



l'auberge
de
SAINT-REMY-DE-PROVENCE

★★★★

**L'AUBERGE DE SAINT-RÉMY
PAR FANNY REY ET JONATHAN WAHID**



C'est l'histoire d'un couple, d'un binôme uni depuis 19 ans, la fusion d'une enfance au Pakistan et d'une Bourguignonne qui s'épanouissent depuis 15 ans en « **Terre de Provence** », où Fanny et Jonathan ont largué les amarres en 2012. Un vrai projet de vie, **une auberge du 15e siècle restaurée** au charme indéniable, **10 chambres et un restaurant gastronomique**, auréolé depuis 2017 d'une étoile au Guide Michelin... mais ce n'est que le début.

Ils se sont rencontrés il y a bientôt 20 ans sous les ors du Ritz, émerveillés par la vie de palace, **elle en cuisine, lui en pâtisserie**. Leurs postes de travail sont côte à côte et malgré le sérieux de la vie en cuisine, "on se regardait du coin de l'œil", se souvient Fanny avec malice. Elle est séduite par sa douceur et sa personnalité, son parcours différent. Il se souvient de son énergie et de sa générosité.

« Je savais qu'on allait grandir ensemble », ajoute-t-elle.

Après 8 années passées au Ritz, alors que leur premier enfant Enzo est déjà né, Jonathan Wahid est Champion de France de Dessert et les deux partent à l'Oustau de Baumanière, adresse provençale mythique, elle comme cheffe de partie, lui comme chef pâtissier : ils se suivent. Puis l'envie de bâtir leur propre maison fut trop forte.





UNE JOYEUSE HISTOIRE DE 2012 À AUJOURD'HUI...

Les deux sont déjà amoureux du territoire provençal et découvrent **cette vieille auberge de charme connue alors comme l'Auberge de la Reine Jeanne**, en plein cœur du village de Saint-Rémy-de-Provence. Le bâtiment du 15^e siècle est défraîchi, mais le couple a un coup de cœur pour son caractère comme pour celui du propriétaire de l'époque, Jean-Claude Carlotti, un vieux monsieur passionnant, un personnage à la Pagnol, qui aujourd'hui encore leur rend fréquemment visite à l'heure du café.

"Il ne voulait vendre qu'à nous, dit amusé Jonathan. Il avait acheté avec sa femme, lui cuisinier, elle pâtissière, je crois qu'on lui rappelait sa propre histoire".

Ils prennent possession des lieux en 2012 et depuis ce moment-là, chaque hiver, ils profitent de la basse saison pour rénover, restaurer, dans le respect du lieu, de son histoire et de son charme. L'auberge est un ancien relai de diligence, où l'on se restaurait et changeait les chevaux sur la route de Nîmes. **On y retrouve encore**

les belles pierres anciennes, les arches à l'extérieur qui signalaient le grand portail et les veines du fleuve Glanum serpentant sous la cuisine. Aujourd'hui la maison de 10 chambres est contemporaine, élégante, mais conserve l'esprit d'antan et les codes de l'auberge.

"Être aubergistes pour nous c'est, accueillir les gens à leur arrivée, les saluer au petit matin, l'humain est au centre du jeu."



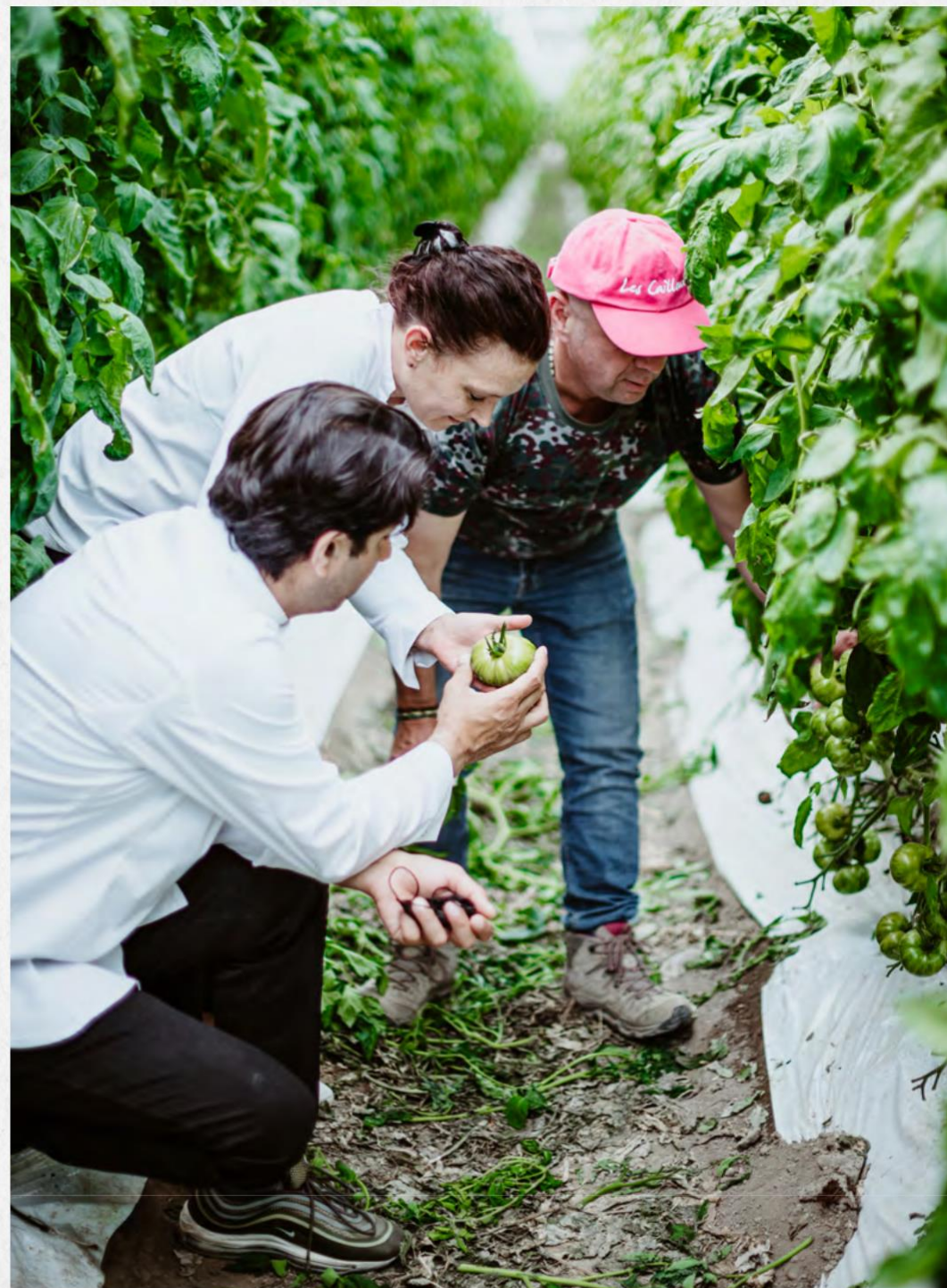
CUISINE D'AUTEUR & COMBINAISON DE GOÛT

Dans cette auberge contemporaine où ils s'épanouissent depuis 10 ans, les créations sont affirmées, gagnant en découverte d'associations autant qu'en caractère. **Une cuisine auréolée depuis 2017 d'une première étoile au Guide Michelin.**

La dégustation est imaginée comme des séquences cohérentes, une succession de découvertes où leurs esprits fusionnent. Pas d'entrée, de plat, de dessert, pas de rupture brutale entre sucré et salé, pas de carte, à vrai dire, juste une suite de surprises parfumées, audacieuses et inspirées. **Une cuisine volontiers végétale riche en saveurs et de bon sens.**

Fanny s'extasie encore chaque jour de l'incroyable diversité du terroir qui l'entoure, entre montagne, terre, mer, colline, lac, rivière et forêt.

— *"Ici il n'y a pas quatre saisons, mais 12. À quelques kilomètres seulement, le paysage se transforme et change de visage, les tomates de Thierry, les artichauts de Marc et d'autres trésors encore, chacun des producteurs du coin bichonne ses produits et ce sont eux qui dictent l'inspiration de nos créations. La nature est tellement riche ici que c'en est même frustrant, j'aimerais pouvoir tout cuisiner !"*



Ce terroir pléthorique rencontre l'identité de Jonathan. **Il est né au Pakistan, a grandi à Kohat, dans le Nord, jusqu'à ses 9 ans, avant de rejoindre son père militaire légionnaire.** Ces origines ne cessent de transparaître. Il y a des souvenirs profonds dans les combinaisons de Jonathan comme de celles de Fanny ou leur « boîte à magie », les poivres et les épices s'entremêlent. Comme en témoigne la tomate farcie, revisite incontournable des lieux. Elle sélectionne une collection d'algues de Méditerranée et des rivières camarguaises, les dessale, les sèche, les torréfie pour farcir une belle tomate choisie avec soin qu'elle viendra saisir sur un barbecue en la laquant d'une essence de tomates aux épices tandoori. **L'iode des algues crues et cuites, la douceur et mâche charnelle de la tomate, la chaleur tout en rondeur des épices donnent une idée précise de la cuisine virevoltante du tandem, une cuisine puissante et de goût.**

Un mélange de produits « magiques », nés du climat local comme la galère de Méditerranée, un produit d'une grande finesse, un petit goût sucré et de noisette, un crustacé boudé parce que derrière sa belle carapace se cache une quantité de piques enfoncées dans sa chair qu'il faut précautionneusement enlever en la pochant, sans l'abîmer.







“

On dirait un croisement entre une langoustine et les pattes d'une mante religieuse, dit Fanny, fascinée. Je le cuisine avec l'artichaut magnifique, qu'on pourrait manger cru. Je le garde entier jusqu'à la queue, celui-ci est mijoté à la Provençale « à la barigoule », en accord avec les traditions de notre terre d'adoption. Je le farcis de sa garniture de braisage, lui apporte de la gourmandise avec les sucs onctueux des carapaces de galère émulsionnée, avant de saupoudrer d'ail noirci par nos soins, c'est un ingrédient du Pakistan, ici on le confit dans le sucre et le sel avec des herbes et baies, puis on le fait sécher.

”

PHILOSOPHIE DES CHEFS

Fanny et Jonathan font partager à leur équipe et à leurs invités des valeurs essentielles pour eux, comme la préservation des océans. Ainsi, Fanny a participé à l'ouvrage « l'Océan est notre avenir » (écrit par Fanny Agostini) afin d'expliquer son rapport à la mer. **Elle privilégie et conseille une pêche économique responsable pour une alimentation durable**, d'éviter la surconsommation des espèces les plus menacées et de consommer en fonction des saisons.

Les algues l'amuse beaucoup par leur grande diversité de goût et leurs bienfaits. Ces algues, après torréfaction, dégagent en se déshydratant des oligo-éléments qu'elle récupère pour saler toute sa cuisine et si ce ne sont pas les algues qui l'assaisonne c'est la mer, l'acidité. **La cuisine de sens a une vraie place dans leur cuisine.**

Pour Jonathan, même ADN : **vivacité, associations audacieuses et produits d'exception, sans oublier d'où il vient.** Comme avec l'Éternel, son dessert signature, le plus étonnant, il revisite le millefeuille avec une très fine tuile de pâte feuilletée liquide enroulée autour d'un crémeux soyeux à la cardamome « comme le faisait ma maman », nappée d'une vinaigrette pétillante. Les trouvailles dictent le reste, l'Éternel se déclinant à la figue, au fenouil... Mais Jonathan aime oser, comme avec ce dessert totalement collaboratif autour d'un topinambour longuement rôti par Fanny. Jonathan prend le relais pour la mise en scène, le coiffe de copeaux de topinambour marinés dans le citron, le poivre, le piment d'Espelette et l'huile d'olive. Une extraction au café vient contrebalancer sa douceur. Il aime travailler les vinaigres, les agrumes ainsi que les beaux légumes de Provence à pleine maturité.







L'Auberge de Saint-Rémy, c'est à la fois une maison chaleureuse, un binôme unique, une cuisine fusionnelle, d'instinct vive et pétillante, le tout enrobé dans une vraie osmose entre ces deux chefs qui ne travaillent pas l'un sans l'autre. Une création, qu'elle soit sucrée ou salée, est forcément conçue à deux, pour que chaque bouchée soit le reflet de leur histoire, de leur maison.

Pour Fanny, *“Tous les matins, sur mon vélo, je longe le canal ou je m'approche du lac, je ramasse, je cueille, je sens, je m'inspire car la nature est pour moi depuis toute petite encrée dans ma cuisine (papa cuisinait les orties et les noisettes de terre et maman les légumes). Ici, la nature a des vertus médicinales uniques. Et je veux une cuisine bonne pour le palet mais aussi bonne de sens, je veux injecter du bien-être dans nos créations. Il y a le fenouil sauvage, les feuilles d'olivier, les bourgeons de sapin, les fleurs de romarin... sans oublier les « mauvaises herbes », et puis celles que je traque tous les matins comme la calamenthe qui est une variété de menthe aux vertus incroyables et qui se cache et varie en couleurs”.*

Ces plantes, elle les fait sécher, les propose en infusion de fin de repas, les consomme crues et en tire des huiles parfumées uniques.

“On a appris sur le tas, on n’est des autodidactes, tenir une maison, gérer une équipe avec bienveillance, la faire grandir avec passion et modernité. En devenant chefs propriétaires de l’Auberge, nous avons concrétisé notre rêve, ce n’était pas une mince affaire mais nous sommes courageux et passionnés. La passion n’est rien sans un soutien d’amour”.



L’Auberge de Saint-Rémy est désormais un trésor de la Provence, une terre d’accueil où l’on vient se régaler et même se ressourcer.

