

Le Sens de la food

La newsletter des "Echos Week-End" engagée pour un nouvel art de vivre.
Réservé aux abonnés Premium et Premium Entreprises

[Se désinscrire](#)

Le Sens de la food, la newsletter engagée des Echos Week-End pour un nouvel art de vivre



LAURENT GUEZ, ÉDITORIALISTE GASTRONOMIE ET VOYAGE

Voici un plat de vieux chéri par les jeunes : le cassoulet. C'est l'une des spécialités du restaurant où je vous emmène cette semaine, celui de Benjamin Schmitt, à Paris, un chef formé à l'école des géants de la gastronomie. A découvrir aussi dans cette newsletter, un hôtel plein de charme dans la vallée de la Cèze (Gard), une sélection des meilleures adresses où déguster des nouilles "udon" et aussi, côté flacons, un beau cru du haut-médoc, éclatant et soyeux, Cantemerle, qui n'a pas échappé aux papilles averties de Jean-François Pécresse. Bonne lecture gourmande.

L'HÔTEL AU BANC D'ESSAI

Le mas Re.Source, refuge d'esthètes

Lové au cœur de la vallée de la Cèze où bastides, chapelles et dolmens sont légion, le bien nommé « Mas Re.Source » invite au lâcher-prise. Réhabilité par deux collectionneurs de photos – Marc Étienne, ex-publicitaire, et Rémy Coussedière, ancien steward sur Air France –, ce corps de ferme posé au milieu d'un domaine de trois hectares s'est offert une spectaculaire cure de jouvence, à l'issue de quatorze mois de travaux, menés tambour battant. « Préservée, la nature à la fois brute et sauvage nous a tout de suite aimantés », avouent les maîtres des lieux, qui ont passé cinq mois dans la région pendant le confinement. De retour à Paris, changer de vie leur est apparu comme une évidence pour se reconnecter à ces paysages puissants, émaillés de vignes, de champs de lavande et de gorges taillées dans le calcaire. Épaulés par l'architecte italienne Lucilla de Montis, les propriétaires ont déployé une énergie folle pour mener à bien ce projet herculéen, devenu celui d'une vie. Et réveiller cette propriété en lui redonnant du lustre, du cachet et surtout de la modernité, sans gommer les stigmates du passé. Avec un goût fou et une créativité bien maîtrisée, ils ont aménagé dans le bâtiment principal cinq chambres contemporaines et percé de larges fenêtres pour embrasser le ciel et les collines environnantes. Dans chacune d'elles – structurée autour de leur collection de photos contemporaines – meubles chinés lors de la célèbre brocante de Barjac conversent avec des pièces signées des plus grands designers du XXe siècle : Eames, Rietveld ou encore Le Corbusier... Avec le même souci du détail, ils ont aussi semé dans le jardin méditerranéen en restanques plus de 2.000 espèces de plantes peu gourmandes en eau, reconstruit les murs en pierres sèches et creusé dans la roche un bassin de nage gris tourterelle qui toise le mont Ventoux. Autant dire qu'ici les heures s'égrènent avec jubilation entre la visite de la Fondation Anselm Kiefer (sur rendez-vous), de la Chartreuse de Valbonne, les baignades dans la Cèze et la découverte du patrimoine gastronomique que Marc, fin cuisinier, twisté avec audace et panache.

Sylvie Wolff

Note : ★★★★★☆

Avec qui : En amoureux

Le livre à emporter : "Anselm Kiefer, entre mythe et concept" (éditions du Regard).

Combien : A partir de 180 € avec le petit-déjeuner. Deux maisons d'hôtes indépendantes sont aussi à louer.

Adresse : 1328, chemin du Terme, 30630 Montclus.

Site : www.masresource.fr

CONTACTEZ-NOUS !

Cette newsletter vous propose chaque semaine des informations exclusives et des recommandations de restaurants, de vins et de voyages. Si vous voulez réagir, ou nous faire part de vos propres découvertes, écrivez-nous à lguez@lesechos.fr