ARLES

Posted on septembre 17, 2023 by Florence Breuil

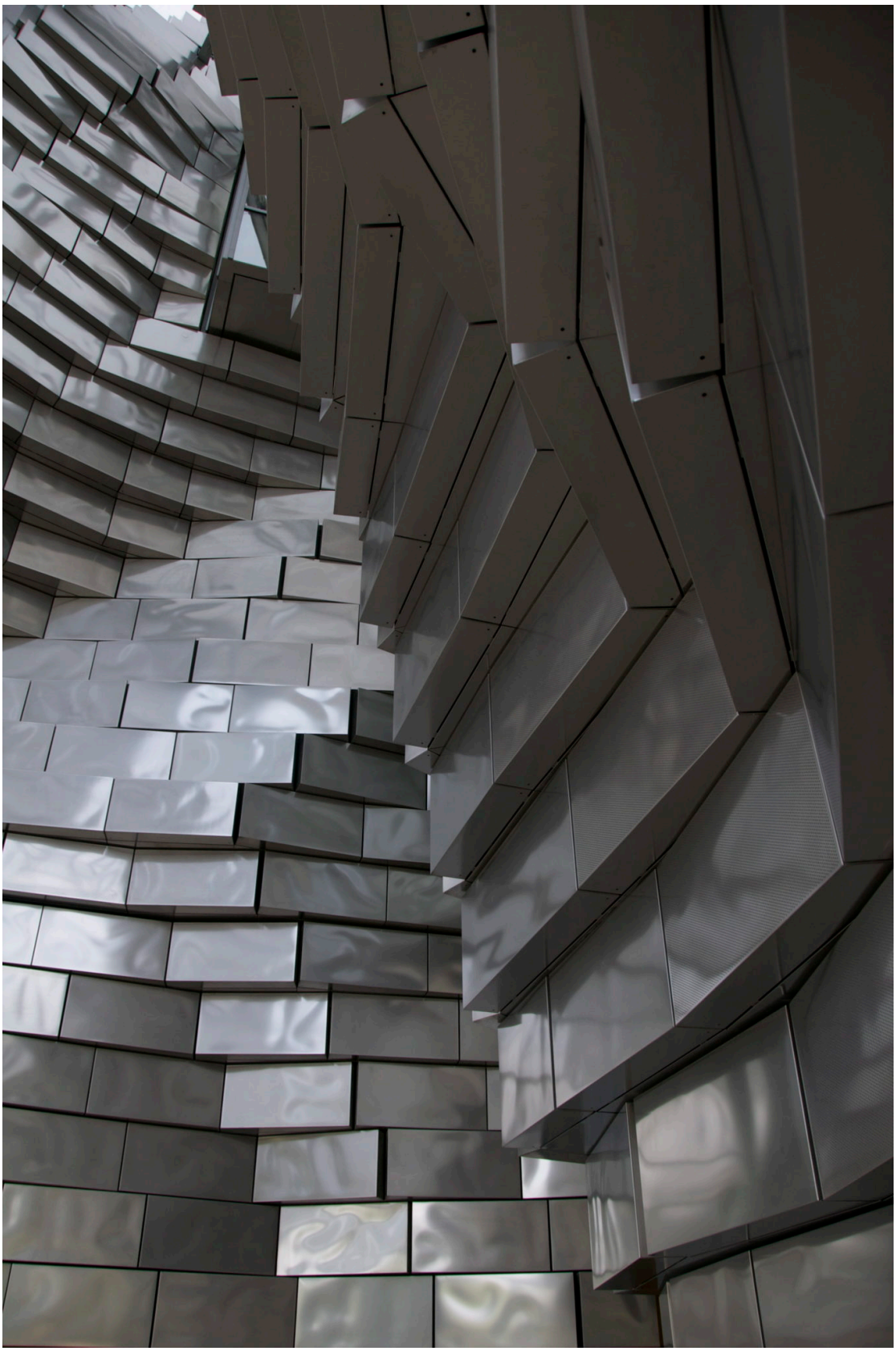
Piquante et magnétique

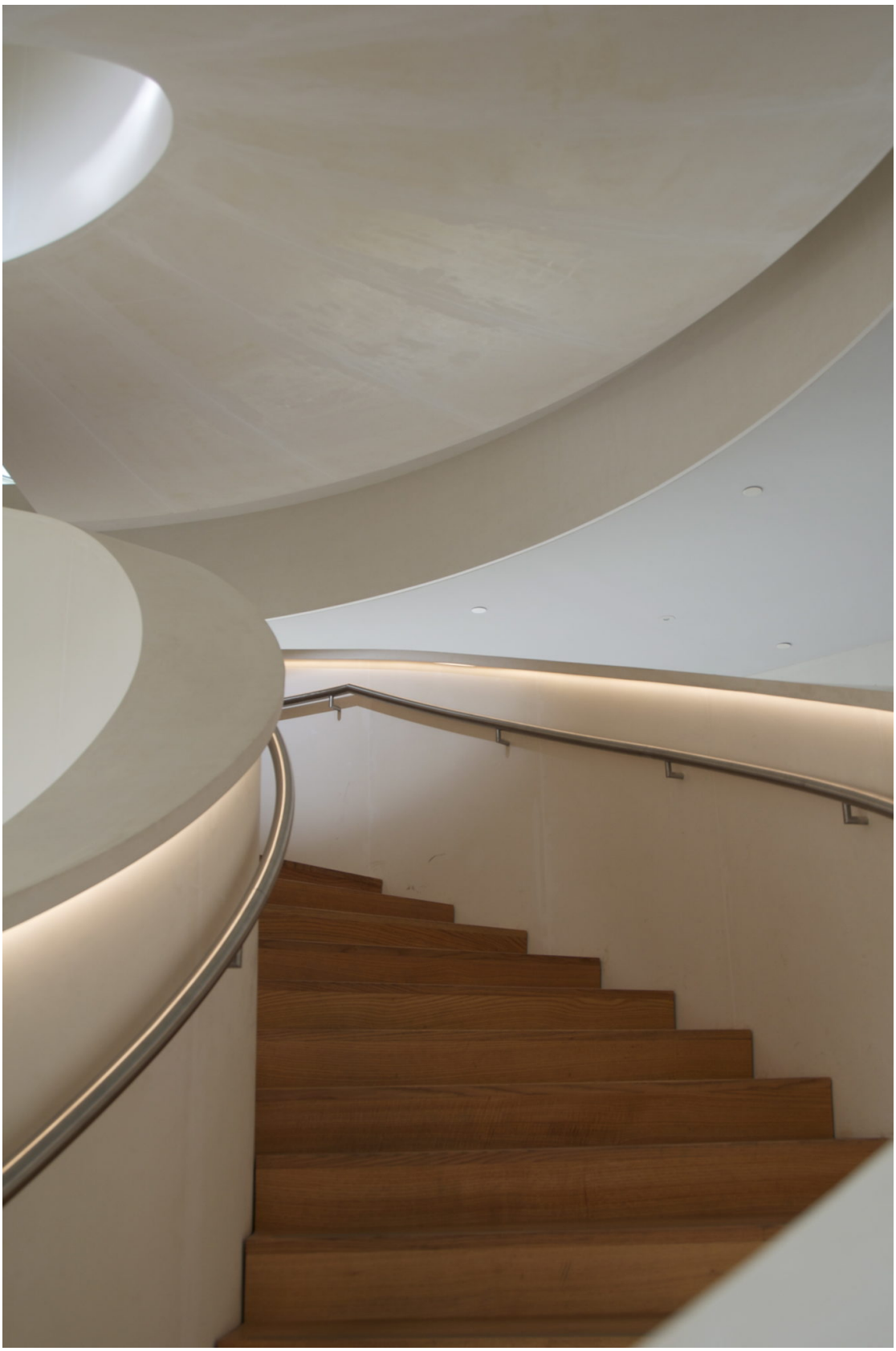
Categories: Escapades, Voyages

Bâtie au delta du Rhône, Arles garde de son passé antique quelques glorieux vestiges tels que son théâtre et ses arènes. Ces dernières, érigées en 90 après J-C, ont renoué avec leur fonction d'origine à partir de 1830 avec les premiers spectacles taurins. Elles sont toujours le théâtre deux fois par an de la féria, qui rythme depuis 1965 pendant quatre jours la vie de la cité autour des traditions tauromachiques. La féria de Pâques, fin mars et la féria du riz, traditionnelle corrida goyesque qui se tient en septembre, avec les toreros en costumes d'époque et la réalisation d'une fresque éphémère sur le sable de l'arène.

La tour LUMA

Conçue en écho à la nuit étoilée de Vincent Van Gogh, la tour LUMA, dont la forme suggère les massifs des Alpilles, émerge d'une rotonde en verre rappelant les arènes romaines, illumine de ses 11000 briques d'inox martelé le paysage arlésien. Née de la collaboration entre la collectionneuse et mécène Maja Hoffmann et l'architecte Frank Gehry, la Fondation LUMA, à la fois centre d'art, de recherche et de production liées aux préoccupations environnementales, accueille tout à la fois de la photographie, de l'édition, du documentaire, du multimédia... La tour est également l'espace d'exposition d'œuvres créées spécialement pour le lieu par quelque uns des grands noms de l'art contemporain tels que ce vertigineux miroir qui tourne sur son axe au sommet d'un escalier hélicoïdal de l'artiste danois Ólafur Elíasson.





Au rez-de-chaussée de la tour LUMA, l'entrée du **DRUM CAFE** est habillée d'une monumentale tapisserie de dix mètres de long, confectionnée par les artisans de la manufacture d'Aubusson. Conçu par l'artiste thaïlandais Rirkrit Tiravanija, cet espace de création accueille des chefs en résidence qui font évoluer la carte au gré des saisons et de leurs inspirations. Invitée à la saison 2023, la cheffe Ella Afalo y défendait une cuisine vibrante de tonalités et de saveurs qui trouvait son ancrage dans ses origines levantines. Ce qui donnait à la fin de l'été… d'égayants beignets au cumin et gouda, relevés d'harissa à l'amande à slurper d'un délectable aïoli safrané. Des udon, du chinchard grillé et de parfaits légumes nageaient dans un délicat consommé froid de crabe, katshobushi et huile de carapace. En dessert, un friand bao chaud au sucre et cannelle garni d'un sorbet abricot verveine et sumac et d'un abricot rôti.

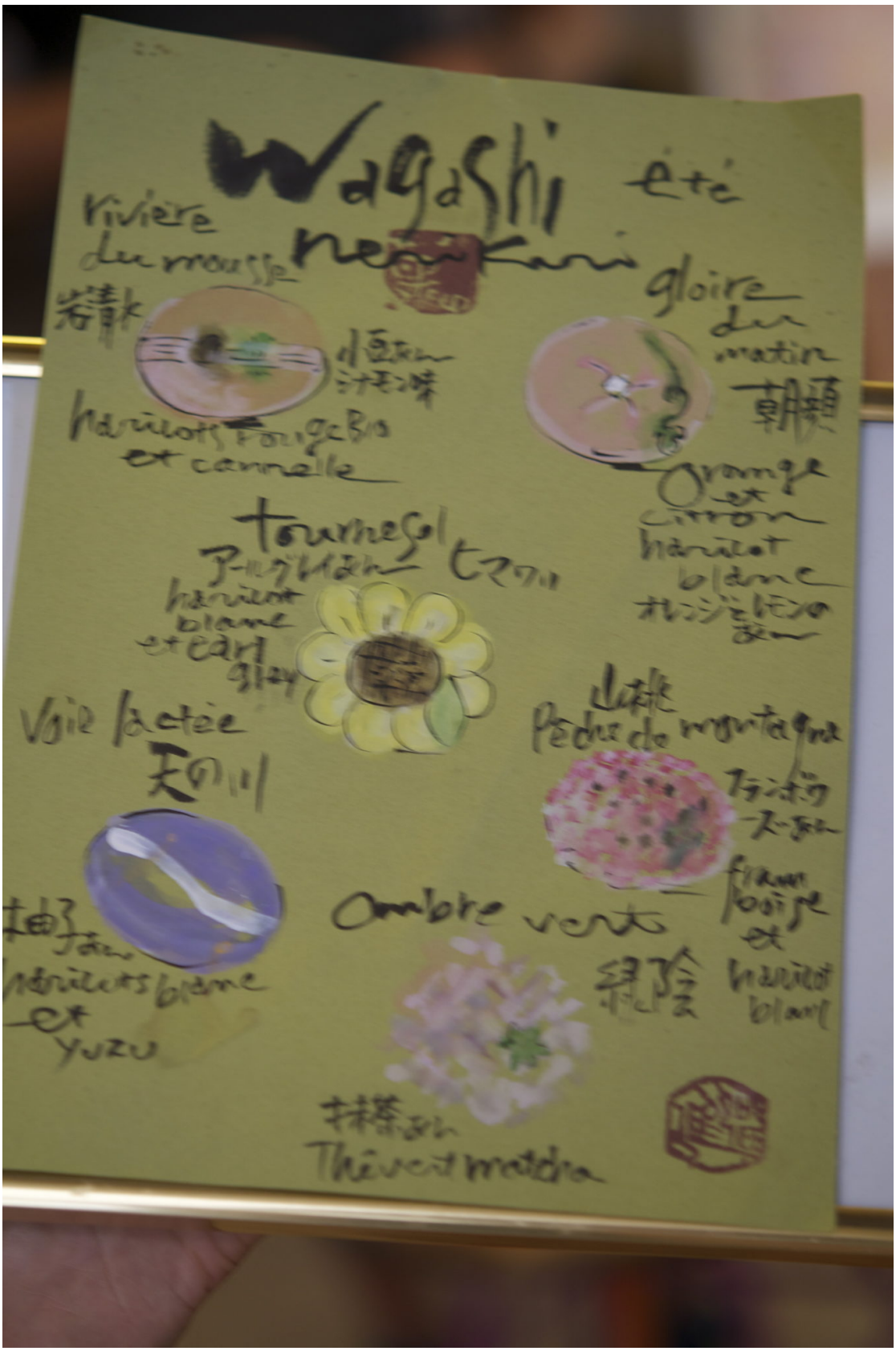
LE SAUVAGE. Pains et fleurs.

En ouvrant avec son ami Pierre Collet, qui fermentait ce projet depuis plus de six ans, une boulangerie, Le Sauvage, Maja Hoffmann créé une nouvelle fois la surprise. Dans un espace signé de l'architecte Raffaela Bortoluzzi, qui doit accueillir un fleuriste, les boulangers mettent la main à la pâte derrière les baies vitrées du fournil. Les pains sont confectionnés au levain naturel avec des farines biologiques du Moulin Saint-Joseph, situé à quelques kilomètres d'Arles et dont les origines remontent au XVIème siècle. Les brioches, qui renferment un cœur de praliné rivalisent de coquetterie avec celles au chocolat relevé de poivre de Timut.

Double boule
mi meule - mi céréales
1,70 €

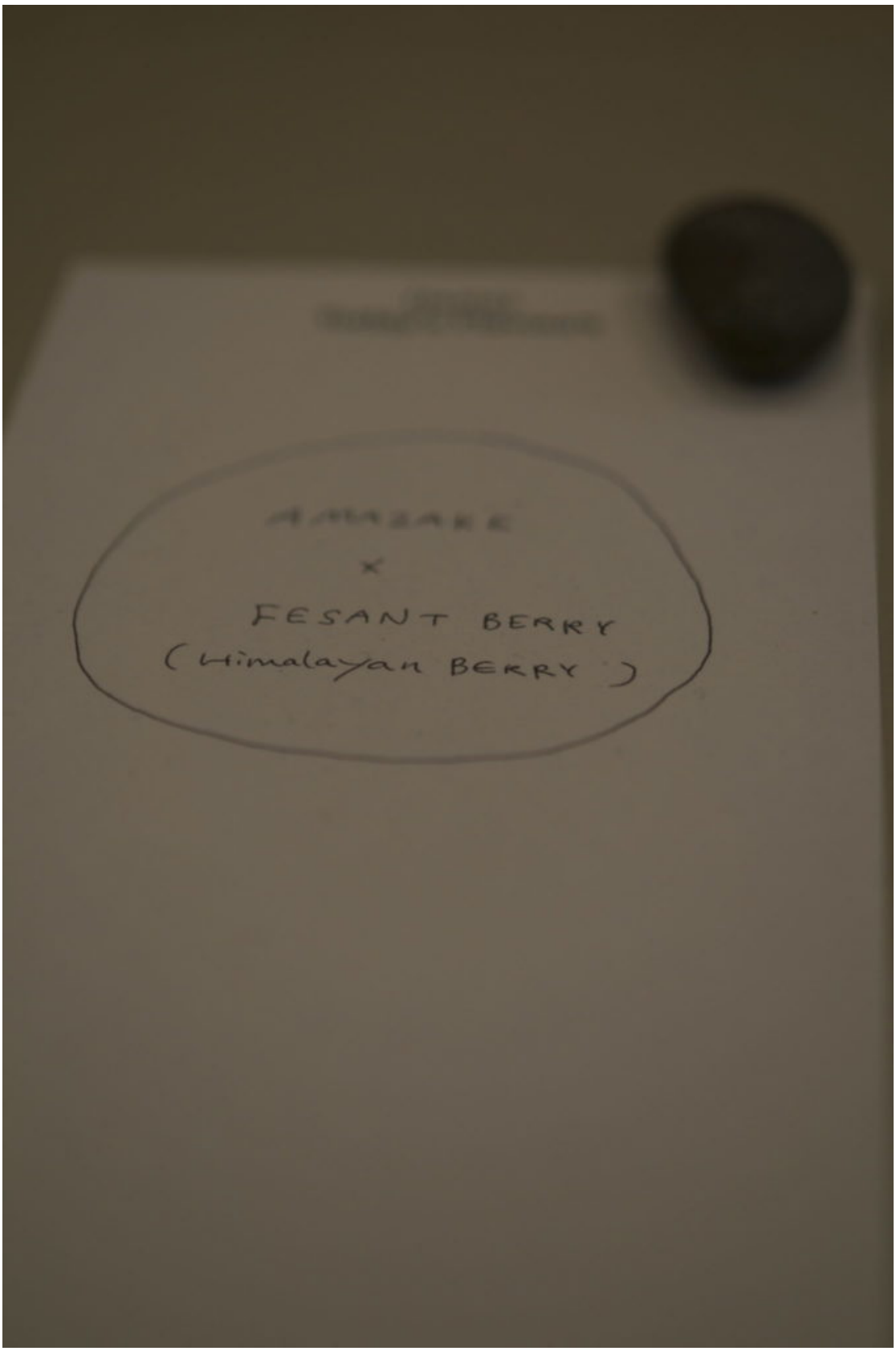
Le café japonais

L'enseigne peinte en rouge de l'ancienne boucherie de la rue du 4 septembre a gardé son « chérie ». Après quelques années à Berlin, Marina Otsuka et son compagnon plasticien Hervé Humbert ont investi ce petit commerce pour en faire un café nippon ainsi qu'un lieu d'expositions, de concerts et de lectures poético-culinaires. Pour autant experte en cafés, Marina y propose d'exceptionnels thés venus du Japon, un cake au thé matcha d'une infinie gourmandise mais surtout des wagashi (ces petites douceurs de pâte de riz fourrée d'une beauté et d'une poésie infinies) à déguster avant un mousseux matcha, comme à la cérémonie du thé.


Wagashi
été
rivière du mousse
gloire du matin
haricots rouge bio et cannelle
orange et citron haricot blanc
tournesol
haricot blanc et cari
Voie lactée
Pêche de montagne
ombre vert
haricot blanc
yuzu
Thé vert matcha

VAGUE

Rue de Grille, entre les murs en pierre de taille et les espaces voutés d'un magnifique hôtel particulier du XVIIe siècle, le designer et architecte d'intérieur japonais Teruhiro Yanagihara et Fanny Pellegrin ont ouvert Vague. Dans ce lieu habillé de meubles chinés par Julie Barrau dialoguent harmonieusement créations artistiques et culinaires comme ces gelati aux saveurs atypiques créées par la chercheuse culinaire Sayuri Sakairi, à partir d'ingrédients locaux métissés d'influences japonaises.


AMAZAKE
x
FESANT BERRY
(Himalayan BERRY)

INARI

Faut-il encore présenter Céline Pham ? La virtuose cheffe d'origine vietnamienne, après quelques années d'itinérance et de résidences, de Papille à Fulgurances, a fait son nid dans une ancienne chapelle du XIIIe siècle de la Place Voltaire.

Répondant au doux nom d'Inari, divinité shintoïste japonaise du riz, des moissons et de la fertilité, le restaurant de Céline Pham se définit comme une « cuisine de marché ». Aux pianos de la cheffe s'accordent les produits du terroir arlésien avec son héritage vietnamien.

Confiée à Julie Barrau, la décoration de la salle au sol orange, faite de tables et chaises chinées et d'un vaisselier réalisé par l'Atelier Colette Doré, atelier local de restauration et création de mobilier habitent avec sobriété le lieu.

Dans les assiettes toujours délicatement envoyées, un tataki de bœuf du Limousin au summum accompagné de chou rave, concombres, kimchi de fenouil, pickles de moutarde et pourpier suivi d'un muge de Méditerranée et courges d'été, haricots de Paimpol, shizo rouge et miso blond.

TOAS
CORN
CORNE

L'Hôtel Présent

De l'audace ! De l'audace ! C'est que Guillaume Le Donche, le fondateur de l'Hôtel Présent, situé sur la place Voltaire, en a à revendre. Le bâtiment, construit en 1953 par l'architecte en chef de la reconstruction d'Arles, Pierre Vago, fervent défenseur du Mouvement moderne, vient de renaître sous la houlette de ce jeune homme féru d'architecture et de mobilier vintage. L'architecture du bâtiment, soulignée par les volets peints et les terrasses toutes carrelées d'un jaune pétillant sont habillées de chaises Matrix.

A l'intérieur, il en ressort, n'en déplaise aux superstitieux, treize chambres qui se font l'écrin de pièces minutieusement chinées. Sur le mur face au lit de la chambre 303, une lithographie de Jean Cocteau de 1963, cadeau de la compagne de Guillaume. Les salles de bains, parées de carreaux rouge-ocre qui se dévoilent par le prisme d'une paroi en pavés de verre, se veulent un hommage à l'une des plus importantes réalisations architecturales de la première moitié du XXe siècle, « la

maison de verre » des architectes Pierre Chareau et Bernard Bijvoet et de l'artisan ferronnier Louis Dalbet. Une esthétique poussée jusque dans les pièces d'aisance, en clin d'œil aux préceptes de "L'éloge de l'ombre" de Jun'ichirō Tanizaki.

Poser ses valises à l'hôtel Présent, c'est bien pour profiter du temps (présent). Dans les chambres, point de téléviseur, mais une bibliothèque aux titres choisis par des maisons d'éditions indépendantes spécialisées dans l'architecture, l'art et la littérature. Point de mini-bar non plus mais une mini-cave de vins naturels de petits exploitants vignerons.

Le toit-terrasse, entièrement carrelé de bleu-azur est l'endroit où prendre de dynamitants cocktails avec un mirobolant panorama sur la ville.

Les chaises Matrix, réalisées dans les années 1970 par Thomas Tolleson habillent les balcons donnant sur la place Voltaire.

EXPOSICION OBRA GRAFICA Y MULTIPLES
ESPAÑOLES CONTEMPORANEOS
SANTA CRUZ DE TENERIFE OCTUBRE · NOVIEMBRE 1972
colegio oficial de arquitectos de canarias

De l’audace encore dans les cuisines campées en 2023 par la cheffe algéro-finlandaise Maud Saddock ! Assis à la terrasse de la place Voltaire aux rayons déclinants du soleil et laissez venir le temps des réjouissances… au goût en entrée de ces insoupçonnées croquettes au thon et pommes de terre relevées d’une émulsion à la ciboulette à se damner. En plat, de cette truite banka et sa salade de fenouil et carottes rôties accompagnées d’une renversante crème de hareng. Et en dessert de ce financier noisette, abricot nectarine marié à une gourmande crème mascarpone.

ULL DE TERRE DE
JOAN RUBIÓ

Les Cabanettes

Construit dans les années 60 sous l'impulsion d'un couple d'hôteliers visionnaires, Louise et Marc Berc, par l'architecte, décorateur et sculpteur Armand Pellier, cet ovni moderniste installé en bordure de la nationale 572 aux portes de la Camargue a été labellisé « Architecture Contemporaine Remarquable » par le ministère de la Culture.

LES
CABANETTES
ARLES
RESTO
OUVERT
06.50.66.18.40

BOUYER

Les Cabanettes ont permis à son architecte de livrer la pleine mesure de son savoir-faire dans une œuvre d'architecture totale. Mobilier, luminaires, ou encore ferronneries décoratives… Armand Pellier en a dessiné les moindres détails, participant en cela à l'harmonie d'un ensemble décoratif singulier.

Ce trésor architectural à l'identité affirmée a pu être préservé grâce au respect et à la vigilance de tous ses propriétaires, aujourd'hui le couple franco-américain Gaëlle et Aaron Redlin-Bihr.

Chacune des 29 chambres sans vis-à-vis dont dispose l’hôtel Les Cabanettes s’alignent sur les façades sud des deux bâtiments en demi-lune, chacune donnant sur une terrasse privative et les patios plantés d’oliviers et de lauriers roses.

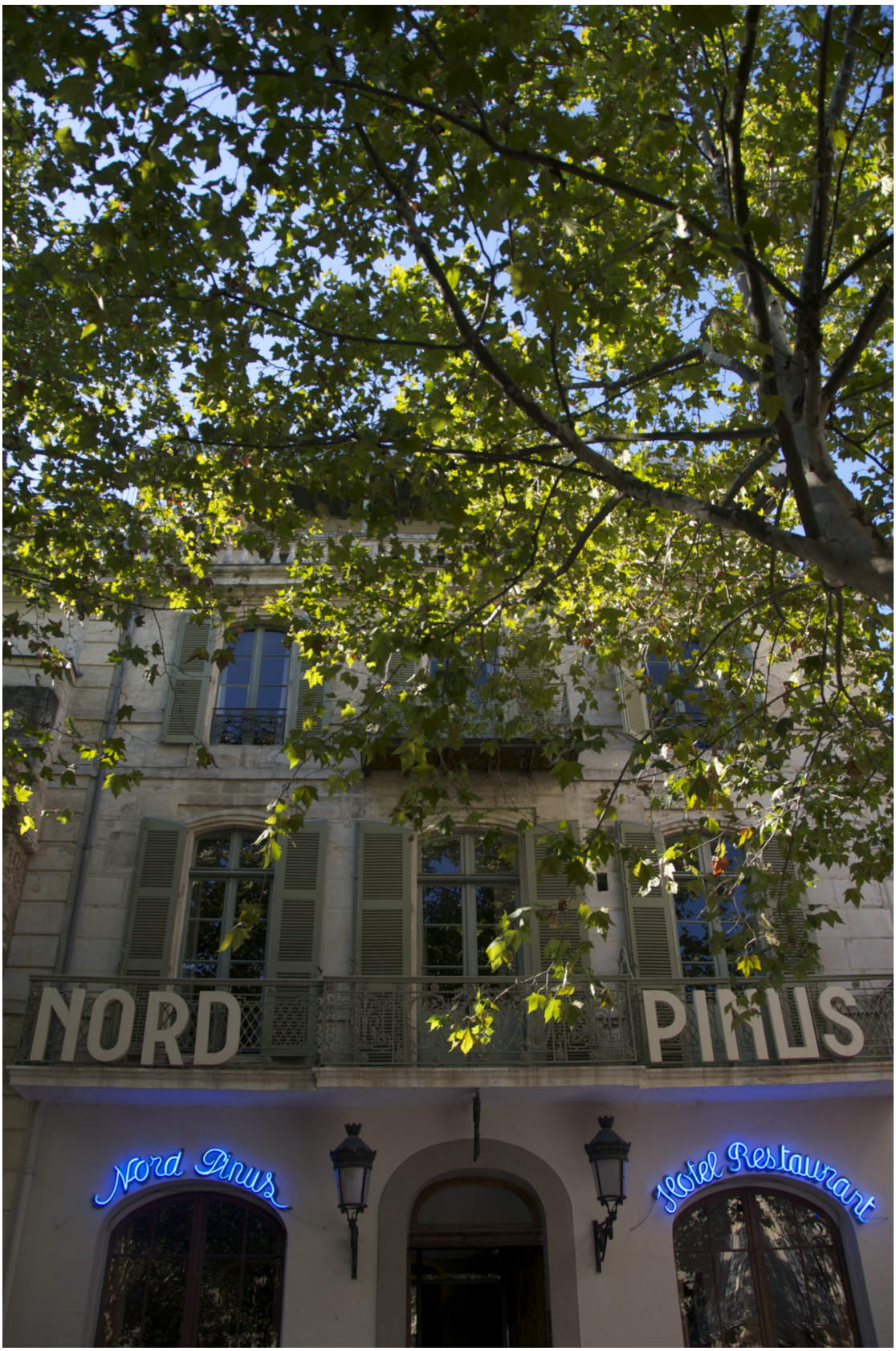
Hôtel Les Cabanettes
1965-1978, Arles
Armand Pellier, sculpteur, décorateur, architecte
PICHAFFICHE
XX
CABANETTES

Hôtel Nord-Pinus

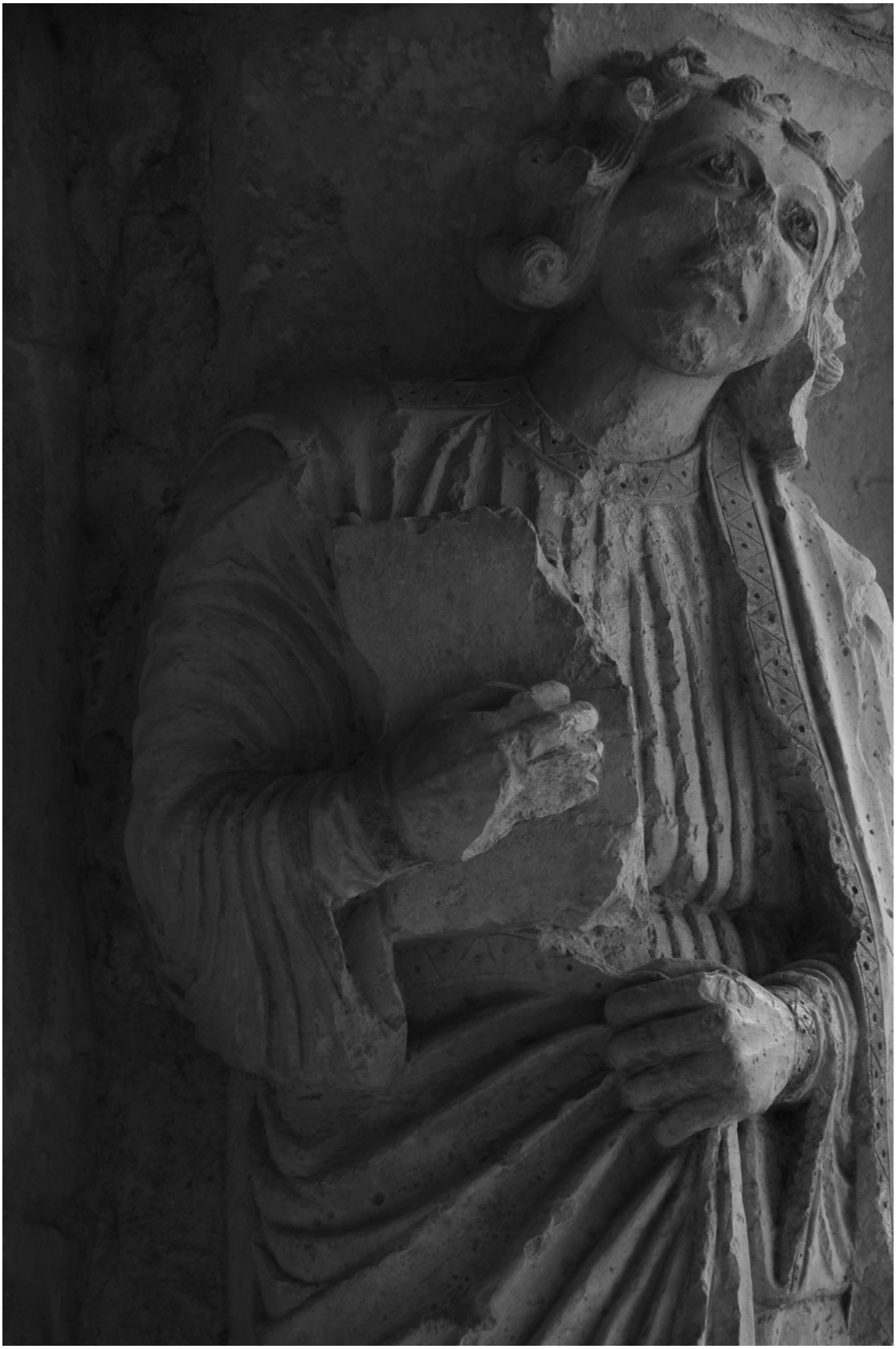
Campé sur la pittoresque place du forum plantée de platanes où se trouve la statue de l'écrivain Frédéric Mistral, le mythique hôtel arlésien Nord-Pinus.

Il fut la propriété du clown Nello et sa compagne Germaine, chanteuse d'opérette. Picasso, Cocteau et bien d'autres y avaient leurs habitudes. Fernandel y prenait son pastaga attablé au comptoir.

De la façade dans laquelle se trouve encastrée les vestiges d'un forum romain à la décoration un brin désuète et l'ambiance surannée, tout concourt à vous plonger dans un autre temps…


NORD PINUS
Nord Pinus
Hotel Restaurant

Dans le bar se trouve aujourd'hui le petit autel représentant la Macarena, vierge protectrice des toreros, auparavant dans la chambre 10 où ils logeaient ainsi que le costume de lumière de Pierre Schull, l'un des premiers toreros français à être consacré matador de toros le 12 octobre 1958.



Merveille d'architecture romane dissimulé derrière l'archevêché, le cloître Saint-Trophime est L'un des trésors d'Arles.

Fondées en 1970 par le photographe arlésien Lucien Clergue, l'écrivain Michel Tournier et l'historien Jean-Marie Rouquette, les Rencontres d'Arles, festival majeur de photographie, anime chaque année l'été arlésien.