



du Pays
Gourmand

Les bonnes
tables

Une cuisine entre Alpes et Provence

La cuisine de tradition en Provence « est une cuisine de pauvre, mais de pauvre raffiné », car le Provençal est un sobre en même temps qu'un délicat... « Il se contente de peu, mais ce peu est le résultat de tout un art »! On utilise ici des condiments tels que l'oignon, la persillade (ail et persil), cuisinés avec le thym, le laurier sauce et l'huile d'olive : vous êtes bien en Provence...

Mais le relief et la rudesse du climat du territoire influence les productions, et marque ainsi la cuisine du territoire. La note aromatique se dilue ainsi dans les ragoûts de pommes de terre, les raviolis ou les gnocchis, accompagnés de viandes issues de nos pâturages : vous êtes aussi à la montagne ! Les restaurateurs d'aujourd'hui, dont certains sont installés depuis plusieurs générations, ont su faire évoluer ces traditions en y apportant leur créativité. Ici vous dégusterez une déclinaison de l'agneau « dans tous ces états », là un « filet de bœuf poêlé avec ses asperges rôties et sa crème de lard »...

À côté des produits typiques comme l'agneau, le miel ou les champignons, vous goûterez des produits plus originaux comme la secca ou la bière locale !

De Pain et de Soupe, Les Mangers d'Ici,
Exposition du Musée du Moyen Verdon, Association Petra Castellana.

Les tables du Pays Gourmand



- 1 Au Chaudron d'Arlette
- 2 Le Gîte des Robines
- 3 Le Gîte de l'Oustalet
- 4 Le Bel Air
- 5 Le Gîte de Roncharel
- 6 Le Relais du Bécassier
- 7 La table d'hôtes
des Vergers d'Entrevaux
- 8 Le Chamatte
- 9 Lou Jas
- 10 L'Hôtel du Commerce
- 11 La Terrasse
- 12 L'Auberge du Point Sublime
- 13 Le Moulin de Soleils
- 14 Le Brouis
- 15 Le Grand Hôtel Bain

Le Pays Gourmand

Le Pays vous invite à venir déguster les saveurs de notre terroir ! Les restaurants qui ont signé la charte Pays Gourmand mettent à l'honneur les produits locaux à leur table. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées leur offrent, au fil des saisons.

Nos chefs s'approvisionnent auprès de producteurs, d'artisans locaux, dans leur propre jardin et certains cueillent en pleine nature. Il vous feront découvrir tout l'art de la cuisine locale. De la table d'hôtes au restaurant gastronomique, le Pays Gourmand s'offre à tous les goûts et à tous les budgets !



La charte en bref...

Les restaurants Pays Gourmand sont situés dans les vallées de l'Asses, du Verdon, de la Vaire, du Var et de l'Artuby. Ils proposent au minimum un plat composé principalement de produits du territoire. Ils soutiennent ainsi l'agriculture locale et valorisent notre identité culinaire. Le Pays Gourmand correspond enfin à une démarche globale de qualité. Les restaurateurs veillent à la qualité de leurs établissements, que ce soit dans le contenu de leur carte, ou pour l'accueil de la clientèle.





1 Au Chaudron d'Arlette

Jacques Martin et Grégory Vala vous accueillent avec des compositions d'assiettes, tartines et gratins mettant à l'honneur les fermes du Haut Verdon, ainsi que des spécialités du sud-ouest.

Jacques Martin and Grégory Vala welcome you with platefuls of sliced bread and different toppings and gratins which do justice to the Haut-Verdon farms, but also specialities of the South-West.

Immeuble le Pradas
04260 Allos
+33 (0) 6 08 78 32 49
Fermé mercredi et jeudi
Sur réservation.
Assiette Pays Gourmand
à partir de 15 €



3 Le Gîte de l'Oustalet

Louisette Ricaud connaît bien les secrets de nos montagnes... Dans une ancienne bergerie, vous dégusterez une cuisine traditionnelle: soupe aux orties, gratin aux herbes sauvages, fricassée de porcelet...

Louisette Ricaud knows the secrets of our mountains very well... In a former sheepfarm, taste this traditional cooking: nettle soup, wild herb gratin, piglet fricassée...

La Colle Saint Michel
04170 Thorame Haute
+33 (0) 4 92 83 61 00
www.gite-auberge-collest-michel.com
Sur réservation
Menu du jour à partir de 16 €



5 Le Gîte de Roncharel

Gourmet ou gourmand, face aux grès d'Annot, vous apprécierez la cuisine familiale et généreuse de Liliane et Patrick Marcel, notamment leurs daubes et pâtes fraîches maison.

Gourmet or simple lover of good food, taste the homemade and generous cooking of Liliane and Patrick Marcel, particularly their rich beef stew and homemade fresh pasta, all with a view of Annots sandstone rocks.

Route de Colle Basse
04240 Annot
+33 (0) 4 92 83 35 35
www.gite-annot.com
Ouvert de avril à octobre
Sur réservation
Menu du jour à partir de 22 €



7 Table d'hôtes des Vergers d'Entrevaux

Isabelle et Erick Mermet vous accueillent à leur table, au sein de la ferme, où vous dégusterez leurs agneaux, poulets, lapins, fruits et légumes, sous forme de farcis niçois, raviolis de courge sauce aux noix, daubes...

Isabelle and Erick Mermet welcome you to the heart of their farm, where you can taste their lamb, fruit and vegetables, in the farcis of Nice, squash ravioli with walnut sauce, rich beef stew...

Plan de Puget
04320 Entrevaux
+33 (0) 9 54 29 47 52
www.lesvergersdentrevaux.com
Sur réservation
Menu complet à 28 €



2 Le Gîte des Robines

Au détour d'une randonnée, Thomas Girard vous propose une assiette de charcuterie du Pays, ou un menu autour de produits de la vallée, au rythme des saisons.

In the bend of a hike, Thomas Girard serves local cold meats, or a menu based on seasonal products from the valley.

Le Village
04330 Tartonne
+33 (0) 6 63 09 62 52
www.gitedesrobines.com
Sur réservation
Menu du jour à partir de 12 €



4 L'Hotel Bel Air**

Virginie et Vincent Ormeray travaillent avec des commerçants locaux, et vous proposent un menu Pays Gourmand composé de fromages de chèvre, miel, agneau, glaces... du Pays!

Virginie and Vincent Ormeray work with local shopkeepers, and propose a menu "Pays Gourmand" consisting of goats cheeses, honey, lamb and ice cream from the area!

Route de Nice
04170 Saint André les Alpes
+33 (0) 4 92 89 03 04
Fermé le mardi
Menu Pays Gourmand à 24 €

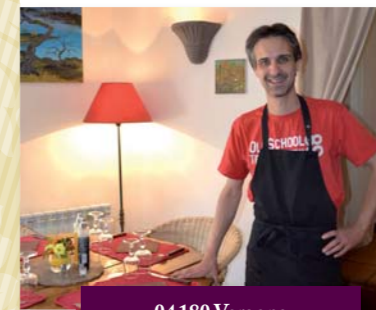


6 Le Relais du Bécassier

Dans la vallée qui relie le Verdon et le Var, vous pourrez déguster des charcuteries, de la viande, et parfois du gibier de pays, ainsi que les raviolis maison de Myriam Micoud.

In the valley between the Verdon and the Var, savour cold meats, freshly cooked meat and sometimes game from the area, as well as Myriam Micoud's homemade ravioli.

Rouaine
04240 Annot
+33 (0) 4 92 83 20 98
Fermé le dimanche
hors saison
Assiette Pays Gourmand
à partir de 12 €



8 Le Chamatte

Au pied du pic Chamatte, Denis Duprat vous sert une cuisine d'ici simple et goûteuse, avec des daubes ou raviolis du Pays, et aux accents parfois épicés.

At the foot of the rocky summit of Le Chamatte, Denis Duprat serves simple and tasty food, with local rich beef stew or ravioli, and even with flavours from elsewhere.

04180 Vergons
+33 (0) 4 92 89 10 83
Fermé le mercredi hors saison
Menu du jour à partir de 17,50 €



9 Lou Jas

Des arômes gourmands s'évadent des cuisines d'André Mandine. Ici tout est maison: foie gras, gnocchis, raviolis maison jusqu'au pain! Les saisons amènent aussi leurs lots de surprises!

Come and taste for yourself André Mandine's aromatic cooking. Here everything is homemade: foie gras, gnocchis, ravioli and bread. The season also brings its surprise dishes!

04120 Soleilhas
+33 (0) 4 93 60 43 54
www.hotel-restaurantloujas.com
Fermé en décembre
Fermé le jeudi hors saison
Assiette Pays Gourmand
à partir de 10 €

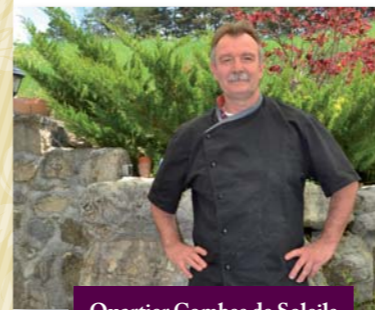


11 La Terrasse

Leslie Alvado et Thierry Gaillot vous concoctent chaque jour un menu de produits locaux de saison, que vous dégusterez en admirant la vue imprenable sur le Grand Canyon.

Leslie Alvado and Thierry Gaillot make their menu daily from seasonal local products, which you can enjoy whilst admiring the fantastic views over the Verdon Gorge.

04120 Rougon
+33 (0) 4 92 31 47 74
Fermé le lundi hors saison
Menu du jour à partir de 15 €



13 Le Moulin de Soleils

Venez lézarder à la terrasse du Moulin de Stéphane Laval et manger une cuisine aux accents du sud autour de l'agneau, du chèvre de pays, de la daube, et d'autres spécialités selon le marché...

Come and enjoy the sunny terrace at Stéphane Laval's Mill and try our delicious local specialities: lamb, goats cheeses, rich beef stew and much more from the market.

Quartier Combes de Soleils
83840 Trigance
+33 (0) 4 94 76 92 62
www.moulindesoleils.fr
Ouvert de mars à novembre
Fermé le mardi hors saison
Assiette Pays Gourmand
à partir de 12 €



15 Le Grand Hotel Bain**

Entre authenticité et modernité, Jean-Marie et Arnaud Bain vous proposent de goûter aux plaisirs d'une cuisine de terroir autour des truffes, pâtés et pieds et paquets maison, agneau...

A mix of authenticity and modernity, Jean-Marie and Arnaud Bain invite you to taste the pleasures of their local cooking: truffles, homemade patés, mutton tripes, lamb...

83840 Comps-sur-Artuby
+33 (0) 4 94 76 90 06
www.grand-hotel-bain.fr
Ouvert de fin décembre à mi-novembre
Assiette Pays Gourmand
à partir de 17 €



10 Le Nouvel hôtel du Commerce***

Au travers de son savoir-faire et son amour d'une cuisine bien faite, Jean-Christophe Fradet revisite nos traditions. Il sublime les meilleures productions locales et les légumes de son propre jardin.

From his know-how and his love of fine cooking, Jean-Christophe Fradet revisits our traditions. He sources the best local ingredients and uses vegetables from his own garden.

Place Marcel Sauvaire
04120 Castellane
+33 (0) 4 92 83 61 00
Ouvert de mars à mi-octobre
Sur réservation
www.hotel-du-commerceduverdon.com
Assiette Pays Gourmand
à partir de 15 €



12 L'Auberge du Point Sublime**

Au coeur des Gorges du Verdon, chez Magali et Philippe Chauveau, venez découvrir les 1000 et 1 façons de préparer l'agneau de Pays et une cuisine aux senteurs de garrigue.

In the heart of the Verdon Gorge, Magali and Philippe Chauveau display a hundred and one different ways to make the regional lamb cooked with hints of garrigue.

Le Point Sublime
04120 Rougon
+33 (0) 4 92 83 60 35
Ouvert de avril à octobre.
Fermé le mercredi,
et le jeudi hors saison.
Assiette Pays Gourmand
à partir de 14,20 €



14 Le Brouis

Au rythme des saisons et de son inspiration, Pascal Fornaresio compose avec passion et créativité ses spécialités pour ravir vos papilles: l'agneau à la crème de thym, la poitrine de veau farcée.

Inspired by the passing seasons, Pascal Fornaresio will delight your palate with his local specialities made with passion and creativity: lamb with cream and thyme, stuffed veal breast and more.

Rue Principale
83840 La Martre
+33 (0) 4 94 84 07 23
www.lebrouis.fr
Fermé le lundi
Menu du jour
à partir de 12,50 €



paysgourmand@pays-a3v.net
<http://paysgourmand.com/> (blog)