

Aix&Terra passe à Table

Saulce-sur-Rhône (26) Cette entreprise artisanale de spécialités salées et sucrées à partir de produits provençaux, a créé son propre restaurant au bord de la Nationale 7.



Richard Alibert a aménagé un restaurant qui offre une quarantaine de couverts.

Pour **Richard** et **Marina Alibert**, le mois d'août s'est achevé avec l'ouverture de la Manufacture, près de Montélimar. Une étape essentielle dans le développement d'Aix&Terra, la société qu'ils ont créée en 2010, chez eux, à 5 km de là.

Dans ce vaste espace conçu par l'architecte **François Muracciale**, ils ont pu regrouper atelier de fabrication de produits artisanaux et boutique. Surtout, le couple a aménagé un restaurant qui offre une quarantaine de couverts. La Table, c'est son nom, propose une cuisine inspirée par la gamme Aix&Terra qui se compose de crèmes, tapenades, confits et autres moutardes à l'accent de la Provence. «*C'est l'ADN de notre marque*», souligne Richard Alibert, qui a rassemblé autour de son projet des producteurs de fruits, légumes, miel et huiles, allant de Montélimar à Menton.

Un chef pour partenaire

Cet espace de restauration est destiné à mettre en scène les produits, environ 70 recettes artisanales, fabriqués dans l'atelier attenant. «*C'est un atout essentiel autour d'une cuisine simple qui permet de déguster quelques-unes de nos spécialités. Le pressé de chèvre frais est accompagné par notre confiture d'olives, les ravioles de la mère Maury sont servies avec notre délice de tomates séchées et le carpaccio de boeuf arrosé de notre huile d'olive à la truffe noire.*» Une commis de cuisine travaille devant les clients, épaulée par une sommelière qui assure la direction du restaurant ainsi que de la boutique.

La naissance de La Table est soutenue par un parrain prestigieux. Voisin, **Julien Allano**, le chef étoilé du Clair de la plume, à Grignan, a été conquis par le projet et par l'approche de ses créateurs. Non seulement il a apporté son regard de professionnel mais a également décidé de travailler en partenariat avec Aix&Terra. Il développe aujourd'hui ses propres recettes : Crème apéritive à l'ail doux et à la truffe d'été, Tartare de truffe d'été à l'oignon confit...

Jean Bernard

La Table
Nationale 7
Chemin du Mouillon
26270 Saulce-sur-Rhône
www.aixeterra.com
Tél. : 04 58 17 67 20