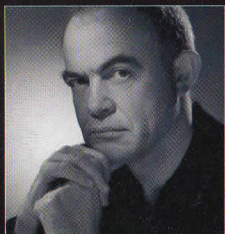


Le Rhône en ses bouches



Christian Lacroix présente son Arles



© Studio Harcourt

«Arles est une part indélébile de mon identité artistique. Les intemporels de mes collections puisent dans l'esthétique de cette ville : les imprimés, les couleurs, la dentelle, la Camargue, les gitans... Depuis le mois de mai et jusqu'au mois d'octobre,

le musée Reattu me fait honneur de m'offrir ses salles pour une expo où je présente des œuvres et des artistes que j'aime passionnément. C'est au musée Reattu, quand j'avais 7 ans, que mes parents m'ont emmené voir une exposition Pi-

casso. C'est sans doute là que je me suis ouvert à l'art. Plus tard, nous faisons l'école buissonnière avec des amis, nous montions sur les terrasses du musée, et là, en plein visage, nous recevions l'incroyable panorama de la boucle du Rhône.»

À NE PAS RATER

• Les arènes

Impensable de ne pas faire un tour aux arènes. La visite de cet amphithéâtre, l'un de plus grands du monde romain, est inoubliable. 20000 spectateurs applaudissaient ici les combats des gladiateurs !

• Le théâtre antique

Assister à un spectacle dans la fraîcheur de la nuit est une expérience que l'on doit souhaiter à tous les amoureux des arts et du plaisir de vivre. De nombreuses représentations y sont données toute l'année.

• Le musée

Bien sûr, pour rester dans le ton de l'époque : le musée de l'Arles et de la Provence antique et ses très riches collections pour tout comprendre de la vie en Provence sous César (Jules)...

D'un chef ...

Jean-Luc Rabanel

L'atelier de Jean-Luc Rabanel

Jean-Luc Rabanel a une vision très personnelle de la gastronomie contemporaine. Militant bio, sa cuisine sublime les légumes provençaux ; il aime casser les codes pour créer une ambiance spontanée et chaleureuse.

JEAN-PATRICK MENARD

PHOTOS LUC JENNEPIN



courgette en cuisine, cherche avec son sommelier un accord parfait et inédit. Ce gascon de naissance est tombé en amour pour Arles : « *Entre cette ville et moi c'est fusionnel* », dit-il.

Et cela se voit, se goûte, se grignote se savoure. Jean-Luc Rabanel respire le bonheur de vivre et vous le fait partager sans réserve. « *Je viens d'une famille de paysans. Le travail était dur, mais le dimanche c'était la fête. Le déjeuner durait tout l'après midi. Ma mère et mes tantes se livraient des duels de cuisine.* » Ces Gascons, quand ce n'est pas l'épée à la main qu'ils donnent leur rendez-vous, l'époque n'y est plus, c'est la cuiller et la casserole qui la remplacent... En septembre, Jean-Luc Rabanel ouvre un nouvel établissement, toujours dans le même périmètre, il n'aura qu'un pas à faire pour s'y rendre : « *L'idée est de proposer une cuisine simple, devant les clients, très proches de leurs envies.* » Bonne idée...

• L'atelier de Jean-Luc Rabanel ; 7, rue des Carmes ; 13200 Arles ; tél. : 04 90 47 61 13.

• Le Bistrot à côté ; 21, rue des Carmes ; tél. : 04 90 18 25 10. www.rabanel.com

... à l'autre.

Sébastien Folz

Le Croque Chou - Verquières

Tout juste 28 ans, une énergie à revendre et une cuisine qui lui ressemble : enthousiaste et vivifiante !



Sébastien est fils de prof ! Rien de grave au demeurant, mais quand il évoque son désir de quitter la filière classique, à 15 ans, pour

devenir cuisinier, un ange passe... Et Sébastien entre au lycée hôtelier de Metz. Quelques années plus tard, alors qu'ils travaillent à Orlando (USA), papa et maman Folz se tapent un gros coup de blues. L'Éducation nationale ne leur va plus ; ils décident de se lancer dans la restauration. La famille se met en quête d'un établissement, qu'elle dénicher dans le Gard. Ils appellent Seb et lui propose d'en prendre les rênes. À 20 ans, le fiston se retrouve à la tête de sa première cuisine. Le succès ne tardera pas à venir, tant et si bien que Sébastien cherche un nouveau cadre plus en accord avec son talent. Ce sera le Croque chou à Verquières. Depuis quatre ans, Sébastien s'éclate. À déguster d'urgence, cette bouillabaisse revisitée, malicieusement baptisée « la Bouille à Seb »... !

• Le Croque Chou ; 13670 Verquières ; tél. : 04 90 95 18 55. www.le-croque-chou.fr

LES VINS DU PAYS D'ARLES. Vous ne les connaissez peut-être pas encore, pourtant ils montent, ils montent, ils montent... en qualité. Les prix, eux, restent très raisonnables. Vingt-cinq vigneronns les produisent sur 2000 hectares. On y retrouve les cépages bien connus de la vallée du Rhône comme la merveilleuse syrah, le carignan, le grenache pour les rouges. Le chardonnay et le sauvignon trouvent ici une expression aromatique très séduisante. Certains domaines sont en agriculture biologique, la recherche de la qualité et de la nouveauté est permanente. Ils bénéficient de deux appellations vins de pays (vins de pays des Bouches-du-Rhône et vins de pays des Alpilles), deux terroirs bien distincts. Il ne tient qu'à vous d'en faire les vins du pays de vos vacances.