

Les propriétaires
ont conservé la façade
et la toiture d'origine
de cette belle maison
de style picard datant
du XVIII^e siècle.
C'est surtout l'intérieur
qu'ils ont remis
au goût du jour et
le grand jardin qu'ils
ont remanié.



Week-end à La Maison & l'Atelier BUCOLIQUE, DESIGN ET ARTY

Après l'envol de leurs enfants devenus grands, Clare Howarth et Carlos Alarcon Rojas ont transformé leur résidence de famille en maison d'hôtes pour voyageurs amoureux des belles et bonnes choses.

REPORTAGE AUDREY COSSON. PHOTOS EMANUELA CINO.



Travaillant dans le stylisme et l'artisanat, pour Clare et Carlos, la maison et le jardin sont un lieu d'expression créative. Respectivement d'origine anglaise et argentine, ils trouvent naturel de recevoir des hôtes du monde entier. Plateau, Muji, Vaisselle, Maisons du Monde.

Au bout d'une heure à peine de route depuis Paris, nous avons du mal à croire que nous sommes déjà en pleine campagne. C'est dans le petit village rural de Crouy-en-Thelle que s'ouvre la grille de La Maison & l'Atelier, laissant apercevoir au travers des arbres, une élégante maison de style picard datant du XVIII^e siècle. Clare Howarth nous ouvre la porte et c'est dans une superbe entrée tout en carreaux de ciment que nous pénétrons. Elle nous invite sans attendre à la rejoindre dans la cuisine, juste à côté. Avec sa grande table conviviale et son emplacement central, nous comprenons rapidement que c'est l'âme de la maison. Clare y passe la majeure partie de son temps, à concocter de délicieux repas ou encas pour ses invités qu'elle ...

Belles matières, meubles signés et art, le couple a magnifié la maison.

... partage souvent avec eux. Nous apercevons le grand séjour ouvert, ses teintes et matières élégantes et harmonieuses, ses meubles de designers et ses œuvres d'art. « Avec mon mari Carlos nous sommes arrivés en 1999 et, depuis, la maison est en perpétuelle restauration ! », sourit Clare. C'est là qu'ils ont fondé leur famille, rénovant eux-mêmes la demeure et le jardin au fil des années. Carlos a réalisé une bonne partie des meubles comme la grande table à manger, les consoles des chambres, ou encore les douches en béton ciré tandis que Clare a imaginé et placé elle-même chaque plante qui compose le jardin. Pour ces deux passionnés de design et d'art, leur intérieur a toujours été un terrain d'expression privilégié qu'ils sont heureux de partager avec famille, amis et visiteurs. Ils ont su conserver les plus beaux atouts de la bâtisse, comme ses sols en marbre, terrazzo et carreaux de ciment d'origine, ou encore sa magnifique cheminée de milieu de siècle, et les ont associés à du mobilier vintage, à des œuvres d'artistes contemporains qu'ils affectionnent et à de l'artisanat. L'ensemble, d'une allure folle, révèle l'œil expert de ses propriétaires. D'origine anglaise, sa carrière en tant que styliste de mode a amené Clare à parcourir le monde. « Après trente-cinq ans dans la mode, j'ai eu le sentiment d'en avoir fait le tour et j'avais envie de me tourner vers une expérience plus humaine », nous confie Clare. Une fois les enfants ...

1. Les carreaux de ciment 1900 de l'entrée font écho aux murs peints par Clare elle-même. C'est de là que part l'escalier pour les chambres à l'étage. Suspension industrielle datant du XX^e siècle. 2. Dans la salle à manger, ouverte sur le salon, se mélangent des pièces des années 1950 avec des meubles réalisés par Carlos comme la table en bois. Chaises en cuir, design Pierre Guariche. Chaises en rotin, design Gian Franco Legler. Étoile en papier, Tom Dixon. Rideaux, en flanelle de laine, Marché Saint-Pierre, à Paris, réalisés par Clare. 3. Clare a dessiné la tête du lit king size de la chambre Z66. Literie, The Conran Shop et Merci. Plaid, Habitat. Lampe, Caravane. 4. Les salles de bains des chambres disposent d'une douche en béton ciré à l'italienne. Matériaux réalisés par Marius Aurenti et posés par Carlos. 5. Nous ne faisons qu'une bouchée des minicakes aux pommes et graines de Clare. Petite planche, en bois, Nicolas Vahé. Serviette, en lin lavé, Caravane. Tissus, Moline, dénichés par Clare à Paris.

Le salon mêle des teintes et matières chaudes comme le rotin ou les peaux de moutons avec le minéral du sol en marbre et la fibre de ciment des portes plantes. Chaise, de dos, design Sigurd Ressel. Chaise blanche, design Bertoia. Tableau, Maibritt Ulvedal Bjelke. Tapis, The Conran Shop.





C'est sur la banquette
de la chambre Z66
que nous dégustons
les minicakes de Clare
avec un thé. Tissus,
achetés au Marché
Saint-Pierre. Tableau,
Maibritt Ulvedal Bjelke.
Tasses, Broste
Copenhagen. Serviettes,
en lin lavé, Caravane.







... partis, elle et son mari décident de rénover les chambres et salles de bains pour recevoir chez eux des voyageurs de tous horizons. Ils inaugurent la maison d'hôtes en 2016 et sont actuellement en train de réhabiliter l'atelier, situé dans le jardin, pour en faire un grand loft qui accueillera des visiteurs dès l'année prochaine... Nous empruntons le bel ...

LES RECETTES DE CLARE HOWARTH

LE GRANOLA

Remplir un bocal en verre type Le Parfait au 2/3, de la taille qui vous convient pour la conservation, avec un mélange de flocons d'avoine et d'amandes effilées. Compléter avec un mélange de graines de tournesol, de potiron, de lin... et de noix ou noisettes concassées, laisser un peu de place pour les fruits secs. Verser dans un saladier avec 3 ou 4 c. à soupe d'huile végétale et sucrer avec du miel. Étaler sur une plaque allant au four. Enfourner pendant 15 à 20 min à 180 °C (th. 6) en surveillant bien et en mélangeant à mi-cuisson. Retirer du four quand le granola est doré. Laisser refroidir puis remettre dans le bocal. Compléter avec des cranberries, des dattes ou des abricots concassés. Dans son bocal bien fermé, ce granola peut se conserver quelques semaines. Pour servir, parsemer la quantité souhaitée sur de la faisselle et arroser d'un filet de miel. Ajouter des pêches compotées.

LA TARTE AUX PRUNES ET AMANDES

Pour 6 personnes • 1 pâte brisée • 300 g d'amandes décortiquées • 300 g de beurre • 300 g de sucre • 3 œufs • une dizaine de prunes dénoyautées • du sucre vanillé. Beurrer et fariner un moule à tarte puis le fonder avec la pâte brisée. Dans un blender, mixer les amandes pour obtenir une poudre fine. Ajouter le beurre et le sucre et mixer encore. Verser les œufs et mélanger. Mettre dans le moule à tarte à hauteur des 2/3 et placer au frais pendant 10 min. Mélanger les prunes coupées en deux avec le sucre vanillé et placez-les sur la tarte en les enfonçant et en les faisant se chevaucher. Enfourner pour 20 min à 180 °C (th. 6). Recouvrir d'un papier aluminium puis prolonger la cuisson pendant 20 min.

1. La cuisine, passage obligé, est l'âme de la maison. Carlos a réalisé la table ainsi que la plupart des meubles de la pièce. Chaises de style Tapiovaara repeintes par Clare. Tableaux, Erin Lawlor. Portraits des membres de la famille, Howard Dickinson. Sol d'origine, en terrazzo. 2. Le matin, c'est l'odeur de la tarte aux prunes et du granola tout juste sortis du four qui nous accueille. 3. Sous les lampes à contrepoids, chinées, Clare a composé des bouquets avec des ammi majus fraîchement cueillis. 4. De la jolie vaisselle en harmonie avec les teintes de la cuisine... Assiettes, Caravane. Bols, Broste Copenhagen. Serviette en lin, tablier et bracelet, en Liberty, Merci. 5. Le soleil s'introduit dans la cuisine comme pour réveiller doucement la maison. Vases, en pierre, chinés. Gourde, rapportée de Colombie. Tableau, Erin Lawlor. Réfrigérateur, Smeg.



Tout est en place pour préparer de délicieuses compotes et confitures avec des fruits de saison. Clare les sert tout au long de l'année au petit déjeuner.

En fin d'après-midi,
c'est un vrai bonheur
de profiter du jardin
enchanteur et de sa
lumière dorée. Paris
semble bien loin dans
ce havre de sérénité...

Un petit déjeuner regorgeant
de délices faits maison, qui
comble les invités chaque matin
et change au gré des saisons.

... escalier ancien pour découvrir nos chambres situées à l'étage. Nous passons une nuit paisible dans un confort moderne où se mixent tissus chinés et meubles réalisés par les propriétaires eux-mêmes. À notre réveil, c'est le parfum du granola qui nous attire vers la cuisine où Clare nous attend. Elle a préparé un petit déjeuner franco-anglais à base de café fraîchement moulu, de thé, de confitures et de pains maison et d'avocado toasts... un régal. Elle compose ses recettes au gré des saisons et de son humeur, offrant ainsi une cuisine très personnelle à ses hôtes. La table est décorée avec de grandes fleurs et graminées du jardin que Clare a cueillies le matin même. En s'inspirant de Piet Oudolf et ses vagues de graminées et vivaces, elle a transformé cet ancien enclos pour chevaux en jardin paysager. Après une journée passée à explorer les environs, comme le château de Chantilly ou une balade dans les forêts ancestrales des alentours, nous sommes heureux de retrouver le calme du jardin bucolique. Sous une lumière dorée et enveloppante, nous nous relaxons avec un thé anglais accompagné de minicakes maison tout en conversant avec Clare. C'est lorsque les rayons de soleil de fin de journée filtrent au travers de ses hautes fleurs vivaces que le jardin est le plus troublant, se dit-on en se servant un muffin, encore un, le dernier, c'est promis... ■

LA MAISON & L'ATELIER

26, rue des Croix
60530 Crouy-en Thelle
Tél : 06 80 04 38 04
www.lamaisonetlatelier.com

1. Nous profitons des rayons du soleil encore timides pour prendre le petit déjeuner avec Clare. Jus de fruits pressés, café tout juste moulu, pains aux graines sortis du four, granola et compotes... nous nous régalons de ce repas entièrement fait maison et avec amour !
2. Les fameuses confitures et compotes de Clare sentent bon l'été et ravissent ses invités de passage. Elle prend plaisir à les rendre heureux avec ses gourmandises maison.
3. C'est sûr, nous ne partirons pas sans la recette de ce merveilleux granola accompagné de faisselle et de pêches compotées ! Bols, Broste Copenhagen.

RETROUVEZ NOS ADRESSES PAGE 208