

TOURISME

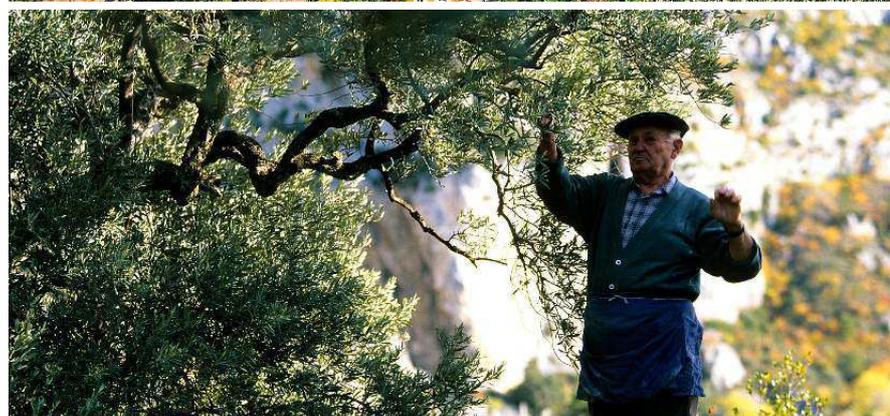
Balade gourmande dans un décor plus connu pour ses sports extrêmes, chez les artisans et les producteurs d'huile d'olive.

PAR ANISSA HAMMADI

Elles nous attirent comme le chant des sirènes, ces eaux vert turquoise qui lèchent le canyon. On ne peut s'empêcher de faire halte devant les sublimes gorges du Verdon, même si, cette fois, elles ne figurent pas sur notre itinéraire de voyage. Il faut savoir abandonner le kayak et le maillot de bain pour écouter un autre chant, celui des petits producteurs des Alpes-de-Haute-Provence, et plonger dans un tourisme plus authentique.

C'est chez lui, à Roumoules, aux portes du Verdon, qu'Alex Fabre nous accueille. Quand il ne s'occupe pas de ses truffes, il produit 500 litres par an d'huile d'olive à partir de 500 oliviers alignés face à sa maison provençale. Une huile « mûrée fruitée » au goût puissant, fabriquée « à l'ancienne ». Président de l'association Apror (Aide pour le renouveau de l'olivier de Riez), Alex Fabre est très fier de nous emmener sur le parcours pédagogique qu'il a créé dans cette ville voisine. Entre deux oliviers, des panneaux explicatifs dévoilent les légendes qui ont alimenté l'histoire de cet arbre symbolique.

Le sentier grim pant mène à la colline ombragée Sainte-Maxime. La balade se termine ici, par une dégustation au frais. « Un havre de paix mal connu des touristes, où l'on peut se retrouver seul même en été », souffle un habitant. C'est vrai qu'on s'y sent bien, entouré par les champs d'oliviers et l'improbable petite chapelle plantée là. Avec un peu de chance, vous tomberez



Moustiers-Sainte-Marie est fière d'être classée Plus Beau Village de France... Mais en plus des sublimes paysages du Verdon, la dégustation chez de petits producteurs locaux d'olives, de truffes ou de fromage, est une raison supplémentaire de faire le déplacement.

peut-être sur le chant apaisant des sœurs Clarisses, aux heures de prière. Puis on file vers des terres plus connues, à Moustiers-Sainte-Marie. La ville cumule les atouts : ancrée dans le parc naturel régional du Verdon, elle est classée Plus Beau Village de France et Village et Cité de caractère. On y produit du miel, des olives bien sûr, des truffes et du fromage. Mais surtout de la faïence.

Aux portes du village, le faïencier Lallier confectionne de la vaisselle délicate depuis trois générations. C'est l'un des rares à maîtriser le procédé de fabrication du début à la fin. Au sous-sol, recouvert d'une file pellicule de poussière rose, mère, père et filles montrent aux curieux

“ UN HAVRE DE PAIX MAL CONNU DES TOURISTES, OÙ L'ON PEUT SE RETROUVER SEUL MÊME EN ÉTÉ ”

UN HABITANT

comment ils façonnent leur propre terre. « On sent un regain de l'art de la table. Même si ça n'a plus rien à voir avec le service 48 pièces, les gens achètent de belles assiettes ou des petites coupelles pour se faire plaisir quand ils reçoivent des convives », explique Christine Lallier.

Après un passage à l'intérieur de l'église tordue de la ville et au pied

de la mystérieuse étoile suspendue entre deux falaises, à 250 m au-dessus du ravin, notre pèlerinage gourmand se poursuit sur la terrasse d'un restaurant gastronomique. Entre l'aioli de cabillaud et légumes à l'huile d'olive de Moustiers et le financier au miel de Raphaël Scipion, seule la complainte du ventre résonne désormais.

Balade commentée dans les oliveraies du plateau de Sainte-Maxime à Riez : 2,50 € par personne (gratuit pour les moins de 12 ans). Bureau du tourisme de Riez : 04.92.77.99.09

Visite guidée de la faïencerie Lallier : 4 € par personne. 04.92.74.55.58

PRATIQUE

► **Y aller.** Depuis la gare TGV d'Aix-en-Provence (3 heures de trajet au départ de Paris), Riez et Moustiers-Sainte-Marie sont à environ 1 h 30 de route.

► **Où dormir.** A la maison d'hôte hôtel des Colonnes, à Riez. Grande voyageuse, Géraldine Manivet a décoré son hôtel particulier datant du XVII^e siècle de souvenirs venus des quatre coins du monde. Un endroit personnalisé, décalé et très confortable. De 80 à 100 € la nuit pour une chambre double, petit déjeuner inclus. 04.92.72.29.24.

► **Où manger.** La Caverne, à Gréoux-les-Bains. Un service impeccable et un menu au très bon rapport qualité/prix (25,50 € entrée, plat, dessert) avec des produits locaux mis en avant sur la carte. Profitez de votre passage dans cette ville thermale pour acheter de bons produits du terroir (tapenade et huile d'olive) à la Gaudinade, en face de l'office de tourisme ou en bas de la rue, chez les Producteurs de Provence.

La manufacture de faïence Lallier, c'est une affaire de famille, que l'on partage volontiers avec le public lors de visites organisées.

Quand profiter des produits de Provence

MÊME SI les restaurants et les commerces de bouche sont ouverts toute l'année ou presque dans la région, voici quelques dates à retenir pour ne pas manquer une miette des spécialités locales. **La Fête de l'olive le 25 mai à Riez.** Dégustation des différents fruités de l'huile d'olive et de tapenade, menus

spéciaux dans les restaurants de la ville et animations. **La floraison des champs de lavande** de juin à début août, sur le plateau de Valensole, au milieu des blés, des amandiers, des truffes et des oliviers. **Le marché de Riez** les mercredis et les samedis, toute l'année. Faites un tour au stand du fromager

(reconnaisable à la longue file d'attente) et à celui d'Eric et Christine, spécialisés dans la fermentation de légumes. **Le corso de la lavande**, du 4 au 8 août à Digne-les-Bains. Cinq jours de fête avec défilés de chars parfumés à la lavande et des musiciens de toute l'Europe.

A.H.



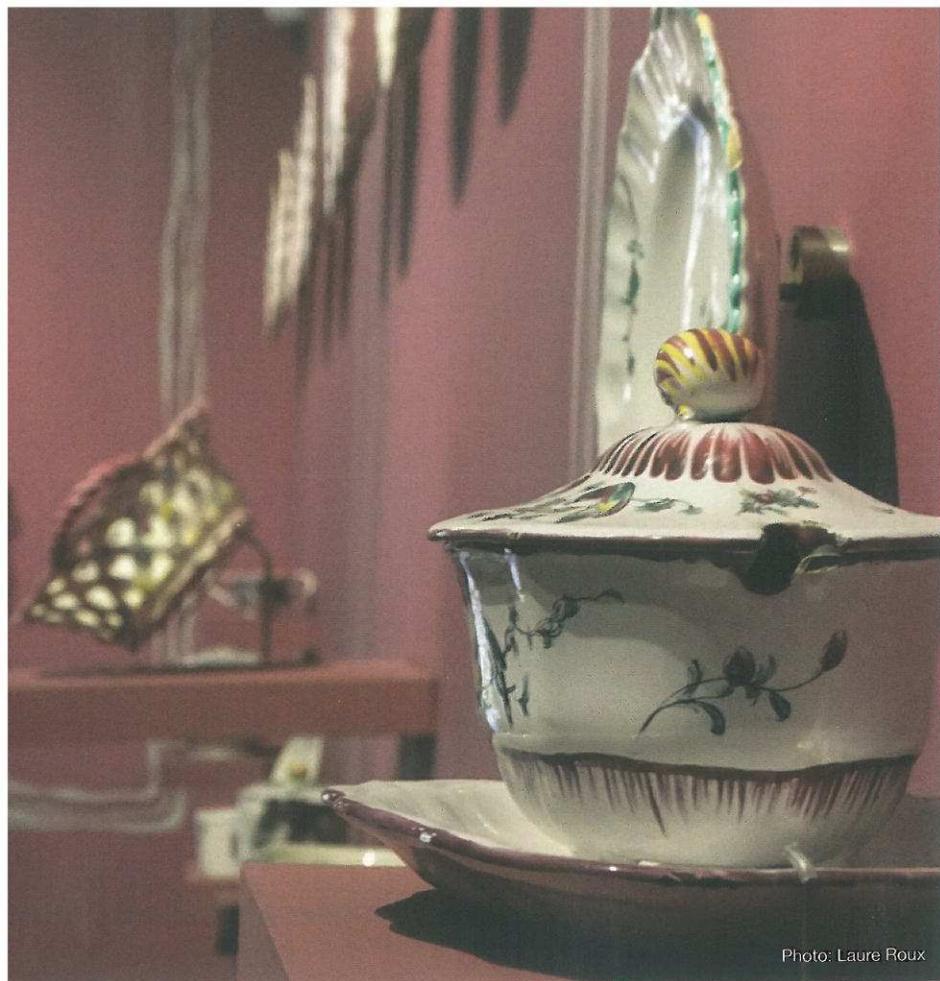


Photo: Laure Roux



Ceramics with a difference in Provencal Provence

In a quiet corner of mountainous Provence, in a village where at twilight the glow pink in the setting sun, there is a very special museum

WORDS | PHOTOS: MUSÉE DE LA FAIENCE

The village of Moustiers-Sainte-Marie has long been known for its pottery. In the shadow of the Provencal hills, they have been making ceramics since the Middle Ages. During the reign of Louis XIV, Moustiers-Sainte-Marie ceramics acquired a reputation of being the finest in France. The pieces are made of Moustiers clay, reputedly superior in quality to other clays because it contains high levels of iron. This prevents the clay from cracking after the first firing. Before being used for pottery, the clay is crushed, cleaned and then left to rot for several months in underground cellars.

"There are still ten working, living ceramics workshops in the village of Moustiers-Sainte-Marie, each with its own characteristics," says Virginie Lions, who works at the



museum in the heart of the village. "You can visit the workshops to learn about all the stages of manufacturing a piece of ceramic, and you can buy ceramics there, or during your visit to the village."

It is a wonderful place, adds Virginie. "Moustiers-Sainte-Marie is such a beautiful village, where we live well, and the people that live there – including me – are friendly, welcoming, always smiling! We love to welcome tourists here."

Pots of history

When ceramics first began in Moustiers-Sainte-Marie, only objects in glazed clay were produced, using the natural colours of green and brown. Then, in 1679, a local potter called Pierre Clérissy founded a dynasty of local potters that would remain active until

the late 18th century. Clérissy began making luxuriously-decorated ceramics using white enamel and cobalt blue that became desired objects for the French population of the time.

At the end of the 17th century and up until 1730, Clérissy potters made large hunting dishes with a central decoration showing a hunting scene, most often drawn from the engravings of Antonio Tempesta, an Italian Renaissance painter whose engraved work circulated at the time throughout Europe.

Later on in the 17th century, the Moustiers potters embraced a more colourful style featuring arabesques, architectural motifs,



birds, vases of flowers and other more fanciful decorations. Then, Joseph Olérys founded a workshop in 1738, introducing polychrome and producing ceramics painted in purple, soft green, orange and blue.

Many of these treasures can be seen in the large blue living room at the museum.

"During your visit to the museum, you'll be astonished when you go into the large blue salon," says Lions. "This room mainly displays ceramics with blue decor that come from the two former companies that dominated the beginnings of production here, namely Clérissy and Olérys. The chandelier, meanwhile, dates from 1900. It's made of transparent Murano glass with pure gold glitter."

Easter bells

The local ceramics trade gradually died out around 1870 with the arrival of English ceramics and bigger industry, and for a while, Moustiers' ceramics stopped. Then, a man called Marcel Provence, a local arts expert, decided to reinvent the local industry, and the ceramics workshops in Moustiers-Sainte-Marie fired up again on 15 September, 1929, under the supervision of Marcel Provence (Joannon) and the Academy of Moustiers.

Marcel Joannon was a journalist, writer, historian, ethnologist – and lover of Provence, so much so that he made it his surname. As well as reviving the local ceramics industry, Provence created the Academy of Moustiers-Sainte-Marie to oversee the study of ceramics and the folklore of Moustiers-Sainte-Marie, as well as the museum. Meanwhile, he set to work as master potter to reinstate the Moustiers-Sainte-Marie ceramics industry. Marcel Provence's workshop closed its doors in 1937, but he continued to take an active interest in the



museum and the academy. When Simone Garnier, another potter, came to set up a workshop in 1943, Provence co-financed the purchase, believing that his work would continue.

Provence passionately believed that Moustiers clay was something special, and liked to point out the sound of a good piece of ceramic. "The earthenware of Moustiers has its own accent," he said. "Touch it with a nail and it makes a crystalline sound, like Easter bells in the mountains."

Now the museum displays five centuries of masterpieces and more than 300 rare ceramics through a collection funded by the donation of patron Pierre Jourdan-Barry.

"The style of ceramics has evolved through the years, thanks to the evolution of colours and contemporary decorative styles," says Virginie. "But the art of ceramics is still very much on the move. I think ceramics are interesting to everyone, from old treasures to modern-day creations, because our potters in this village are always adapting and growing their style to reflect modern trends and fashions. They are a little like fashion designers."

www.moustiers.fr/en/ceramics

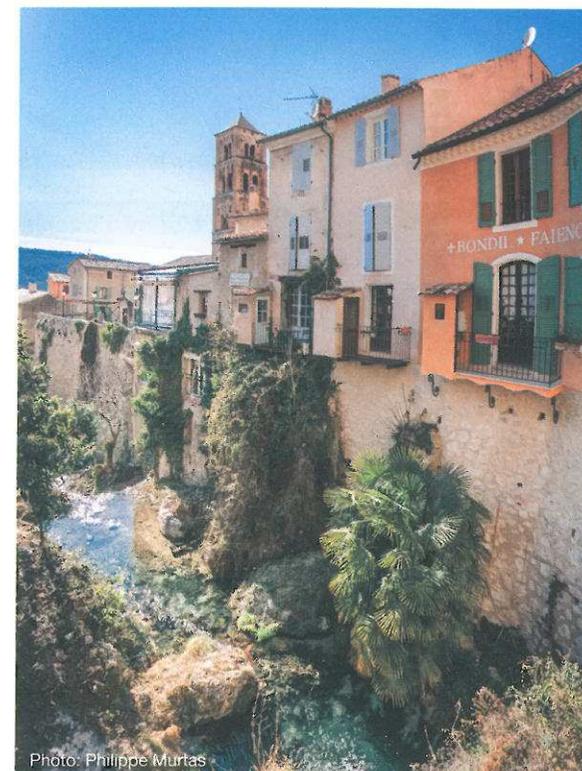


Photo: Philippe Murtas

Tim Moore takes the Mercedes-Benz GLC along the winding roads of France's awe-inspiring grand canyon – Gorges du Verdon – with exhilarating views and precipitous drops at every turn



THE JOURNEY

Location:
GORGES DU VERDON

Distance:
132 MILES

Date:
JANUARY 2017



THE KIT

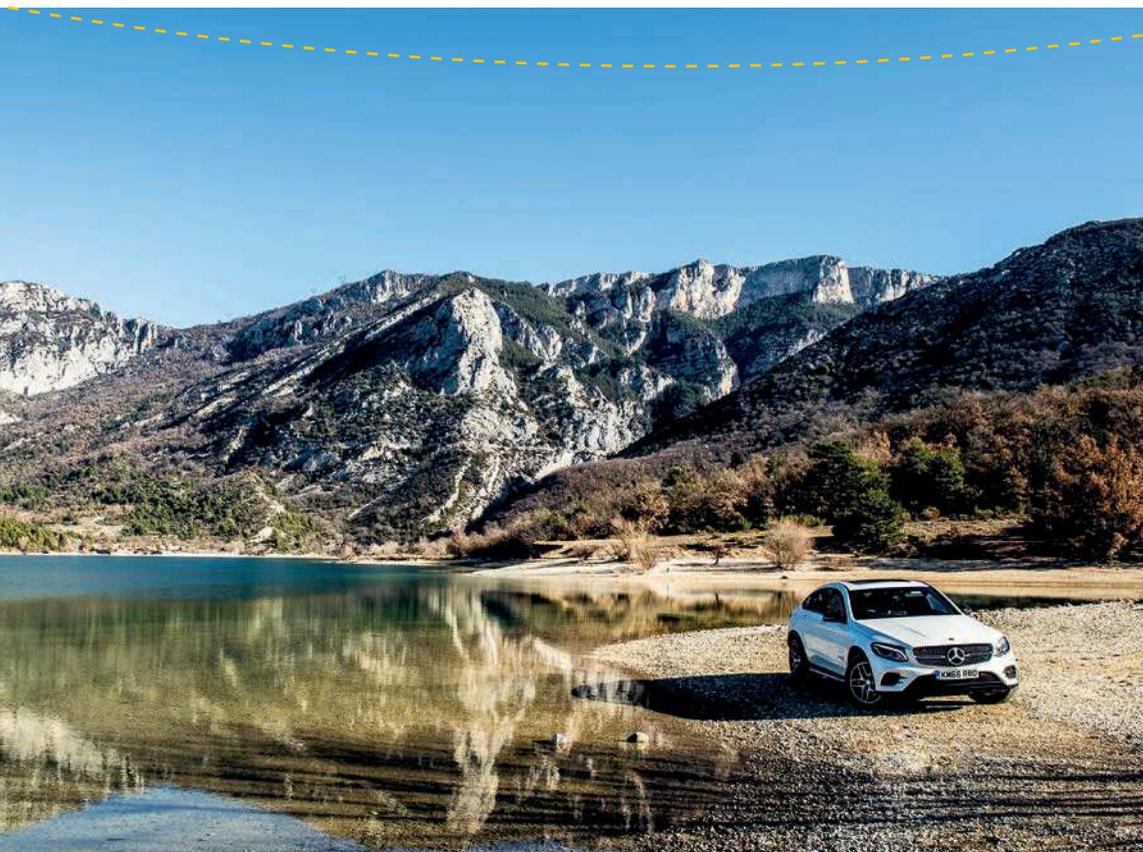
MERCEDES-BENZ GLC 220 D
4MATIC AMG LINE COUPE

ENGINE: 2143CC 4-CYLINDER DIESEL

TOP SPEED: 130MPH

0 - 62MPH: 8.2 SECONDS

A GRANDYON



From far left
The Mercedes-Benz
GLC parked up
by Lac de Sainte-
Croix, and again
at Lac Montpezat;
a Griffon vulture;
Moustiers-Sainte-
Marie; driving
in Comps-sur-
Artuby; canoeing
at Lac Montpezat
Previous page
Route des Crêtes



THE VERDON GORGE
INTRODUCES ITSELF
WITH A GENUINELY
STARTLING VISUAL 'BOO!'



The biggest hole in Europe likes to keep itself to itself. Driving to it from Nice involves a lengthy inland trundle through desolate military training zones, the desiccated Provençal landscape so brown and bouldered that US special forces came here to acclimatise for Afghanistan. Traffic is sparse and settlements sparser still – the occasional clutch of chipped pantiles and careworn beige walls, places where scratchy livings have long been eked out. Then I park the Mercedes-Benz GLC at a lonely lay-by with a rust-scabbed viewpoint sign, and the Verdon Gorge introduces itself with a genuinely startling visual 'boo!' Beneath the hand rail and my whitened knuckles tolls out a plunging panorama of vertical rock and clinging vegetation, threaded at its very distant fundament by a little vein of water, garishly coloured like peppermint mouthwash. The Balcons de la Mescla, a savage karate chop through the landscape, is the southern introduction to our continent's deepest canyon, yet even five paces from the edge you'd never know it was there. At once I grasp just how this 15-mile-long, 2000ft-deep rent in the fabric of France could have kept itself secret for so long: until the early 20th century, the Verdon Gorge

was barely known beyond the scattering of shepherds and huntsmen who called this region home. The D71, more poetically known as the Corniche Sublime, hugs the gorge's southern rim with reckless intimacy. On occasion, the road builders have hewn picture windows through the living rock, offering reminders of the steeping Gothic void you are perched atop and – on a crisp winter's afternoon – the sunset gilding its northern flank. In the days ahead, I am regularly grateful to find myself at the wheel of a compact 4x4, the ideal combo for all those gravelly, frost-cracked hairpins and narrow galleried tunnels. Then the gorge recedes, and the road delivers us gently downwards to the Bastide du Calalou. Cocooned beside the hotel's fireplace, I gaze out at a more benign holiday vista: the twilight, pine-topped hills of southern Provence, undulating restfully beyond the poolside olive and cypress trees. 'This water has changed my life,' says my guide Gaëtan Hémerly, as we lug his canoe over the chalky foreshore of Lac Montpezat the following dawn. A childhood kayaking holiday inspired him to move here from Lille as soon as he left education, and he later tells me that his first marriage ended after a

'me or the boat' ultimatum. The aesthetic appeal of his obsession, even in January, is undeniable. With a gaudy sunrise above and a dry-ice mist wafting across the glassy surface, the scene recalls one of rock's most fabled couplets: smoke on the water, a fire in the sky. For two hours, we don't see a soul. Canoeing, Gaëtan-style, is a relaxed and bone-dry aquatic pastime, with plenty of paddle-in-your-lap drifting. Sitting upfront, I am nominally in charge of 'the power' – paddle on the left side only; long, steady strokes – with Gaëtan behind, using his paddle primarily to steer. As the lake narrows into a modest gorge, he tells me how the entire region was transformed when the Verdon was stoppered by a pair of hydroelectric dams in the 1970s. The lakes thereby created, including Montpezat and the vast Sainte-Croix, just upstream, delivered a flood of water-thirsty holidaymakers – and a welcome economy surge – to a previously neglected area. In the blistering summer, boating novices are routinely seduced by the beckoning turquoise water – the Verdon's Caribbean tint is the legacy of powdered rock washed down from glaciers – but swiftly regret that 'refreshing' leap overboard. 'It is never more than 8°C in there,' says Gaëtan, dipping a wary finger



MORE THAN HALF OF FRANCE'S TRUFFLES ARE BROUGHT UP FROM THE REGION'S EARTH, AND MOST END UP IN THE MARKET AT AUPS

Clockwise from far left Dogs replaced pigs as truffle hunters when the greedy swine developed a taste for their rootled treasure; Col de l'Olivier; a ceramicist glazes a plate in Moustiers-Sainte-Marie; La Truffe chef Sébastien Gaillard tops many a dish with truffles, including scrambled eggs

KEEP IT LOCAL

TRUFFLES

A 'black diamond' is the essential culinary souvenir, but you must keep it cool and eat within a week. A jar of truffle butter from the Aups market makes a longer-lasting alternative.

BOAR

Since the 1980s, the sanglochon – a wild boar/pig hybrid – has multiplied out of control in sub-Alpine France. Eat some and do the eco-system and yourself a favour: it's beautifully dense and rich.

WINE

It's all about rosé around here. Some of the best comes from Domaine de Valcolombe (domaine-valcolombe.com): floral and almost golden in colour, they're the ideal partner to a truffle dish.

HONEY

The lavender fields produce some extraordinarily distinctive honeys. For the fullest taste experience, make sure it's 'cold extracted'.



in. 'After 90 second [sic], your body is in difficulty.'

The local fauna, though, are made of sterner stuff. As we glide back to the shore, Gaëtan nods at a pinch point upstream where wild boar swim across with up to 20 piglets in tow. 'I see them many times here in the morning, also fox, chamois, badger...' He gazes around his realm and lets out the contented sigh of man who is living the dream. 'The best for me is night, when the full moon, water and rock become the same silver colour and everything is so, so quiet.'

The deeply rutted track back to the road allows the GLC to dabble with a little high-clearance soft-roading, which it enjoys almost as much as I do. Then it's around the huge shoreline of Lac Sainte-Croix to Moustiers-Sainte-Marie, northern gateway to the Verdon Gorge and officially one of France's hundred prettiest villages. Unofficially, it's one of the most dramatic, hunkered up in the lee of a towering limestone bluff to escape the worst of the Mistral that bends every exposed tree trunk towards the Med.

My punishing walk up to the ancient cliff-perched chapel that crowns Moustiers is rewarded by another of those dizzying vistas that define this journey. Beneath, a twisty compaction of steeples, ceramic workshops and 'Allo 'Allo! -era bistros, bisected

by a gurgling mountain river; beyond, an eternity of hibernating lavender fields. The chapel was a pilgrimage site for centuries, and the monks who came here from across Europe brought with them a secret skill that the locals parlayed into a durable speciality: the creation of enamelled earthenware. 'After more than 20 years, every day still brings a surprise,' says Franck Scherer, one of the town's 15 faïence artisans, when I meet him in an atelier crammed with well-fed cats and delicate crockery in various stages of completion. 'Such suspense when I open the kiln,' he smiles, deftly knocking a chapati-sized disc of clay from his work-table spinner. 'Sometimes a splendid result, sometimes a horror!' The walls are decorated with letters of appreciation from a customer list including George Bush and François Mitterrand, and Franck is currently working on a dinner service for the new king of Thailand.

Like the clay that helped put Moustiers on the map, the region's principal delicacy is harvested from below the rocky, barren soil. The next morning begins with a Bastide breakfast that pays tribute to it: scrambled egg densely speckled with shavings of nutty black truffle. For the past two days, I've seen rustic characters roaming the hillsides with dogs, engaged in one of

this area's traditional winter activities: rooting out 'black diamonds', and scaring off truffle-hungry wild boar before they beat them to it. More than half of France's truffles are brought up from the region's earth, and most end up in the market at Aups, a pretty but rather forgotten little town trying to make a name for itself as 'la ville de la truffe'. As I learn at a new and glitzy visitor centre on the main square, tuber melanosporum – the black truffle – is the world's most expensive fungus, growing among the roots of hazel and oak trees that are now planted in groves for this purpose. Then it's up the road to the kitchens of La Truffe (restaurantlatruffe.com) for a more hands-on, mouth-in demonstration.

Sébastien Gaillard, the restaurant's exuberant rock-star chef, is an evangelist and innovator, forever finding new ways to inveigle truffles into his menu. 'From entrée to dessert,' he grins, pulling out a roasting tin packed with pungent, conker-sized nuggets from the fridge and placing it under his worktop's low-slung copper lamps. 'Here you have maybe €2000 of truffes.' He picks one out, sniffs it dreamily, then chops it in two to reveal densely packed white veins. 'This is a premier choix truffle, which gives the best flavour.' In the next hour I watch Sébastien diminish his hoard, artfully >

shaving, grating and slicing indulgent chunks of it over everything from foie gras to ginger ice-cream, and inviting me to savour the results. In his hands, a truffle is somehow coaxed to add a layer of spice, cocoa or even strawberry notes to a dish. All are stupendous.

Fully infused with black diamonds, I ease the GLC's electric steering column a little further away from my waistline and drive back north to the start of the truffle's journey. Le Domaine de Majastre (domaine-de-majastre.fr), a four-square, 16th-century manor house, is styled by owner, Philippe de Santis, as 'the kingdom of the truffle': his 60 hectares of oak-planted groves offer up 500kg of black truffles in a good year; not bad business with prices hovering around €1000 per kilo. From there I head out into the frosted fields with truffle hunter Nicolas Planchon and his three dogs, all bespoke hybrids bred at the Domaine, and trained there from birth by having truffles flaked

extravagantly over their puppy food. No wonder each is worth around €4000. 'In the old times, they had pigs for this work,' he says. 'But pigs are too greedy. They find a truffe; they eat it. If you try to stop them, they eat your finger.' He shows me an under-toothed smile.

Nicolas has been working the Majastre groves for 12 years, and monitors the dogs' snuffling with a practised eye. Every few minutes, one of them starts scrabbling with intent and Nicolas trots over to work at the stony red earth with his sawn-off pickaxe. The soil-encrusted lumps that end up in his muddy pockets look like unpromising seed potatoes; I can see at once why, for many centuries, truffles were dismissed as peasant food. But later, cleaned up and weighed out in the Domaine's cellar, each melanosporum exudes the knobblly, mystical gleam of a pocket meteorite. 'For you,' says

GET ACTIVE!

CANOEING

Canoe Verdon offers four-hour accompanied daytime or sunset trips for €30pp. Five-hour 'full moon' evening trips are €35pp. canoe-verdon.com

TRUFFLING

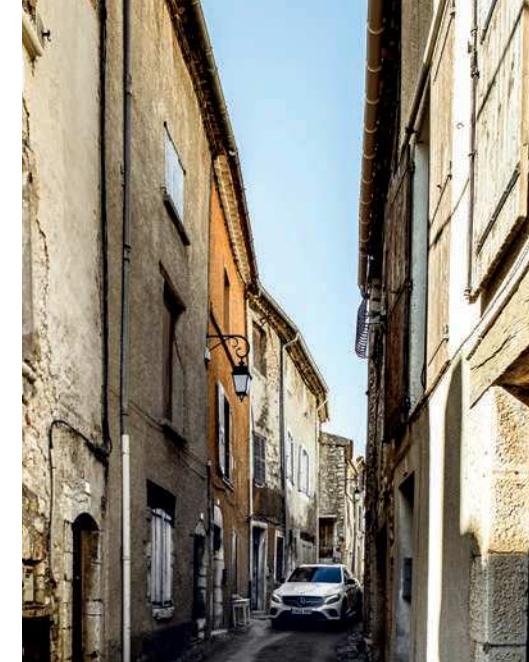
The €115 'truffle discovery' experience at Domaine de Majastre includes an afternoon truffle hunting with dogs, as well as bed, breakfast and a well-truffled dinner. domaine-de-majastre.fr/truffles

CANYONING

A high-octane experience in the Verdon Gorge: descend a ravine by abseiling, climbing and swimming. canyoningverdon.net

HIKING

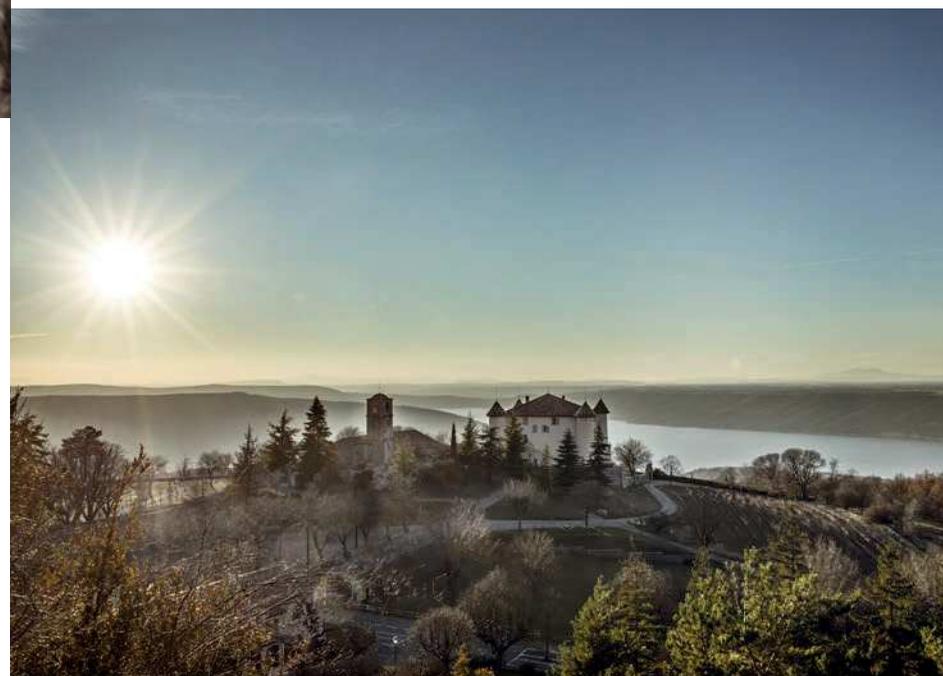
The Sentier Blanc-Martel route follows the bold footsteps of the two locals who first mapped the Verdon Gorge in 1905. You'll need six hours, a head for heights and a torch for the path's many tunnels.



EVERY FEW MINUTES,
ONE OF THE DOGS STARTS
SCRABBLING AT THE RED
EARTH WITH INTENT



Clockwise from left Moustiers-Sainte-Marie; the view from Route de la Corniche Sublime; truffle hunter Nicolas Planchon and his dogs; a truffle-adorned lunch in Moustiers-Sainte-Marie; Bauduen on the edge of Lac de Sainte-Croix; canoeing at Lac Montpezat; Château d'Aiguines by Lac de Sainte-Croix





THE SOIL-ENCRUSTED
LUMPS THAT END UP IN
HIS MUDDY POCKETS LOOK
LIKE SEED POTATOES

Left Owner of Le Domaine de Majastre – or 'the kingdom of the truffle' – Philippe de Santis

Philippe de Santis, placing one in my grateful hands. The only appropriate farewell is a drive around the D952, the Route des Crêtes that tracks the Verdon Gorge's south-facing sunny side. The vistas at its height are of an entirely different order: higher, wider, deeper. Griffon vultures circle idly in a holding pattern, waiting for another boar or deer or selfie-snapping tourist to lose their footing. With a sheen of ice covering every shadow in the road, permanent four-wheel drive is keenly appreciated. No more so than when I round a switchback and find the road closed by barriers, right beside a 2000ft wall of death. As a souvenir of my trip, that truffle only survives two days and four plates of millionaire's pasta. But that 13-point U-turn will stay with me for ever.



John Plummer

**Do more.
Save more.
Be more.**

SAVE UP TO 8% ON CAR INSURANCE WITH LV=

Drive with peace of mind, knowing that you have top-rated discounted car insurance from LV=. Their Defaqto 5-Star rated cover is recognised as one of the most comprehensive insurance products on the market.

Visit boundless.co.uk/lvcarinsurance

DELUXE BREAKDOWN COVER FOR £76 PER YEAR

You're in safe hands with LV= Britannia Rescue 5-Star Defaqto rated Deluxe cover that protects you when you're driving in Europe.

Visit boundless.co.uk/lvbritanniarescue

PROTECT YOUR CAR'S VALUE

Enjoy three years' GAP insurance cover, from only £186, with Car Care Plan.

Visit boundless.co.uk/carcareplan gap or call 0800 032 0945

* See p119 for T&Cs

THE CAR

MERCEDES-BENZ GLC 220 D 4MATIC AMG LINE COUPE



Spec

Price: £42,785
Engine: 2143cc 4-cylinder diesel
Power: 168bhp
Torque: 295lb ft
Transmission: 9-speed automatic
Performance: 0 – 62mph in 8.2 sec, 130mph
Combined mpg: 56.5
CO₂: 143 g/km
Boot space: (min/max litres) 500/1400
Website: mercedes-benz.co.uk

STYLING

In fastback coupé form, the GLC is a more rakish proposition than boxier soft-road compacts. Those bold curves and slanted headlights make its most obvious rival, the BMW X4, seem a little dumpy. The sporty AMG Line interior looks the part, too. But style comes at a price: the coupé is almost £3000 dearer than an identically equipped standard GLC.

PERFORMANCE

Diesel technology has come a long way, but there's only so much you can do with a 2.1 lump, and we sometimes felt a little short-changed. It's also fair to say that the GLC's dynamic looks aren't always reflected in its handling. The standard nine-speed auto box is a triumph of Mercedes engineering, though, and the GLC's permanent four-wheel drive made for sure-footed progress on icy roads – and off them.

TECHNOLOGY

Our GLC came with a full house of driver aids: radar cruise, lane and blind-spot assistance, pedestrian detection with autonomous braking and active parking assist. The driverless future really is almost upon us. The three-colour ambient interior lighting package was fun, but the media and Sat Nav screen seemed a little low res by 2017 standards.

PRACTICALITY

That fastback roofline sacrifices a fair bit of luggage space, and the back seat can seem a little claustrophobic, but there are neat little stowing hatches all over the car, including a collapsible box in the floor of the boot. The GLC is aimed at the discreetly adventurous, and it certainly has the right blend of comfort and soft-road versatility to get them where they want to go.



THE NAME

GL stands for Geländewagen Luxus, or 'luxury offroader'. And the C? Well, it's based on a C-class.



THE BRAND HERITAGE

Co-founder Gottlieb Daimler effectively invented the car in 1885. His signature is etched on Mercedes windcreens.



THE FUTURE

The Mercedes-Maybach 6 is an extraordinary 18ft-long grand tourer with a 738hp electric motor. At this stage, though, it's just a concept.

'THE
DRIVERLESS
FUTURE
REALLY IS
ALMOST
UPON US'



AU CREUX DES GORGES

Construit en arc de cercle au bord de la falaise, à 634 mètres d'altitude, Moustiers-Sainte-Marie possédait les ingrédients nécessaires à la fabrication de la céramique : l'eau, le bois et une terre argileuse.



DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION Fille de céramiste, Michèle Blanc (ci-dessus, à gauche) a créé son propre atelier en 1977. Avec l'entrée de sa petite-fille dans l'entreprise familiale, ce sont désormais trois générations qui y exercent. Ci-dessus, à droite : à l'Atelier Soleil, le maître faïencier Franck Scherer crée chaque saison de nouvelles pièces. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées à la main (ici, après estampage).

Moustiers, terre de feu

A Moustiers-Sainte-Marie, dans les Alpes-de-Haute-Provence, une poignée d'artisans prolonge l'histoire de l'un des plus grands centres de production faïencière du Grand Siècle. PAR SOPHIE HUMANN

Lorsque, après des études de gestion, sa petite-fille s'est inscrite à l'École de céramique d'Aubagne, Michèle Blanc a été troublée. Aurait-elle les moyens de plonger, à son tour ? De rejoindre ses parents, grands-parents, arrière-grands-parents, dans cette longue chaîne d'artisans, ces faïenciers, dont la famille Clérissy a porté, au Grand Siècle, si haut les couleurs ? Le nom de leur rude village, Moustiers-Sainte-Marie, accroché à ses falaises de chaque côté du torrent de l'Adou, avait alors brillé jusqu'à la cour du Roi-Soleil. Mais, quand Mélissa a reçu la médaille d'or du meilleur apprenti, les craintes de la faïencière se sont apaisées. La petite y arriverait, elle était douée en décor, et puis elle possédait l'agilité numérique nécessaire pour développer la clientèle au-delà des touristes de passage qui voient aujourd'hui en Moustiers une simple halte entre les gorges du Verdon et la pause Instagram sur le plateau de Valensole, au milieu des champs de lavande.

Place Pomey, au cœur du village, trois générations travaillent donc dans le petit atelier familial, à estamper, tourner, couler, cuire, émailler, décorer, recuire, assiettes, vases, pieds de lampe et autres objets, réalisés dans la tradition. Seule l'argile ne provient plus depuis longtemps des carrières locales. Le gendre de Michèle Blanc va en chercher à Aubagne, ou il prend à Salernes de cette terre rouge et grasse qui donne des carreaux si chaleureux, mais sèche lentement.

Ils sont encore une poignée de faïenciers qui vivent ici de leur art et racontent aux visiteurs ces gestes immuables, de cette terre pétrie à la main, à la première cuisson dans le four à mille vingt degrés, du tour de main pour plonger l'assiette dans l'émail et l'en sortir aussitôt, au pinceau qui n'a pas le droit à l'erreur, jusqu'au deuxième four à neuf cent soixante degrés... Ce sont les artisans de la maison Serrailier, ceux de l'atelier du Barri, dont les sobres plats blancs ont des allures de boutis provençaux. C'est Franck Scherer, qui a

appris le métier avec sa mère à l'atelier Ségriès. Son Atelier Soleil, en bas du village, travaille avec La Bastide d'Alain Ducasse ou la Japonaise Junko Miyoshi...

C'est aussi Isabelle Bondil, qui habite juste de l'autre côté de la place Pomey, au-dessus de sa boutique, regagnée chaque matin après sa promenade sur les chemins caillouteux qui paraissent fuir le village. Ici, l'âpreté du terrain, qu'on retrouve jusque dans la priante sobriété de l'église Notre-Dame voisine, a cédé à la chaleur de la faïence, disposée avec soin sur les étagères et buffets de bois fruitier. Certains motifs sont contemporains, tels ces gracieux iris qui fleurissent un peu partout ou ce décor de papillons et pistils rehaussés d'or, retrouvé sur plusieurs vases et pieds de lampe. Les artisans de la maison Bondil sont surtout passés maîtres dans la reproduction des formes et des motifs des XVII^e et XVIII^e siècles. Isabelle Bondil connaît l'histoire de chacune des pièces. « Regardez la forme de ce drageoir. Il reprend celle du



bassin d'Apollon, à Versailles. Le cercle évoque le spirituel, le carré rappelle la matière. Et vous voyez cette épicière, avec ses trois compartiments ? Elle peut contenir trois épices : le poivre, le clou de girofle et la noix de muscade qui favorisent la digestion. On la posait au centre de la table, elle soignait les convives pendant tous ces repas trop riches. » La faïencière montre aussi ce rafraîchissoir à verres, aux masques d'inspiration maya et nez en fleurs de lys, ou la corbeille à fruits ajourée dont l'estampage est particulièrement long et délicat... Les lettrines des pots à pharmacie ne doivent rien au hasard. On retrouve l'*Hypericum*, autrement dit le millepertuis, réputé en Provence pour soigner les dépressions, l'orviétan, un antidote contre les poisons, ou la mandragore cultivée comme le cannabis pour ses vertus thérapeutiques.

Reine Bondil, la mère d'Isabelle, dirige toujours l'atelier qu'elle a fondé avec son mari en 1980. Entreprise du patrimoine vivant comme l'Atelier Soleil, l'atelier Bondil fait encore vivre cinq artisans confirmés. Anna Viera et Elsa Fernandez estampent et émaillent. Michel Aymes tourne. Frédéric Scannapieco et Nadine Maura peignent les décors. Reine Bondil se réserve comme autrefois la préparation des couleurs, avec les oxydes. L'oxyde d'antimoine pour les ocres, celui de cuivre pour le vert, de manganèse pour le mauve foncé, et enfin, celui de cobalt pour les bleus. « Pour le rouge, précisez-t-elle, on utilise aussi la poudre de Cassius. Le bleu ancien est très difficile à obtenir parce qu'on n'a plus le droit d'ajouter de plomb. Je mélange plusieurs bleus pour m'en approcher le plus possible. C'est comme pour l'émail. L'émail de notre atelier est fabriqué à base d'étain. Il décompose la lumière et donne donc une grande profondeur à la couleur. »

A leurs débuts, Reine et Jean-Pierre Bondil, suivis de leurs enfants Isabelle et Philippe, qui a été longtemps tourneur à l'atelier, ont passé des heures à étudier les faïences de l'âge d'or de Moustiers, dans les musées de Provence et, en particulier, dans celui du village inauguré le 15 septembre 1929 par la jeune Académie de Moustiers.

Celle-ci avait été créée à l'initiative de Marcel Provence, sans lequel l'art des faïenciers aurait bien risqué de se perdre. Lorsque le poète et écrivain était arrivé, en 1926, il ne restait en effet plus un seul atelier, les derniers ayant été fermés après la guerre de 1870. Marcel Provence fit rallumer les fours, alla chercher des céramistes et fit renaître la faïence à Moustiers...

Dans ce village né là où les moines des îles de Lérins avaient occupé au V^e siècle des grottes, la présence de potiers remonte au XVI^e.

La faïence, née en Italie et dans les pays du Maghreb, se développa quant à elle en

France au XVII^e. Elle fit son apparition sur les tables royales après que le Roi-Soleil eut fait fondre son argenterie pour financer ses guerres. Rouen, Nevers, Montpellier étaient alors déjà de grands centres. Le petit village de Moustiers-Sainte-Marie allait bientôt devenir aussi célèbre qu'eux.

Il y avait ici tous les ingrédients pour fabriquer de la céramique : de l'eau et du bois en abondance, une terre argileuse. La plus agile famille de potiers sut s'allier aux meilleurs peintres. Pierre Clérissy (1651-1728) fut le premier à devenir « maître fayencier ». Son frère Joseph partit pour Marseille où il créa la fabrique de Saint-Jean-du-Désert. Il est possible que Lazaro Porri, prieur du monastère de l'ordre italien des Servites, lui ait transmis la formule de l'émail, ce glaçage blanchi par l'étain qui enrobe le biscuit et donne à la faïence son identité. François Viry était maître peintre à Riez et il avait travaillé dans l'atelier de Jean-Baptiste de La Rose à Toulon. Il fut engagé par les Clérissy en 1682, à l'âge de soixante ans. Lui et ses enfants transposèrent sur des plats et grandes assiettes les scènes de chasse du Florentin Antonio Tempesta, et ils ornèrent les aiguères, bassins, saupoudreuses, de décors inspirés d'Herculanum que Jean Bérain, ordonnateur des fêtes de Versailles, avait mis à la mode. La transparence de l'émail, la douceur des dégradés de bleus, la



DE TOUTES LES COULEURS

Reine Bondil (page de gauche, en haut, avec sa fille Isabelle devant leur magasin) dirige l'atelier où les artisans d'art reproduisent des pièces historiques inspirées des premiers décors polychromes introduits par le faïencier Joseph Oléry en 1737 (page de gauche, en bas). Moustiers était déjà célèbre pour les décors à la Bérain de Clérissy comme celui de ce plat datant de la première moitié du XVIII^e siècle (ci-contre).

rondeur des formes, la justesse du pinceau des Viry n'avaient pas d'égal. La faïence sortie de l'atelier des Clérissy fut vite connue dans tout le royaume. Pendant près d'un demi-siècle, l'atelier régna sur Moustiers.

En 1737, Joseph Oléry, un « peintre de fayence » formé en Espagne, à Alcora, et marié à une jeune femme de Moustiers, fonda sa propre manufacture avec son beau-frère Jean-Baptiste Laugier. En Espagne, Joseph Oléry avait appris à manier les émaux de couleurs. Les bleus de Moustiers s'accompagnèrent désormais de quelques verts et surtout d'ocres nouveaux, qui se déclinaient en frises, en guirlandes, dans de gracieux médaillons évoquant des scènes mythologiques, ou dans des galeries d'Indiens, nains, singes et autres grotesques. Lorsque Joseph Oléry mourut, en 1749, son ancien apprenti, Joseph Fouque, créa à son tour un atelier

avec Jean-François Pelloquin, fondant une troisième dynastie de faïenciers. Il popularisa le décor rehaussé de drapeaux et d'accessoires militaires, racheta la fabrique des Clérissy en 1783 et forma son fils, Gaspard, qui lui succéda jusqu'en 1848.

Louis et Jean-Baptiste Ferrat, enfin, introduisirent dans la seconde moitié du XVIII^e siècle la technique de la cuisson dite « du petit feu » permettant l'utilisation de couleurs plus variées et plus vives. On leur doit ces bouquets et ces scènes champêtres où les pourpres rivalisent avec les verts les plus profonds. Dès le début du XIX^e siècle, malheureusement, les ateliers de Moustiers commencèrent à périr : le filon d'argile s'épuisant, les sels de verrerie et le plomb étaient devenus hors de prix à cause du blocus continental. Le développement de la porcelaine (une nouvelle céramique, venue de Chine et d'Allemagne,

plus fine, à base de kaolin) eut raison des dernières manufactures qui fermèrent leurs portes entre 1845 et 1870. Il fallut donc attendre Marcel Provence et son Académie en 1929, pour que rouvrent quelques ateliers dont ceux d'aujourd'hui sont les héritiers. Depuis, on entend toujours au village, le son que rendent les pièces, lorsque l'artisan les fait sonner pour vérifier qu'elles ne sont pas fêlées. « La faïence de Moustiers a son accent, écrivait Marcel Provence, touchez-la avec l'ongle, elle fait entendre un bruit cristallin, un peu grave, frais, un peu comme des cloches pascales en montagne. »