a testé la chambre d'hôtes **Derrière l'église** rue du Saint-Esprit. Appartement confortable à la décoration éclectique, vue sur la Méditerranée, 150 € la nuitée.

À la belle saison, sa terrasse sur les collines environnantes est très prisée : le chef du restaurant **Le Tilleul** Olivier Renaud propose une cuisine méditerranéenne de marché créative. Du pain sarde, des jolis flacons, un service impeccable font de cette adresse un incontournable. Ouvert tous les jours, midi et soir, www.restaurant-letilleul.com



La Miette, refuge de Jacques Prévert. Photo DNA/VeP.



Rayonnante, la Chapelle Folon est l'ultime œuvre du célèbre artiste, dans la chapelle des Pénitents blancs du XVII^e siècle. DR



Une sculpture de Mancini, *Le Chat*, ouvre la balade le long du sentier des fortifications bastionnées. Photo DNA/VeP.

ALPES-MARITIMES

Saint-Paul-de-Vence, son art de vivre

(Re) découvrir le village de Saint-Paul-de-Vence, c'est se plonger dans l'histoire de l'art qui se conjugue au présent au gré des ruelles typiques d'un magnifique village fortifié. Dans le souvenir de peintres, de stars de cinéma, de poètes comme Prévert.

Il y a une mystique autour de Saint-Paul-de-Vence. Une lumière qui continue d'attirer les artistes dans le sillage des peintres Signac et Derain qui ont ouvert la voie il y a un siècle.

■ Louise Bang & Gui Lessin

Habités par cette aura, Louise Bang et Gui Lessin reçoivent dans leur atelier au cœur du village fortifié. Le Brésilien et la Danoise naviguent entre États-Unis, Danemark et Provence où ils se sont retrouvés il y a vingt ans après s'être croisés à New York des décennies auparavant. Sur le chemin de l'art, les destins de Louise Bang et Gui Lessin se sont unis et c'est à Saint-Paul-de-Vence que s'épanouit leur pratique à quatre mains.

Peinture, sculptures, leur créativité ne connaît pas de limite. Tout se discute à parts égales ; celui qui a connu Andy Warhol dans sa Factory défend un art accessible à tous. Globetrotters polyglottes, les duettistes considèrent l'art comme une activité « de salubrité publique ». Bouillonnante, Louise s'affaire quand Gui se laisse porter par le geste pictural. Réjouis-



La place de Gaulle, communément appelée « du jeu de boules », a attiré des célébrités comme Prévert, Yves Montand, etc. DNA/VeP

sant, joyeux et créatif, le couple d'artistes égaye la rue Grande (au 35) peuplée de galeries.

➤ www.bang-lessin.com

■ Dans la chapelle Folon

Des colombes, des mains tendues, un personnage à la silhouette si reconnaissable... Jean-Michel Folon a réalisé son ultime œuvre à Saint-Paul-de-Vence. L'espace de la chapelle des Pénitents blancs du XVII^e siècle accueille une mosaïque d'un million de tesselles de verre soufflé composées par des artistes italiens. Autel en bronze, bénitier en marbre rose, autant d'éléments qui rappellent que la chapelle est toujours consacrée et qu'elle invite au recueillement dans l'éclat de couleurs pastel. Dans le chœur : un paysage où on devine le clocher

de l'ancienne collégiale de la Conversion de Saint-Paul-de-Vence. Inaugurée en 2008, trois ans après la disparition de Folon à Monaco, la chapelle fait rayonner la poésie d'un artiste si singulier.

➤ **Tarifs de 3 à 9 € ;**
☎ 04 93 32 41 13

■ Fondations Maeght et CAB

Fernand Léger et Georges Braque auraient soufflé l'idée à Marguerite et Aimé Maeght de créer une fondation d'art à Saint-Paul-de-Vence. Le succès ne s'est pas démenti depuis l'ouverture. Actuellement fermée pour une extension confiée à l'architecte Silvio d'Ascia, elle va rouvrir le 1^{er} juillet prochain avec une exposition proposée par la fondation belge Gandur.

➤ fondation-maeght.com

Depuis juin 2021, la Fondation CAB a investi un bâtiment moderniste saint-paulois des années 50. Ce centre d'art fondé par le Belge Hubert Bonnet allie résidences d'artistes, expositions, cinq chambres d'hôtes, librairie-boutique et un café-restaurant. Dédiée à l'art minimal, la Fondation CAB convie à la contemplation et à la déambulation. Notamment autour d'une maison 6X6 (1944) de l'architecte et designer Jean Prouvé remontée dans le jardin et qui se reflète dans les bassins. À voir, à partir du 22 mars, les hommages au peintre Niele Toroni et à la designeuse Andrée Putman.

➤ fondationcab.com

■ Chez Martine Wehrel, sculptrice, plasticienne

Elle fait partie du très sélect club des Alsaciens de Monaco. Martine Wehrel n'a cependant jamais vécu en Alsace. Elle a grandi à Commercy puis vécu à Paris, loin de grands-parents originaires d'Ottrott. Depuis vingt ans, elle vit à deux pas des remparts de Saint-Paul-de-Vence dans sa maison-atelier. Sculptrice figurative, Martine Wehrel s'est formée à l'école aux Beaux-Arts et à celle du Louvre. Elle souhaitait devenir une experte en peinture. « La sculpture était un hobby, c'est devenu ma profession », dit-elle en souriant. Plâtre, résine, bronze, la matière sert son inspiration. « L'art doit faire rêver, dire quelque chose, rendre libre et défendre la beauté. »

Volubile, passionnée par la transmission, elle partage son savoir-faire. Enfant, elle se sentait une artiste décalée. Dans son atelier, les réalisations de ses élèves la rendent très fière. En août 2021, Martine a donné des cours au guitariste du groupe de rock U2, surnommé The Edge. L'une de ses élèves, Josiane, donne un cours de céramique. De l'atelier à la piscine, les stages se déroulent dans une atmosphère détendue mais appliquée.

Quand elle parle de Monseigneur, elle évoque Albert de Monaco. Sa voiture est d'ailleurs immatriculée sur le Rocher. De salons en galeries, Martine Wehrel s'est fait sa place au soleil de la Côte d'Azur. Un de ses "Pieds" se prélassait près de la chapelle Sainte-Claire à l'entrée de Saint-Paul-de-Vence. Cet été, elle propose des stages de trois jours au début et à la fin des mois de juillet et août (360 €, matériel inclus). « Ma série des Pieds, c'était une manière de dire que l'on peut se relever d'un échec, retrouver son élan. » Enthousiaste, généreuse, Martine Wehrel incarne l'art de vivre de Saint-Paul-de-Vence.

➤ **870 chemin des Espinets, martinewehrel.net**
Veneranda PALADINO

Pour des visites guidées thématiques et infos, contacter l'Office de tourisme de Saint-Paul-de-Vence. ☎ 04 93 32 86 95 ; www.saint-pauldevence.com
☐ D'autres images sur dna.fr

La Table de Pierre ouverte sur le monde

De ses voyages, le jeune chef de La Table de Pierre, Maxime Leconte, a ramené des saveurs qui exaltent le fantastique terroir provençal. Sa créativité libère des associations audacieuses lancées à la conquête des étoiles.

Modeste, attentif, inventif, Maxime Leconte déjoue

les attentes. Jeune (28 ans) et déjà si talentueux. À La Table de Pierre, restaurant gastronomique du Domaine du Mas de Pierre (lire ci-contre), le chef propose un savoureux voyage en Asie, en Amérique latine, mais ancré dans le terroir provençal. Originaire de Bourgogne, Maxime est passé par de prestigieuses maisons de Montpellier, Saint-Jean-Cap-Ferrat et Saint-Gingolph en Suisse.

En voyage, il s'inspire aussi bien de la cuisine des rues que de celle de chefs rencontrés au fil de ses escapades, ou encore de celle préparée au sein des familles. L'olive en trompe-l'œil servie en amuse-bouche donne un avant-goût de ses réjouissantes associations. Sa cuisine d'une grande finesse valorise des producteurs majoritairement locaux et le potager du domaine saint-paulois.

Ouverte, la cuisine est le théâtre de la chorégraphie d'une jeune brigade pleine d'entraîn-



Maxime Leconte (28 ans) lancé dans la course aux étoiles. DR

qui s'observe depuis la salle au décor classique à la française dotée d'une verrière et d'une table d'hôtes. Ses larges fenêtres donnent sur le jardin méditerranéen du domaine.

On s'est régalé des premières asperges de Provence, d'un turbot à la délicatesse fondante. Curry de piment vert de Thaïlande, mole verte

du Mexique, algues japonaises subliment les produits dans un bel équilibre. La balade au jardin des senteurs passe par une douceur fermière de veau accompagné de céleri et café, poire et foin. Le turbot breton vient avec un crémeux de Menton sur un galet de Nice.

De la passion et un peu de malice

Les menus signature de cinq à huit escales (de 140 à 180 € par personne) se livrent comme un carnet de voyages. Proposant des expériences uniques comme une visite du marché central de Cuzco, au Pérou, un soir de match à Séoul, le Yucatán en trois bouchées... Les assiettes déploient tout un imaginaire gourmand.

La cheffe pâtissière Manon Isnard, native du pays vençois, instille cette même inspiration à ses pré-desserts et créations. La Terre d'ombre ne ravit pas seulement les ama-

teurs de chocolat noir à 70 %, tant les noix de pécan et le praliné relevés d'un crémeux au poivre croquent sous la dent. Sa déclinaison de pomme au caramel beurre salé et crumble à la cacahuète palpitent de saveurs. Pour les accords mets et vins, La Table de Pierre possède plus d'une centaine de références qui mettent en valeur toutes les belles régions viticoles de France.

Maxime Leconte et toute l'équipe ne font pas mystère de leur vœu : être au firmament d'une étoile au guide Michelin. Le rêve pourrait devenir réalité car la passion et même un peu de malice, la précision et la justesse symbolisent le renouveau de La Table de Pierre.

VeP.

La Table de Pierre, du mardi au samedi inclus de 19 h à 22h30, au Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence. lemasdepierre.com

Un paradis dans un village de montagne : Soleil, air pur et confort dans le Tyrol du Sud
Des moments inoubliables dans les montagnes du Tyrol du Sud

Offre Spéciale Pâques
Valable du 05/04 au 16/04/2023

4 nuitées à partir de 296€/pers.

7 nuitées à partir de 518€/pers.

DP inclus, en chambre double standard
Apéro de Bienvenue, Petit-déjeuner pascal,
Repas de fête le dimanche de Pâques

Espace wellness, piscine couverte, sauna, fitness, parking gratuits

Senoner HOTEL SENONER***
IT - 39037 Spinges/Mühlbach
Tyrol du Sud
Tél. 00 39 0472 88 80 29 - Fax 00 39 04 72 84 98 64
info@hotel-senoner.it - www.hotel-senoner.it

