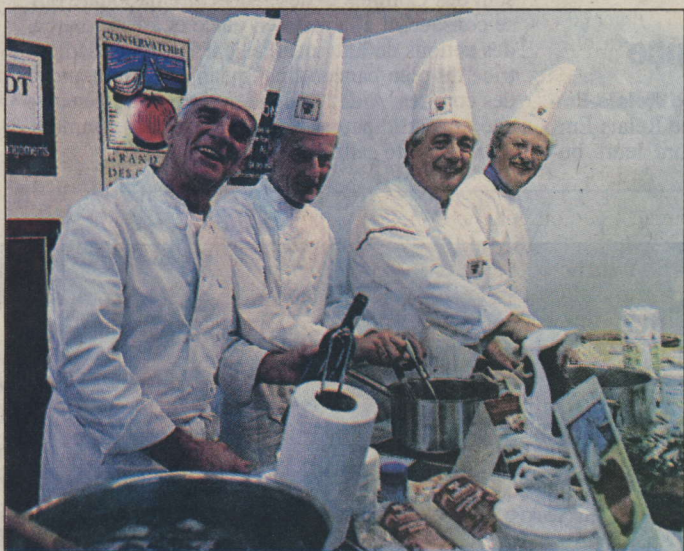


Qui résistera à la tentation des AOC du Pays d'Arles ?



Les chefs du Conservatoire Grand Sud seront à nouveau en cuisine pour préparer des recettes inédites durant le salon. Photo Valérie FARINE

► Qu'on se le dise, "Provence Prestige", c'est d'abord une histoire de goût, le genre d'endroit où la promenade "innocente" se transforme vite en sollicitations et en propositions gourmandes en tout genre. Et tant pis pour la gêne, tout n'est qu'un pur plaisir. D'autant que les artisans et les producteurs réunis sont aux petits soins pour leur clientèle. Et pour cette treizième édition, on promet des dégustations quasiment à chaque heure de la journée, sucrées et salées. Par exemple, parmi les "grands moments" à ne pas rater, la création de la Confrérie de la viande de taureaux de Camargue, avec ses intronisations d'usage, ou bien encore les animations du Carré des gourmets de Provence, avec Alazard et Roux, le Moulin Saint-Michel, les Belles

salades de Provence, la Cave aux fromages, le Domaine de Valérie (vin) et la nougaterie Boyer.

À suivre aussi de très près, les découvertes culinaires proposées par les grands chefs du Conservatoire Grand Sud de Cuisine de Terroir, qui débordent d'imagination pour l'occasion, ou encore la dégustation de vins du domaine de Trévalon par Eloi Dürrbach.

Passés les plaisirs de la bouche, la main pourra se mettre à l'ouvrage avec des ateliers proposés sur place sur les décorations de table de fête. Enfin, les esprits seront en éveil à la découverte de l'art de l'enluminure par Catherine Auguste, des vertus du thé ou des recettes de Nostradamus, par exemple.

S.P-L.

Des chefs aux fourneaux

► Les chefs du Conservatoire Grand Sud des cuisines méditerranéennes sont aux fourneaux autour de l'huile nouvelle pour commenter leurs recettes et les faire déguster en direct. A suivre, **aujourd'hui à 11 h 30** au parc, Jean-Pierre Novi et Roger Merlin (*notre photo ci-contre*), dos de cabillaud à la fondue d'orange et citron à l'huile nouvelle des Baux, purée de Céleri rave au romarin émulsion de céleri branche à l'huile nouvelle des Baux, Carpaccio de taureau AOC Camargue marinées à l'huile d'olive nouvelle à la fleur de sel de Camargue. **14 h 10** par Jean-Pierre Novi (Riboto de Taven), crème de courge "Doubeurre" au bouillon de sauge et ail doux à l'huile nouvelle des Baux, **14 h 45** par le Docteur Giral, médecin nutritionniste, exposé sur le rôle de l'huile d'olive dans la pyramide de santé du régime méditerranéen, **15 h 30** par Gilles Dura (la cuisine au Planet), délice au chocolat noir à l'huile d'olive des Baux de Provence. **16 h 15** par François Perraud (la Maison Jaune) ratatouille "à dents" à l'huile d'olive AOC des Baux chorizo et œuf de caille, **17 h** par Jean-Pierre Cote (Le Patio), filet de Rascasse sauce Vierge aux citrons confits.



Les chefs du Conservatoire des cuisines méditerranéennes (ici Roger Merlin) donnent des démonstrations de cuisine. Photo F.S.

Ce week-end à Mourières on fête l'huile nouvelle



Les mouliniers mettent les petits plats dans les grands