



On en parle

SUCCESS
STORY

PROVENCE, BOCAUX, GOURMANDISE ET CAETERA

Il n'aura fallu que cinq ans à Aix&Terra pour mettre la Provence en bocal. Chutney de figes, crèmes d'amandes et tartare de truffes ont tous la même recette : de la passion, de la créativité et des produits drômois. Visite de leur chaudron à idées, à Saulce-sur-Rhône.

TEXTE EVE-MARIE ZIZZA-LALU PHOTOS GINKO

Commencer une histoire par *et caetera*, c'est forcément croire en l'avenir. Richard et Marina Alibert y croient dur comme fer depuis cinq ans, du jour où ils ont racheté la petite boutique Aix&Terra sur la place Richelme à Aix-en-Provence. Ces jolies verrines artisanales remplies des saveurs de la Provence leur ont donné faim. Richard a quitté les grands noms de la mode (Bonpoint, Céline, Cacharel), Marina a laissé le spa Nuxe du Printemps Haussmann pour se lancer dans l'aventure de l'entreprise familiale. En toile de fond, une belle bastide endormie au creux d'un vallon dans le petit village de Mirmande. C'est ici que les nouvelles recettes sont élaborées, dans l'écurie attenante transformée en cuisine d'essai. Dès le début, les règles sont claires : les crèmes, confitures et autres confits sont 100 % naturels, et préparés avec des produits récoltés dans la région : la truffe de

Richerenches, les amandes du plateau de Valensole, le melon de Cavaillon, les figes de Solliès, les olives de Nyons... Pas le moindre arôme artificiel ou conservateur en vue. Le flash vapeur et la stérilisation suffisent à assurer une bonne conservation. Et si la texture et le goût des ingrédients s'en trouvent légèrement modifiés, il suffit d'en tenir compte en amont. Très vite, ces jolis pots au contenu savoureux trouvent leur public. Ce que l'on prépare avec envie se déguste avec gourmandise...

Un nouvel atelier, une table, une épicerie...

Après avoir conquis 200 points de vente en France et quelques belles vitrines à l'étranger (à Londres, au Japon, aux États-Unis, en Norvège, et même en Australie), la petite marque provençale prend un nouveau départ. Une superbe Manufacture vient de voir le jour à Saulce-sur-Rhône, entre Valence et

Montélimar. Derrière les hautes baies vitrées qui regardent la Nationale 7 se dressent un atelier flambant neuf où Marina s'affaire, secondée par Patricia et Nicolas, une cuisine ouverte entourée de tables pour déguster des recettes provençales assaisonnées des produits maison, sans oublier une boutique offrant la gamme complète des délices signés Aix&Terra.

Depuis quelques mois, le couple Alibert a également initié un partenariat avec le chef Julien Allano (Le Clair de la Plume à Grignan). Un tartare de truffe d'été aux oignons confits et une crème d'ail doux à la truffe d'été sont nés de cette rencontre prometteuse. Nous étions dans la cuisine de la bastide au moment des tests... De belles truffes au parfum entêtant, des oignons finement émincés longuement mijotés dans l'huile d'olive. Rien d'autre. Ces gens-là savent cuisiner. Et leur histoire, semble-t-il, ne fait que commencer...



Richard et Marina Alibert ont réussi leur pari : donner une dimension internationale à une marque régionale fondée sur des valeurs artisanales. Le parcours de la petite 2 CV (l'une des passions de Richard) illustre la qualité des approvisionnements : melon de Cavailon, figues de Solliès, fraises de Carpentras, olives de Nyons...



Après cinq ans passés aux fourneaux, Marina Alibert maîtrise la technique du caramel et des confitures. Dans ses recettes, ni Confisuc, ni agar-agar, elle n'utilise que de la pectine de pomme. Sa collaboration avec le chef Julien Allano (étoilé à Grignan) lui ouvre de nouvelles perspectives.



Les tartares de truffes d'été mis en verrines attendent leurs couvercles avant d'être emballés pour rejoindre boutiques et épicerie fines. Ce process artisanal a un prix : 9,90 € le pot de 100 g pour la crème d'ail à la truffe et 24,90 € pour le tartare (question de truffes...)

À la Manufacture, les tables jouxtent l'atelier de production. En dégustant les bons produits de la région, on peut observer les cuisiniers et les confiturières en plein travail. Au menu : des plats du jour, un plateau découverte, des tartines méditerranéennes, des terrines et des fromages régionaux. Compter 16 € (entrée, plat) et 22 € (entrée, plat, dessert). La table est ouverte du lundi au samedi de 12 h à 15 h.

