



([https://www.facebook.com/pages/Destimed/611960778835164?](https://www.facebook.com/pages/Destimed/611960778835164?ref=street_view))



Retrouvez-nous sur : [ref=street\\_view\(https://twitter.com/Destimed\)](https://twitter.com/Destimed)



Rechercher

Tweeter G+1 0

L'info des deux rives



Gourmand et gouleyant, chronique (non) alimentaire de Michel Egéa

mardi 7 juin 2016 (2016-06-07T16:15:28Z)

**Les 25 ans du Guide Gantié fêtés dans le Luberon**



*Around Jacques Gantié (in blue suit), from left to right: Jean-Jacques Prévôt and his daughter Sandra-Rose, « Prévôt » in Cavillon, Jean-André Charial, « l'Oustau de Baumanière » in the Baux de Provence, Francis Robin, « Le Mas du soleil » in Salon de Provence, Édouard Loubet, the host of the day in his « Bastide de Capelongue » in Bonnieux, Guillaume Sourrieu, « L'Épuiette » in Marseille, Gilles Carmignani, « La Table de l'Olivier » in Marseille and René Bergès, « La table de Beaurecueil » in Beaurecueil (Photo M.E.)*

C'est chez Édouard Loubet, à la Bastide de Capelongue, que Jacques Gantié avait choisi de présenter son guide, le 25e du nom, en conviant les professionnels des Bouches du Rhône et du Vaucluse pour une journée festive sous les rayons d'un soleil presque estival pour la première fois de l'année. Et 25 ans de Gantié, ça se fête dignement. Nous ne citerons pas tous les chefs croisés au long de cette journée de peur d'en oublier certains, mais ils furent nombreux à venir saluer l'auteur du guide. Un ouvrage indispensable pour qui veut découvrir les belles tables de Provence et de Côte d'Azur et qui s'offre aussi une escapade en Ligurie et en Piémont qui sont aussi des terres de bien manger et bien boire. Et comme tous les ans, Jacques Gantié propose dans les pages vertes de son guide « *Paniers du sud* » une sélection de bonnes adresses pour trouver les produits du terroir. Plus de 500 pages à déguster sans modération. En vente (22 €) dans toutes les bonnes librairies.

***Les trois « b » de Rouge Provence : bouillabaisse, bain, bronzette***



*La photo de famille sur la digue... C'était avant que ne débute une séance de bains plus ou moins forcés (Photo M.E.)*

C'est au bout de la plage de Château Malherbe, à la Londe-les-Maures, que les vignerons et vigneronnes de « *Rouge Provence* », de plus en plus nombreux à rejoindre l'association, se sont retrouvés pour une bouillabaisse dégustée entre amis avant une séance de thalassothérapie plus ou moins forcée pour certains. Rappelons que cette association est construite autour de la solidarité entre vignerons. Chaque année, tous donnent du raisin pour élaborer une cuvée de rouge, « *Plaisir solidaire* » dont le fruit de la commercialisation abonde un fond de solidarité qui peut être débloqué pour aider un vigneron victime d'un important aléas climatique ou d'un grave problème de santé. Cette cuvée est en vente chez tous les vignerons membres de l'association « *Rouge Provence* ».

### ***Marc de Passorio signe la carte du Mas des Romarins à Gordes***



*Marc de Passorio et Alexandre Deshaies sur la terrasse du restaurant « L'esprit des Romarins ».*

C'est d'abord l'histoire d'une rencontre entre Alexandre Deshaies, propriétaire du Mas des Romarins, charmant établissement sur la route de Sénanque avec vue imprenable sur Gordes, et Marc de Passorio, le chef étoilé de « *L'Esprit de la Violette* » à Aix-en-Provence. Une rencontre qui a créé des liens d'estime réciproque et débouché sur une collaboration puisque Marc de Passorio a accepté de signer la carte du restaurant nouvellement baptisé « *L'Esprit des Romarins* » que le chef exécutif sur place, Antoine James, est chargé de mettre en œuvre. Un partenariat « officialisé » de façon gourmande en ce premier lundi de juin...

## **Sur vos agendas gourmands**

### **4e Édition de « Goûtez voir chez Cézanne »**

Le dîner « *Goûtez voir chez Cézanne* » organisé par l'Office de Tourisme d'Aix-en-Provence est une manifestation qui met à l'honneur des chefs et vigneron du Pays d'Aix, partenaires du label « *Vignobles & Découvertes* ». La 4e édition se déroulera le samedi 25 juin dans les jardins de la bastide du Jas de Bouffan à Aix-en-Provence où vécut Paul Cézanne. Trois grands chefs Aixois, Pierre Reboul, Olivier Scola et Marc de Passorio, se sont associés pour concocter un menu d'exception. À chaque table, un vigneron partagera sa passion et fera déguster aux convives ses meilleures cuvées. Au cours de la soirée Michel Fraisset, directeur de l'Office de Tourisme, livrera l'histoire et les secrets de cette bastide, lieu emblématique dans la vie du peintre Aixois. Les vigneron participant sont : Château l'Evesque à Aix, Domaine Camaïssette à Eguilles, Château de Calavon à Lambesc, Château Grand Callamand à Pertuis, Domaine de Saint Ser à Puyloubier, Château Paradis au Puy Sainte Réparate, Domaine Naïs à Rognes, Domaine Terre de Mistral à Rousset, Marrenon à la Tour d'Aigues, Les Quatre Tours à Venelles, Domaine de Fontenille à Lauris, Château Turcan à Ansois, Domaine Val Joanis à Pertuis.

Déroulement de la soirée : 18h15 - 18h45 : Visite de la Bastide avec guide conférencier (sur inscription). 19h30 : Dégustation de vins au bord du bassin, mise en bouche et dégustation des meilleures cuvées du moment. 20h30 : Dîner gastronomique.

**Informations pratiques - Tables de 10 personnes dont un vigneron. Tarif : 65 euros par personne - Attention, places limitées. Réservation obligatoire sur : [resa-goutez-voir \(http://reservation.aixenprovencetourism.com/goutez-voir-chez-cezanne-soiree-gastronomique.html\)](http://reservation.aixenprovencetourism.com/goutez-voir-chez-cezanne-soiree-gastronomique.html) ou à l'office de Tourisme d'Aix-en-Provence. Renseignements au 04 42 16 10 08.**

### **« Couleur Tavel » C'est le 16 juillet**

Après le succès des trois premières éditions, un nombre de visiteurs en constante augmentation et une presse unanime, la fête dédiée au Rosé et au patrimoine de Tavel sera organisée cette année le Samedi 16 juillet à partir de 16 heures.

En 1936 Tavel reçut la dénomination Appellation d'Origine Contrôlée (1e appellation en rosé) en même temps que cinq autres appellations.

Quatre d'entre elles seront présentes afin de célébrer les 80 ans ensemble : Châteauneuf-du-Pape, Arbois, Cassis, Monbazillac. « La plage » sera l'autre thème de cette quatrième édition. « *Couleur Tavel* », est une manifestation initiée par le Syndicat Viticole de l'Appellation Tavel, créée il y a quatre ans afin de célébrer les rosés de Tavel. De nombreux vigneron feront déguster leurs vins dans un cadre unique : les magnifiques jardins de la Condamine. Une trentaine de Tavel différents seront proposés aux visiteurs, qui au grès d'une balade gustative

pourront également écouter de la musique, voir une exposition, goûter des produits régionaux en accord avec les vins. Car Couleur Tavel est bien plus qu'une fête des vins, c'est une manifestation incontournable en plein cœur de la saison touristique qui invite le public à allier le plaisir de la dégustation avec ceux de la gastronomie, de la culture et du patrimoine .

**Contact : Sandra Gay - Syndicat Viticole de l'Appellation Tavel Informations et réservations : Tel : 04 66 50 32 34.**

Un message, un commentaire ?