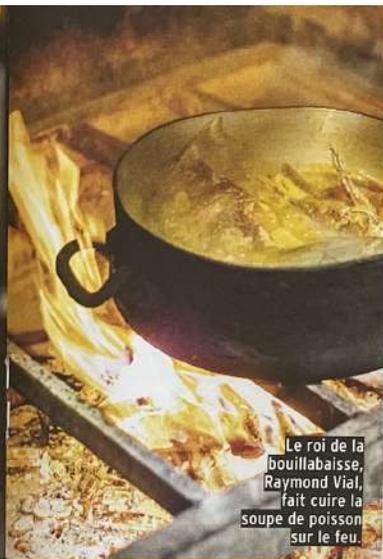


La plage de l'Escalet, près de Saint-Tropez, est bordée de jolies criques.

SAÏE / PHOTO TOP



Les spiritueux provençaux de Lolita, commercialisés sous sa marque Distillerie Sentema.



Le roi de la bouillabaisse, Raymond Vial, fait cuire la soupe de poisson sur le feu.



Jean-Paul Chrestian, du Piadon, bar de pêcheurs depuis 1948.



Bastien Verdino cueille chaque fraise d'un geste délicat.

JOUR 2 De Six-Fours-les-Plages à Saint-Tropez

Six-Fours-les-Plages. « Ce n'est même pas un village, c'est un lieu-dit. Et c'est beau. » La tirade, vestige du temps où Six-Fours n'était encore qu'un hameau, a été entendue à la terrasse du Piadon, un bistrot de pêcheur qui n'a pas volé son authenticité (et sa sincérité, à l'image du patron, Jean-Marc Chrestian). Sur le même quai, Pierre et Jean Lorin, aubergistes dans l'âme, savent recevoir dans leur Riviera III, et leur cuisine méditerranéenne ancrée dans le terroir est généreuse.

Carqueiranne. C'est un autre port, après Toulon, sur la route de Saint-Tropez. À la saison, sur le quai, Bastien Verdino vend des fraises. Dans sa ferme, les fraisiers poussent dans la terre, et non pas dans des jardinières suspendues comme c'est devenu la mode. Au Lavandou, Raymond Vial est le roi de la bouillabaisse depuis bientôt soixante ans. Le feu crépite dans la cheminée. La soupe de poisson est cuite sur la flamme dans des marmites, comme autrefois. « C'est comme cela que faisaient les pêcheurs. La raison est simple, il n'y a pas mieux qu'un feu de bois pour provoquer

une ébullition rapide, et c'est le secret d'une bonne bouillabaisse », explique l'aubergiste. La qualité des poissons achetés auprès des pêcheurs locaux fait le reste.

Ramatuelle. La plage de Pampelonne est un bijou que seule la nature a su polir. En 1955, Patrice de Colmont était enfant. Ses parents menaient une vie de bohème sur cette plage abandonnée. Bardot, Trintignant et Vadim arrivèrent pour tourner « Et Dieu créa la femme ». La mère de Patrice fit la cuisine pour l'équipe du film. Le Club 55 allait naître de cette histoire. Le lieu est devenu mythique. C'est aussi un restaurant magique où l'on vient manger un artichaut vinaigrette, une anchoïade ou une salade de fèves croquantes. La plupart des légumes sont cultivés en bio dans les deux fermes que dirige Patrice de Colmont, à la vérité, plus paysan que mondain, dont Pierre Rabhi, l'humble figure de l'agroécologie, fut le mentor dans cette entreprise.



Les plats du Club 55, reconnaissables à leurs assiettes signature.

Au bord de la Méditerranée ou dans les collines de l'arrière-pays, la Provence est un éternel pays de cocagne.

48 H EN PROVENCE

d'Élodie Truc (et ses authentiques herbes de Provence), du vigneron Myrko Tépous (pour ses vins d'auteur) et d'Alima Louange et Grégory Brousse, pour les plats réjouissants de leur Bistrot École (dans l'ancienne école du village, comme son nom le suggère).

JOUR 1 De Forcalqueiret à Esparron

Forcalqueiret. L'Âne rit aux Desparouches n'est pas le titre d'une des « Lettres de mon moulin » d'Alphonse Daudet, mais le nom de l'entreprise de Pilou et Sandra, un sympathique couple de paysans boulangers. « De la terre à la bouche », disent-ils avec poésie. Leur blé d'essence provençale, cultivé en bio sur leur exploitation, est transformé en farine dans leur moulin à Sainte-Anastasia-sur-Issole. Ils la boulangent en de beaux pains rustiques



Le gibassier de Sandra et Pilou, aux doux arômes d'agrumes.

et, surtout, en un gibassier dont le nom en lui-même évoque la Provence de Pagnol et Mistral. Cette douceur paysanne est une pâte boulangée avec de l'huile d'olive, des zestes de citron, d'orange et de bergamote. À quelques kilomètres, les enfants de la famille, Lucile

Guillermain et Jordan Maury, pétris de la même philosophie, élèvent des abeilles, récoltent du miel et en tirent un nougat blanc lumineux. **Correns.** Le village est bio depuis près de trente ans à l'initiative de Michaël Latz, ancien maire et vigneron engagé (domaine des Aspras). La trentaine de vignerons de la coopérative villageoise (dont l'acteur Georges Clooney) se convertissent maintenant à la biodynamie. La jouissance à boire leurs vins n'en est que plus grande. C'est dans l'ancien chai de Michaël Latz que Lolita a installé son alambic. Esprit libre et pétillant, la jeune femme fabrique sa propre

« gnole » à partir des vins locaux. Avec les herbes aromatiques qu'elle cueille alentour, elle crée les spiritueux bio Maginstère. Mes pas se tissent, L'inattendue et Zeste d'amour. À Correns toujours, La Maison Hilarion est un phare, un havre, une maison d'hôtes unique décorée avec le souci du détail et bordée par le fleuve Argens, tenue par Laurence et Laurent, un couple délicieux et cultivé qui réinvente le concept de maison d'amis en même temps que le mot humanité. **Esparron-de-Pallières.** Pour conclure ce voyage, visitons un village escarpé au charme humble, à la rencontre



La jolie et charmante Maison Hilarion de Laurence et Laurent.

france
bleu
provence

Retrouvez Cuisine Actuelle dans l'émission
Circuit Bleu Côté Saveurs

francebleu.fr