



© DR. SHUTTERSTOCK.COM

UN RÉGAL DE PROVENCE

MARCHÉS, CHEF(FE)S, ARTISANS, PRODUITS DU TERROIR... LA RÉGION OFFRE DE BELLES SURPRISES GOURMANDES. À CONSOMMER SANS MODÉRATION !

PAR SOKHA KEO

1. UNE CUISINE BIEN INSPIRÉE

Matthieu Dupuis Baumal aime voyager. Cet amour pour l'ailleurs teinte sa cuisine de saveurs sud-américaines, italiennes et surtout japonaises. Pour l'été, le chef du restaurant gastronomique du Château de la Gaude régale les convives de plats de saison (97 euros le menu en quatre étapes, 145 euros en six étapes, hors boissons).

À déguster sur la terrasse avec vue sur les jardins à la française, un verre de rosé Garance ou Mademoiselle à la main, produits

sur le domaine. Le plus: s'offrir de belles bouteilles à la cave-boutique (carte de plus de mille références).

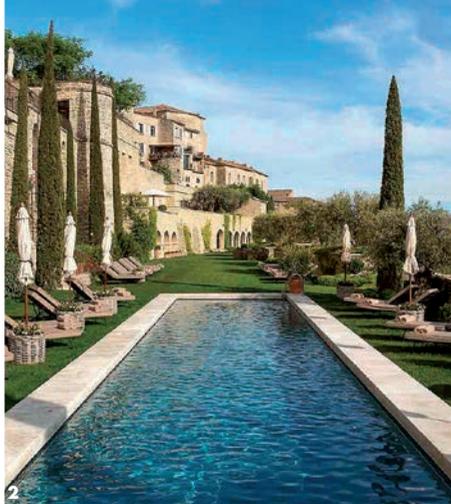
**3913 route des Pinchinats
Aix-en-Provence
Tél. 00 33 4 84 93 09 30
www.chateaudelagaude.com**

2. UNE ADRESSE MYTHIQUE AVEC VUE

La nouvelle ravit les adeptes du TIGrr Saint-Tropez et Mégève. L'adresse mythique s'installe à La Bastide de Gordes. Pour un

drink en terrasse, dans le jardin ou dans un salon privé, l'esprit asiatique rayonne jusque dans les assiettes avec une cuisine thaïe, vietnamienne et japonaise. Après le dîner, on profite de la programmation du DJ, une coupe de champagne ou un cocktail à la main, pour se déhancher sous les lumières tamisées.

**Airelles Gordes
Place du château de Gordes
Ouvert tous les jours, de 18 h à minuit
Tél. 00 33 4 90 72 18 94
www.le-tigrr.com**



PHOTOS: © DR

3. UNE LUXUEUSE DÉGUSTATION DE FROMAGES

À Maussane, le Mas de Chabran se dresse au cœur d'un magnifique domaine avec piscine. L'été, cette somptueuse demeure de huit chambres se loue, privatisée et à la semaine (24 000 euros). Parmi les nombreux services proposés, l'établissement organise une rencontre-dégustation de fromages animée par l'artisan fromager local Yoann Bellanger.

Chemin du Mas de Chabran, Maussane-les-Alpilles
À partir de 290 euros la nuit dès septembre
Tél. 00 33 6 51 52 09 99
www.masdechabran.fr

4. UN ATELIER BOULANGERIE CHEZ UN ÉTOILE

Jean-Louis fabrique chaque jour des pains différents, en collaboration avec le chef triplement étoilé Glenn Viel, du Relais & Château L'Oustau de Baumanière, dans le cadre de l'accord mets-pains : sarrasin, algues, maïs, figues, huile d'olive, noix, etc. L'artisan conçoit son propre levain et travaille

avec des variétés de farine élaborées à partir de blés anciens. Pour partager astuces et techniques, il donne un cours de boulangerie à L'Oustau de Baumanière, de 8h30 à 11h (85 euros par personne, de trois à six participants).

Les Baux-de-Provence
Tél. 00 33 4 90 54 33 07
www.baumaniere.com

5. UNE INITIATION À LA CUISINE VÉGÉTALE

Jean-Luc Rabanel aime partager sa passion pour le "vert". Une philosophie qu'il raconte volontiers lors des journées immersion organisées le samedi matin. Le chef accueille à 9h30 les participants avec un café, avant de les conduire sur le marché pour remplir son panier. Le petit groupe se met ensuite aux fourneaux jusqu'à midi, puis goûte la cuisine élaborée en fonction des humeurs du jour (accords mets-vins, 200 euros par personne).

L'atelier Jean-Luc Rabanel
7 rue des Carmes, Arles
Tél. 00 33 4 90 91 07 69
www.rabanel.com

6. UN PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE

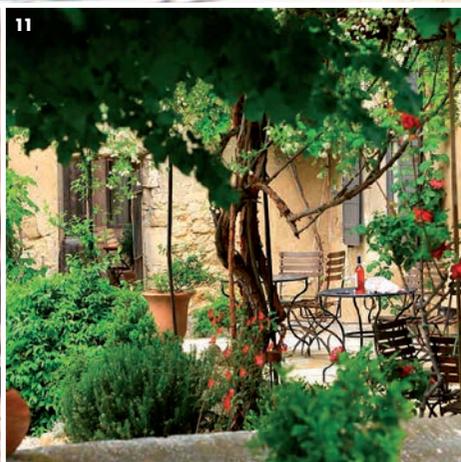
Le temps est-il propice à un déjeuner sur l'herbe? Le chef de l'hôtel Crillon Le Brave, situé près de Carpentras, concocte un panier provençal idéal pour un repas sur le pouce, à l'ombre d'un olivier. Et le concierge vous souffle à l'oreille les meilleurs spots de la région. Prix à la demande, selon la composition du panier.

Place de l'Église, Crillon-Le-Brave
Tél. 00 33 4 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com

7. UNE CUEILLETTE DE CHEF

Édouard Loubet, chef 2 étoiles Michelin à la Bastide de Capelongue, propose des cueillettes avec découverte des herbes sauvages et du potager (50 euros, 1 h). Les plus gourmands optent pour la cueillette suivie d'un déjeuner (180 euros boissons comprises).

Les Claparèdes
chemin des Cabanes, Bonnieux
Tél. 00 33 4 90 75 89 78
www.capelongue.com



PHOTOS: © DR

8. UN ROSÉ FRAIS À DÉGUSTER

Lorsque le grand-père d'Olivier Rolland a fait l'acquisition du Mas Sainte Berthe, aux Baux-de-Provence, la propriété abritait des oliviers et des arbres fruitiers. Progressivement, les vignes ont commencé à occuper le terrain, pour atteindre aujourd'hui 40 hectares. Le domaine viticole produit des blancs, des rosés et des rouges.

Pendant la saison estivale, des dégustations sont organisées sur rendez-vous (6 euros la dégustation de trois vins), après visite de la vigne et de la cave. L'occasion de découvrir le Passe-Rose (8 euros), le Rouge tradition (8 euros) et le Louis David, un joli vin d'élevage (14 euros).

**Chemin de Sainte Berthe,
Les Baux-de-Provence
Tél. 00 33 4 90 54 39 01
www.massainteberthe.com**

9. UN ARTISAN GLACIER EXCEPTIONNEL

Le carnet de 1000 recettes circule, de génération en génération, depuis 1962. Rien d'étonnant, à voir les becs sucrés patienter

devant cette échoppe. On hésite entre la quarantaine de parfums disponibles. Si *Cremino*, une crème glacée aux noisettes du Piémont avec ganache pralinée reste le numéro un des ventes, les amateurs plébiscitent également les sorbets subtils et les gâteaux glacés (à partir de 2,80 euros).

**Avenue de la Sainte Victoire, Fuveau
Tél. 00 33 4 42 59 49 26
www.casalini-artisan-glacier.com**

10. UNE HUILE D'OLIVE RARE

Ne cherchez pas d'étiquette, il n'y en a pas. La production familiale de Georges Bonnifay, à La Ciotat, est si petite (100 litres environ en 2019) qu'elle s'arrache dès sa mise en vente sur les marchés de la région. Pour parvenir à ce cru d'exception (14 euros les 75cl), le producteur utilise un procédé d'extraction différent et une variété d'olives locales, La Brun. Tout simplement unique!

**Georges Bonnifay
Chemin de Saint-Antoine, La Ciotat
Tél. 00 33 6 20 80 71 97**

11. UNE AUBERGE SANS GLUTEN

Reine Sammut a longtemps tenu les rênes de l'hôtel-restaurant Auberge La Fenière. Puis, Nadia, sa fille, fondatrice du mouvement Cuisine libre, adepte du sans gluten et du bien manger, a repris le piano familial. Elle épate les convives de ses textures et saveurs incroyables: huître en tempura de levain de sarrasin et riz, sabayon au pastis des Creissauds, Anguille fumée, laitue et cédrat confit... (menu déjeuner 55 euros, menu découverte 98 euros, menu "Grand Voyage" 138 euros). Dans la famille Samut, demandez aussi Julia, à la tête de l'épicerie L'Idéal, au cœur de Marseille, où tout est bon!

**Auberge La Fenière
route de Lourmarin, Cadenet
Tél. 00 33 4 90 68 11 79
www.aubergelafeniere.com**

**Épicerie L'Idéal
11 rue d'Aubagne, Marseille
Tél. 00 33 9 80 39 99 41
www.epicerielideal.com**