



1



3



2



4

**1** Les amandes enrobées de miel de **Philippe Silvain** refroidissent avant d'être coupées en barres à croquer.

**2** **Nicolas et Virginie Berger** cultivent plus de dix variétés de pommes bios et en font aussi des jus.

**3** **David Aurand** prépare saucissons, figatelli, jambons et pâtés issus de ses cochons élevés en plein air.

**4** **Jean** est le grand spécialiste du miel chez les Silvain. Il est intarissable sur les productions régionales.

## Carnet de voyage

### BONNES TABLES

*La Véranda.* Dans les ruelles de Ménerbes, depuis la salle avec vue sur la vallée ou la terrasse ombragée, c'est le chef Hubert Tarbouriech qui vous servira des plats limpides et goûteux à la présentation impeccable. Plat du jour 16 €. Menus 35 € et 47 €.

*Le Jardin du Quai.* À L'Isle-sur-la-Sorgue, une salle digne de la Provence de Pagnol donne sur un vaste jardin bucolique. Service attentif, table soignée. Menu déj. 37 €, dîner 45 €.

*Le Gajuléa.* Au Barroux, après la visite du château, allez vous rassasier chez Michel Philibert, le truculent chef, grand spécialiste de la truffe qui manie les produits régionaux avec talent. Menus 44 €, 60 €, 75 €.

*Le Phébus.* Sur les hauteurs de Gordes, à Jocas, la table de Xavier Mathieu se fait enchantresse. Il revisite le terroir avec panache pour vous faire passer, installé sur la terrasse ou dans l'élégante salle à manger, un inoubliable moment. Menus 75 €, 115 €, 160 €.

### HALTES DE CHARME

*L'hôtel du Poète.* À Fontaine-de-Vaucluse, cet ancien moulin, pensé comme une maison d'hôte, avec jardin et piscine, est un point de chute parfait pour se reposer après vos visites dans la région. Chambres à partir de 98 €.

*La Bastide de Gordes et Restaurant Pèir.* Une bâtisse à flanc de remparts, Pierre Gagnaire en cuisine et une luxueuse décoration provençale font de la halte un moment privilégié. Chambres à partir de 195 €, menus à partir de 75 €.

*Les Hameaux des Davids.* Dans un domaine viticole, trois merveilleuses bâtisses aux confins du parc national du Luberon. La location à partir de 1610 € (basse saison, 3 ch) la semaine.

### PANIERES GOURMANDS

*Silvain.* À Saint-Didier, ces paysans nougatiers exploitent près de 400 ruches et 25 hectares d'amandiers pour fabriquer artisanalement treize variétés de nougats.

*L'Étable montillienne.* David Aurand et Fabien Lantin, jeunes éleveurs de cochons, exercent leur métier avec une exigence de qualité qui se retrouve dans leurs savoureuses charcuteries.

*Fica fruits.* Nicolas et Virginie cultivent dix sortes de pommes sur 40 hectares, à chercher directement dans leur ferme, sans oublier leurs délicieux jus bios... de pomme.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL