

Maisons CÔTÉ OUEST

N° 158 — avril - mai 2022

www.cotemaison.fr

INFLUENCES NATURELLES

MAISONS-JARDINS, ATMOSPHÈRES INSPIRÉES

DÉCO D'EXTÉRIEUR, LIGNES ORGANIQUES ET TRESSAGES NAUTQUES
DOUCEUR DE VIVRE INSULAIRE À BELLE-ÎLE ET GROIX EN 24 PAGES



BELUX 7.40€ - CH 11.50CHF - D 9.50€ - ESP/GRE/IT/PORT. CONT 7.40€
DOM/S 7.50€ - TOM/S 1200 XPF - CAN 11.25\$CAD - MAR 83 MAD

Giverny

HAVRE DE CHEF

NON LOIN DE SON HÔTEL-RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE JARDIN DES PLUMES, LE CHEF ÉTOILÉ DAVID GALLIENNE A OUVERT UNE MAISON D'HÔTES DE SIX CHAMBRES, DOUCE ET RAFFINÉE, Ô PLUM'ART. À L'ENTRÉE DU VILLAGE DE CLAUDE MONET, UN UNIVERS ÉPURÉ AUX TONS CRÈME, PONCTUÉ D'UNE ÉLÉGANTE CUISINE EN NOIR. PAR Laurence de Calan



NOIR C'EST NOIR

Pour David Gallienne, le noir est apaisant. Dans la cuisine d'hôtes, création de l'italien Snaidero et de la marque partenaire Gaggenau, aux pierres apparentes et plan de travail en bois laqué mat, le chef donne des cours de cuisine.

© YVAN MOREAU



1. Façade 1906 de l'ancienne maison du laitier du village. 2. Flacons de laboratoire chinois. 3. À usage des hôtes, une vaisselle de charme des années 1950. 4. Dans le salon, sol de béton ciré blanc « Everest » de Marius Aurenti et murs blanc cassé, pose réalisée par Maja M. ; un insert à gaz dans la cheminée d'origine ; cadres chinés et portraits de familles locales, fauteuils en bois et tissu façon laine. 5. Un mur de briques rouges laissé brut, lien entre la cuisine noire et le salon blanc.

Dernier fleuron du talentueux chef David Gallienne, 33 ans, étoilé Michelin et vainqueur de l'émission Top Chef 2020, cette demeure début de siècle aux volets bleus, lovée non pas sur la colline mais dans Giverny. « C'est l'une des plus anciennes, ayant appartenu à l'origine au laitier du village ! » D'où l'idée de David et Marie, mère de ses deux enfants avec laquelle il travaille depuis l'âge de 18 ans et passionnée de décoration comme lui, avec l'Atelier Philippe Papy et Mathilde Vercruysse de Maja M., d'y créer un univers à la blancheur de lait. Objets chinés, inspiration Mondrian aussi bien que wabi-sabi, matières naturelles, mobilier brut, béton ciré... « Pour moi, un décor se construit comme la préparation d'un plat », confie le Normand ayant grandi à Alençon, initié aux bons goûts du terroir par ses grands-parents. La cuisine, justement, crée ici la surprise avec sa teinte noire, apaisante selon le chef, qui déjà l'utilise à son désormais fameux Jardin des Plumes, situé à 800 mètres de là. « Nous avons voulu ce contraste en blanc et noir façon yin et yang, cette ambiance de grotte aux pierres apparentes et baies vitrées sur la campagne, j'y donne aussi des cours

de cuisine. » D'ici l'été ouvrira un salon de thé avec petite carte de produits bruts salés-sucrés, puis, à la fin de l'année, un espace bien-être. Ce havre authentique et raffiné de six chambres lumineuses dont trois familiales, à l'épure ressourçante, se privatise à volonté. Tout près de Giverny, à Vernon, l'épicerie fine Ô Plum'Store propose une sélection de bœufs du chef et de ses produits signature tels que thé, huile d'olive, gin, cognac... David Gallienne et son équipe mitonnent également un vaste projet de maraîchage dans les environs. « Nous cultivons déjà herbes et fleurs comestibles dans le parc du Jardin des Plumes et aimerions être autosuffisants en fruits et légumes. » Munis de son beau livre de 90 recettes savoureuses *Nature - de la terre à l'assiette* (Solar Éditions), préfacé par la cheffe aux deux étoiles Hélène Darroze, les hôtes de Ô Plum'Art n'ont plus qu'à se mettre aux fourneaux dans leur superbe cuisine !

Ô PLUM'ART

La maison d'hôtes chaleureuse et zen du chef étoilé David Gallienne. Adresse page 169