

Maisons de famille - Maisons de charme

N° 94
JANVIER/FÉVRIER 2018

MAISONS À VIVRE CAMPAGNE

POUR S'INSPIRER

à Anvers, en Bourgogne, en Provence, en Alsace, en Baie de Somme

*Des maisons de charme
pleines d'idées déco*

Toilettes
Grandes
idées
pour petits
coins

DÉCO

Donnez une touche
baroque à votre intérieur

SAVOIR-FAIRE

La technique
des fixés sous verre

BROCANTE

La nouvelle vie
des bagages d'antan

COCOONING

Bien choisir ses
couettes & oreillers

BALADE

LA BAIE DE SOMME, SAUVAGE ET BELLE



[SOMMAIRE]



N°94 Janvier/février 2018

- 3 Edito
- 4 Sommaire
- 6 L'air du temps
- 10 Brocante
Bagages anciens, jouez la déco.
- 12 Reportage en Belgique
À Anvers, une maison de curiosité.
- 24 Leçon de style
Esprit baroque d'or et de velours.
- 30 Reportage en Bourgogne
Transformation d'une maison de maître.
- 40 Savoir faire
Les fixés sous verre de Jacqueline Humbert.
- 44 Reportage en Provence
Maison de famille au Hameau des Baux.
- 54 Dossier
Grandes idées pour les petits coins.
- 62 Reportage en Alsace
Une grange revisitée.
- 74 Pratique
Choisir et entretenir couettes et oreillers.

- 78 Reportage dans la Somme
Un hangar à bateaux fait peau neuve.
- 88 Escapade en Baie de Somme
Une balade nature entre gris et argent.
- 96 La vie en vert
Orchidées, des fleurs pour toute l'année.
- 98 Carnet d'adresses



Une grange façon chalet

Au centre de l'Alsace, sur la route des vins, se dresse la petite ville de Ribeauvillé. Blottie en son cœur, la Grange du Couvent s'est découverte une nouvelle vie, grâce à l'ouverture de ravissantes chambres d'hôtes.

Texte : Ana Calaisy - Photos : Philippe Danjou



Imposant, le pignon de cette ancienne grange est totalement habillé de bois, de larges lames perforées qui, autrefois, permettaient à l'air de circuler pour le séchage du foin.



C'est dans une grange attenante au couvent des Sœurs de la Divine Providence que Pierre Étienne et Anne ont ouvert, il y a quelques mois, ces 5 chambres d'hôtes. Dès la fin du XVIII^e siècle, cet ordre avait pour vocation d'offrir aux jeunes filles un enseignement de qualité, comme celui dispensé aux garçons. Édifiée en 1869, la grange, située à quelques centaines de mètres de la Maison-Mère de Ribeauvillé, était une construction typiquement alsacienne : un pignon, en gros moellons de grès, face aux pluies et vents dominants de l'ouest, et une façade, exposée à l'est et ouverte pour faire sécher le fourrage des animaux. Ce pignon, habillé en bardage, se distingue aussi par le beau travail de découpe du bois, sorte de moucharabieh installé en partie haute et permettant à l'air de circuler librement dans la grange. Si Pierre Étienne a dessiné l'intégralité des chambres, l'emplacement des lits ou la configuration des salles de bains, Anne s'est plutôt chargée de la déco, notamment des tissus et du côté cocooning à apporter aux différentes pièces. Le précédent propriétaire étant menuisier, la déco faisait la part belle au bois... Une déco ...

- 1 - Un espace convivial avec une grande cheminée dont le pare-feu en verre permet de profiter de la beauté d'un feu sans aucun risque.
- 2 - L'escalier en bois, tout simple mais patiné par les ans, a été construit en 1869, comme la maison.
- 3 - Pour rester dans cette décoration «nature» qu'ils affectionnent, les propriétaires ont choisi des enduits à base de terre et de paillettes de chanvre. Une isolation aussi belle qu'efficace.
- 4 - Ici, les objets en bois, les détails de charme, concourent à créer une ambiance très chaleureuse.





1 - La cuisinière occupe tout le fond de la pièce et son emplacement est souligné par une corniche en bois, peinte en rouge brique. Crédence en carreaux, faite à la main, Pierre Basset.

2 - Une ancienne huche à pain s'est transformée en une jolie desserte.

3 - Avec son amusant tuyau, le poêle alsacien en faïence blanche sert aussi de séparation visuelle entre cuisine et salon.

4 - Largement éclairée par les ouvertures donnant sur le jardin, la cuisine/salle à manger reste le cœur de la maison.

5 - Anne aime préparer de jolies tables pour ses hôtes... Avec les trésors du jardin !

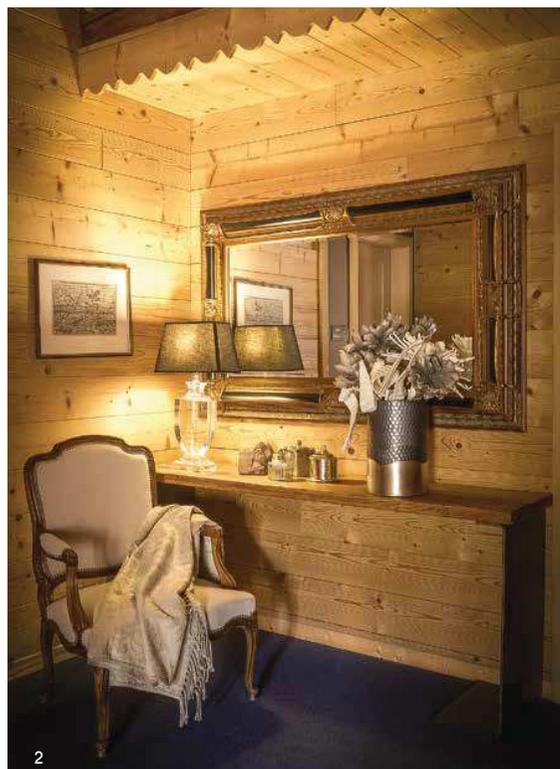
... très chaleureuse mais parfois un peu oppressante. Pierre Étienne a donc multiplié les aplats de peintures et les grandes surfaces de calme qui allègent visuellement l'ensemble et offrent un esprit campagne chic à la maison. « Nous avons choisi de tirer parti de la structure existante, notamment de ces magnifiques poutres d'origine, explique Pierre Étienne. C'est aussi une des raisons qui nous a permis de concevoir des chambres différentes, avec chacune un caractère affirmé. Même s'il l'on sent une ligne directrice, très marquée par le style alsacien, chaque chambre a sa propre identité, tout en étant chaleureuse et confortable. » « Nous avons utilisé des objets de famille comme ces peignes à myrtilles ou les pots à lait, pour la décoration, mais aussi des tableaux en marqueterie de Spindler ou des aquarelles de Christian Schwob, un aquarelliste contemporain de Riquewihr », explique Anne. ...

Une ambiance
chaleureuse faite
de bois et de
matériaux naturels.





- 1 - Les planchers de l'ancienne grange ont été préservés et sont parfois habillés de moquette toute douce.
- 2 - Certains murs de la maison sont totalement lambrissés, avec de jolies corniches qui donnent de l'élégance à l'ensemble.
- 3 - Quelques bougies, un beau meuble ancien en bois... Et voilà une ambiance raffinée.
- 4 - Ce palier s'ouvre sur une grande terrasse qui permet de contempler la petite ville de Ribeauvillé.



Largement présent dans toute la maison, le bois se fait léger grâce à son association avec d'autres matériaux.



... En se baladant dans la maison, on découvre aussi de vieux outils ou des textiles locaux, nous sommes dans la région d'origine des tissus de La Manufacture de Beauvillé et de ses nappes, connues dans le monde entier.

Ici, détail amusant, Anne les a utilisés pour confectionner des rideaux aussi colorés qu'originaux.

Exposée à l'est pour la cuisine et le salon, c'est, pour une maison ancienne, une bâtisse remarquablement lumineuse où l'on peut profiter de la grande terrasse en bois dès que le temps le permet. Dans ce pays aux hivers froids, les propriétaires ont opté pour une grande cheminée panoramique dans le salon, avec un insert qui distribue l'air chaud dans tout l'espace de vie. Avec sa vitre coulissante qui offre le beau spectacle du feu, c'est aussi une solution très sûre, permettant de fermer la cheminée et de chauffer en toute sécurité. ...





Un heureux mélange
d'objets anciens et de matériaux
plus contemporains.

- 1 - Située sous les combles, une des chambres se fait pimpante et cosy.
- 2 - Avec sa porte coulissante en vieux bois, la salle de bains se décline dans un esprit brut.
- 3 - Une super idée dans cette chambre : la partie haute d'un buffet a été transformée en tête de lit !

...Des enduits beaux
et écologiques

Pour toute la partie de la maison située en rez-de-jardin, Pierre Etienne et Anne ont opté pour des enduits naturels. Mélanges de chaux, de pigments naturels et de fragments de chanvre, ces enduits se distinguent par leur forte inertie thermique. C'est donc une option écologique qui participe à l'isolation de la maison et qui se révèle être aussi une finition superbe. Des teintes douces, puisque la chaux n'est colorée que par des pigments naturels, qui permettent aux brins de chanvre de scintiller au moindre rayon de soleil. ■

Merci à Anne, Pierre Etienne, Anne-Marie
et Jean-Marie pour leur accueil :

La Grange du Couvent :
2 Rue du Lutzelbach - 68150 Ribeauvillé
Tél. : 07 84 25 74 92 [www.lagrangeducouvent.com]

Merci à l'Agence d'Attractivité de l'Alsace
pour son aide. [www.experience.alsace]



Leçon de cuisine alsacienne

Pour nous, Marie-Anne et Jean-Marie, les parents d'Ame, ont cuisiné des spécialités alsaciennes



La tarte flambée ou flammekueche

A partager obligatoirement

Pour des tartes de 100 g environ

- Le fond de tarte, à acheter tout prêt ou à faire soi-même
- 100 g de farine 45
- 50 g de farine type 55
- 50 g de farine de seigle
- 20 cl d'eau tiède
- 2 cl d'huile de colza
- 5 g de levure de boulanger déshydratée
- 5 g sel et 5 g de sucre
- Four 250°C / 300°C

- Délayez la levure et le sucre dans la moitié de l'eau tiède et laissez reposer à température ambiante durant 15 min.
- Formez une fontaine avec les farines, directement sur le plan de travail.
- Versez le reste des ingrédients au centre de la fontaine
- Mélangez et pétrissez le mélange durant 5 min, jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
- Façonnez une boule et laissez reposer et gonfler sous un linge humide, durant 1 h.
- Faites retomber la pâte en appuyant avec la paume des mains, puis en la retournant deux fois sur elle-même. Étalez très finement la pâte pour obtenir un fond d'environ 1 mm d'épaisseur.

L'appareil

- 150 g de fromage blanc à 40%
- 20 g de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf
- Muscade, sel, poivre
- 2 oignons émincés fins et blanchis puis rafraîchis
- 2 cuil. à soupe de lardons fumés et revenus à la poêle.

- Mélangez le fromage blanc, la crème, l'œuf et les épices dans une grande jatte.
- Étalez l'appareil salé en fine couche sur toute la surface de la pâte, saupoudrez d'oignons et de lardons, enfournez durant 2 à 3 min. dans votre four chaud.
- Sortez, coupez et partagez!



La confiture de Pierre Etienne

Ananas et mangue, souvenir des dernières vacances à Madagascar

- 1 belle mangue bien mûre
- 1 ananas
- Même poids de sucre

- Epluchez et coupez les fruits en dés grossiers
- Pesez et ajoutez le même poids de sucre
- Faites cuire environ 20 min, jusqu'à l'obtention d'un beau nappage
- Mettez en pot immédiatement.
- Fermez et retournez pour assurer l'étanchéité du couvercle.
- A servir avec une tranche de kouglof.



Bœcklauffa de Jean Marie

Le repas des lavandières que l'on cuisait dans le four du boulanger

Pour 8 personnes

- 500 g d'épaule d'agneau
- 500 g de paleron ou macreuse
- 500 g d'échine ou épaule de porc
- 1 pied de porc coupé en 4
- 2 blancs de poireaux
- 3 carottes
- 2 oignons
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 bouteille de Sylvaner
- 2 cuil. à soupe de graisse d'oie
- Sel, 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, thym, poivre.

- La veille, coupez toutes les viandes et tous les légumes (sauf les pommes de terre) en gros dés et mettez-les à mariner avec le vin.
- Le jour même, épluchez et coupez les pommes de terre en lamelles fines.
- Graissez généreusement votre terrine avec la graisse d'oie et installez en couches successives, les pieds de porc, les pommes de terre, viandes, légumes... Continuez pour finir par une couche de pommes de terre.
- Mettez au four et laissez cuire durant 3 h au minimum
- Servez à la sortie du four et accompagnez avec un pineau blanc, type Réserve Personnelle de Bott et Frères



La tarte au fromage blanc de Marie-Anne

Un délice tout en légèreté

Pour 8 à 10 personnes

- 300 g de pâte brisée toute prête ou à faire (200 g de farine, 100 g de beurre coupé en morceaux, 1 cuil. à soupe de sucre et une pincée de sel. Mélangez les ingrédients, ajoutez ½ verre d'eau tiède. Malaxez rapidement pour obtenir une pâte souple. Formez une boule et laissez reposer au moins 1/2 h).
- 300 g de fromage blanc à 40%
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 25 g de farine
- 50 g de Maizena
- 25 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- Un zeste de citron

- Foncez votre tourtière avec la pâte brisée
- Dans une terrine, mélangez doucement le fromage blanc avec les jaunes d'œufs et le sucre. Délayez la farine et la Maizena dans le lait et la crème fraîche et ajoutez cette préparation au mélange avec le sucre vanillé et le zeste de citron.
- Batachez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Remplissez le fond de tarte et faites cuire à four chaud durant 1 h.
- A la sortie du four, retournez la tarte sur une grille pour éviter l'affaissement et pour donner un côté graphique à votre gâteau.
- Avant complet refroidissement, remettez la tarte dans sa position normale et saupoudrez-la de sucre glace avant de la servir.
- Servez avec un muscat, vendange tardive.