

# ★ ★ GUIDE ★ ★ DEBEUR

## Revue gourmande annuelle

Restaurants, traiteurs, vins,  
gastronomie, gourmandises, tourisme,  
événements, adresses gourmandes, etc.

# 2006

**Cuisine du terroir ? p.3**

Liste  
officielle des  
restaurants  
étoilés du Québec

**21<sup>e</sup> édition**

Editions Debeur • Prix : 14<sup>95\$</sup>

Il fait des vins comme les faisaient déjà ses ancêtres. Il n'érafle pas ses grappes, ce qui l'oblige à travailler avec de vieilles vignes et à ne vendanger que des raisins très mûrs, lorsque la rafle est pratiquement devenue brune. Il laisse ses vins environ quatre années en foudre, alors que l'appellation n'exige que dix-huit mois. *"Dans notre métier, dit-il, on poursuit une route, on suit une philosophie. On est très attaché à continuer à fabriquer des vins de grande garde."*



En se dirigeant vers le circuit de la F1 du Castellet, on s'enfonce dans la montagne jusqu'au pied du massif de la Sainte-Beaume, dans un décor digne de l'oeuvre de Pagnol. Après 6km de chemin de terre, on arrive à la ferme où les chèvres vivent en liberté, en pleine nature (donc pas stressées). **Les Bruna** produisent ici **Le Biquet des Meaulnes**, un fromage de chèvre au lait cru moulé à la louche et saupoudré de sarriette du jardin. Un fromage excellent, plein de saveurs nettes et franches, qu'il faut déguster avec un bandol rouge ou blanc.

Producteur de miel

#### Miellerie de l'Oratoire

Quartier de L'Estagnol, Sainte-Anne-du-Castellet – Tél.: 04 94 32 65 78

**Olivier** et **Virginie Paxé** produisent un miel de façon très artisanale, authentique aussi. Des miels naturels, de saveurs différentes selon l'endroit où les ruches sont installées (lavande, garrigue, framboisier, sapin, châ-



Terrasse du bar à vin Le Baroudeur

taignier, acacia, etc.). Les propriétaires offrent aussi du pollen, du pain d'épices, des croquants au miel et du nougat noir.

Boulangerie-pâtisserie

#### La femme du boulanger

5, rue Portail, Le Castellet

Tél.: 04 94 32 65 33

**Paul Bray**, pâtissier et maître chocolatier, est un autre passionné qui façonne des gâteries dans la pure tradition provençale. Aidé de son épouse et d'une toute petite équipe dans son minuscule laboratoire, il fabrique des gâteaux aux amandes, à l'anis et au miel, de la nougatine, beaucoup de biscuits et même de la crème glacée. C'est dans ce

village qu'a été tourné le film de Pagnol, *La femme du boulanger*.

Moulin à huile d'olive

#### Moulin de Saint-Côme

D266, La Cadière-d'Azur

Tél.: 04 94 90 11 51

Voici un moulin à huile, créé en 1970, dont les meules de pierre ont été remplacées par les nouvelles machines mécaniques. La visite du lieu de production est très intéressante, surtout si c'est **Nicole Allione**, la propriétaire, qui l'anime. On y apprend une foule de renseignements sur la production de l'huile d'olive, sur les contraintes européennes, sur celles de l'industrialisation et ses aberrations. *Le Moulin de Saint-Côme* vend également plusieurs qualités d'huiles d'olive (l'euro péenne, la française et celle du moulin) ainsi que divers produits dérivés dans un grand magasin jouxtant l'atelier de production. Énormément d'idées-cadeaux d'ordre alimentaire, mais aussi des objets artisanaux de Provence. Un véritable caparnaüm.

## Excursion-promenade

Calanque du Port d'Alon

#### Commune de Saint-Cyr

Il faut se réserver une bonne demi-journée pour visiter la **Calanque du Port d'Alon**. La promenade à pied dans les calanques au bord de la mer par le sentier du littoral est des plus plaisantes. N'oubliez pas votre appareil photo.

## Réflexions sur le transport à destination de la Provence

**L'Aéroport Montréal-Trudeau** n'est pas du niveau du défunt Mirabel, c'est certain. Même si l'enregistrement se fait en général assez rapidement, un problème persiste: la grande distance qu'il faut faire à pied entre le comptoir et l'avion. Cela nécessite un bon entraînement ou beaucoup de persévérance.

Par ailleurs, le contrôle douanier n'est pas des plus agréables. Aucune considération pour le passager qui, à l'aller comme au retour, est traité avec assez de désinvolture, merci ! Un peu de savoir-vivre, de respect et de courtoisie seraient appréciés ici !