

ÊTRE GREC EN ALLEMAGNE | MONACO : UNE TOUR HORS DE PRIX

L'EXPRESS

L'EXPRESS

N° 3342 semaine du 22 au 28 juillet 2015

LEXPRESS.fr

Edition spéciale
12 pages

50 idées
pour réussir
vos vacances

Votre été en LUBERON

Les meilleures adresses,
les événements à ne pas manquer,
les plus belles balades...

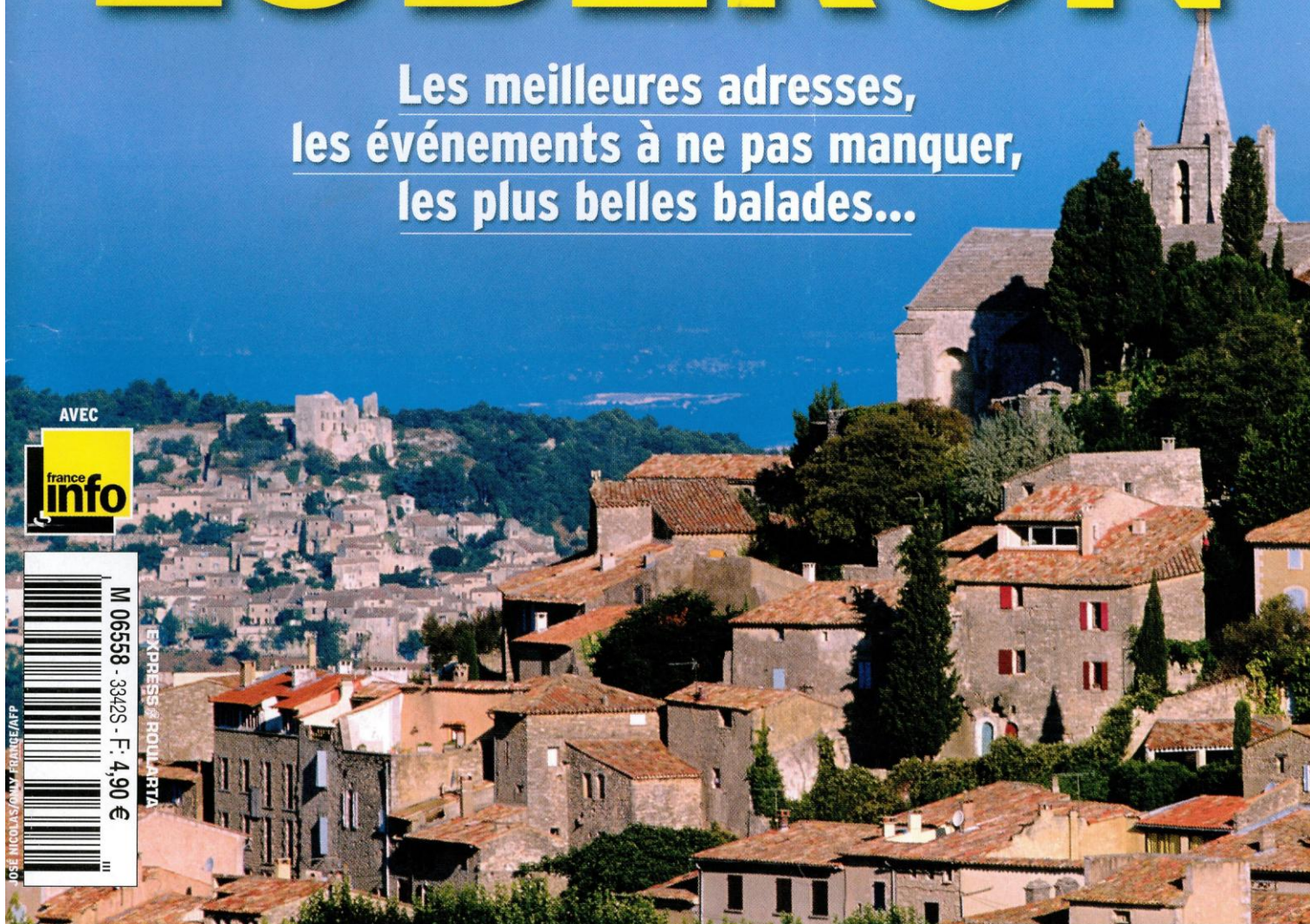
AVEC



M 06558 - 33425 - F : 4,90 €

EXPRESS & ROULARTIA

JOSÉ NICOLAS / ANV - FRANCE / AFP



RÉFÉRENCE Nathalie Margan,
dans les vignes du Château La Canorgue.



SAVOIR-FAIRE Hervé Cordonnier,
patron de la Saumoneraie Saint-Martin.

Savoureuses spécialités à déguster

Les producteurs locaux revisitent la tradition ou se lancent dans des préparations originales. Suivez ce parcours pour remplir votre panier avec les meilleures saveurs de l'été.

Le saumon fumé

Ce n'était pas une spécialité de la région au départ. Claire et Hervé Cordonnier en ont pourtant fait un mets de choix cuisiné par les grands chefs. Le couple s'approvisionne en saumon frais d'Ecosse issu de pêche artisanale pour le préparer avec du sel de Guérande, avant de le fumer au bois de hêtre. Le produit final a un goût inimitable, à la fois croquant et moelleux. A partir de 62 € le kilo.

➤ **Saumoneraie Saint-Martin, 270, rue François-Gernelle, Pertuis. 04-90-77-86-81. www.saumoneraiesaintmartin.com**

Le vin du Luberon

Le massif possède sa propre appellation d'origine protégée (AOP). Ce vin généreux cache un assemblage subtil de plusieurs cépages. Le superbe Château La Canorgue est devenu une référence grâce au travail de Jean-Pierre Margan, secondé par sa fille Nathalie. Ce militant du bio élabore des crus prisés par les grandes tables alentour. Sur place, de 5,80 à 19 € la bouteille.

➤ **Château La Canorgue, route du Pont-Julien, Bonnieux. 04-90-75-81-01. www.chateaulacanorgue.com**

Le foie gras

Depuis 2009, Nathalie Gaubert est la seule productrice de cette spécialité en Provence. La jeune femme respecte des méthodes ancestrales, sans OGM, pour le gavage au maïs entier. Elle élabore également une grande variété de succulentes préparations à base de canard : aiguillettes, magret séché, gésiers confits... A partir de 70 € le kilo.

➤ **Ferme Cangargaut, 113, chemin des Vagues, La Loubière, Pertuis. 06-18-87-14-61. www.ferme-cangargaut.fr**

Le chèvre

Dans leur ferme installée entre Ansouis et Cucuron, Tina et Ludovic Brunetto prépare ce fromage dans les règles de l'art. Le troupeau est nourri uniquement à base de céréales et de fourrages de la région, tandis que la fromagerie ultramoderne permet un affinage parfait des tomes. A noter, la possibilité d'acheter sur place brousse, faisselle, fromage frais et affiné aux senteurs de Provence. A partir de 2 €, le chèvre. Vente à la ferme.

➤ **La Chèvrerie de Cucuron, chemin Saint-Martin, Cucuron. 04-90-68-18-03.**

L'amande

Si ce fruit à coque se fait rare dans la région, ses quelques producteurs sont prisés des gourmets. Depuis 2012, Christian Alpe et Frédéric Leblanc l'utilisent exclusivement dans une gamme apéritive. Des amandes enrobées au fromage de Banon, cela vous tente (5 € le sachet de 100 grammes) ? On leur doit aussi des arômes culinaires à base d'huiles essentielles biologiques, ou encore du chocolat et des confitures préparées avec les fruits des vergers voisins.

➤ **Boutique Ensentielles, 8, parc de Pitaugier, Mane. 09-65-31-69-39. www.ensentielles.fr**

Le sirop

Fabrice Menc se fournit auprès de producteurs du commerce équitable et effectue lui-même la cueillette des plantes et herbes aromatiques sauvages. Aux côtés des parfums classiques (fraise, citron...), elles servent à la confection de sirops originaux qui associent senteurs fraîches de garrigue et d'épices. 6,90 € les 50 centilitres.

➤ **Cueilleur de douceurs, 11, parc de Pitaugier, Mane. 04-92-74-68-85.**