



10 et 11 Malibu Farm
orchestre piques niques bio
et dîners à la ferme
en toute simplicité
The Californian way!



4. COURS DE CUISINE AUSTRALIENNE Investie par l'ancien rédacteur en chef gastronomie de *Australian Gourmet Traveller* Rodney Dunn et sa femme Severine Demanet, cette ancienne école du XIX^e siècle, située au nord de Hobart en Tasmanie, leur a permis d'échapper au diktat urbain. Baptisée The Agrarian Kitchen, cette école de cuisine nouvelle vague accueille tous ceux qui sont en mal d'un authentique retour aux sources. Deux hectares cultivés de manière biodynamique, un potager, un verger, des plants d'herbes rares (comme feuilles de wasabi ou galega) occupent les journées du couple quand ils n'èlevent pas des cochons noirs du Wessex, des oies, des poulets et des chèvres anglaises! "Je voulais manger des légumes que l'on ne peut acheter nulle part, mais surtout partager ces saveurs, les faire découvrir. Ici, on apprend à cuisiner, mais aussi à cueillir, pétrir le pain, élaborer de la charcuterie ou baratter du beurre", explique le maître des lieux.

RODNEY DUNN, the former food editor of *Australian Gourmet Traveller*, and his wife Severine Demanet have converted a 19th century schoolhouse north of Hobart, Tasmania into a new-wave cooking school. Called The Agrarian Kitchen, it is a true working farm, complete with a vegetable garden (whose produce includes rare herbs like wasabi leaf and galega), orchard, pigs, geese, chickens and goats! "I wanted to eat vegetables that we couldn't buy," Dunn explains, "to experience the agrarian lifestyle—making our own cheese and butter, canning, baking bread, etc—and to share that experience with others."

➤ **THE AGRARIAN KITCHEN**, 650 Lachlan Road, Lachlan, Tasmanie, Australie
Tel + 61 (0)3 6261 1099 www.theagrariankitchen.com

5. LUNCH A LA CALIFORNIENNE Ici, les stars se pressent. Pourtant Malibu Farm ne surfe pas sur les codes du glam hollywoodien! Emmène par la chef américano-suedoise Helene Henderson, l'endroit a l'air d'une robinsonnade chic avec "farm dinners" en plein air, près des potagers qu'elle cultive. "Deux chèvres, un gros cochon, 23 poulets à pattes plumées, un petit vignoble et 300 pieds de framboisiers, une magnifique place": Helene décline les atouts de son eden comme une recette de cuisine "Pas de fat-free, low-fat, substitutes ou fake food, on mange de vrais produits". Loin des diktats beauté des studios, les actrices raffolent de sa parole saine. HELENE HENDERSON, its Swedish-American chef, describes Malibu Farm as "two goats, one fat pig, 23 chickens, a small vineyard and 300 raspberry plants—a magnificent place!" The "Farm Dinners" that she serves in the open air next to her vegetable plots consist of healthy authentic fare. "No fat-free, low-fat substitutes or fake food." Nothing glam about it, but the Hollywood stars keep coming back for more.

➤ **MALIBU FARM**, Pacific Coast Highway Malibu, Californie
Tel + (310) 456 1112 www.malibu-farm.com

TEXTES MARIE LE FORT