

TRADITION / Venus d'Europe, ces touristes découvrent la Camargue gourmande

# Ils apprennent notre cuisine pendant leurs vacances

Par Pierre Psaltis

ppsaltis@laprovence-presse.fr

Aujourd'hui, le thème porte sur les légumes : Roger Merlin, blouse blanche et tout sourire, accueille Stéphanie, prof d'histoire à Bruxelles, Michel, cuisinier à Liège, Diego, banquier à Bruxelles, Alexandra, conseiller des programmes de M6 à Paris et Benoît, le scénariste et producteur à qui on doit la série "Femmes de loi" sur TF1. Moyenne d'âge : 40 ans et une bonne humeur débordante. Tous consacrent une journée de leurs vacances à la cuisine méditerranéenne, provençale, camarguaise. "De 10h à 13h, on prépare le menu complet, dit Roger Merlin. Ensuite on passe à la dégustation. J'évite d'utiliser du matériel compliqué, tout est facilement faisable à la maison. Pour ne rien oublier, les élèves repartent chez eux avec les fiches recettes". Une matinée entière avec les apprentis suffit à convaincre : on rit, on questionne, on goûte et on note soigneusement toutes les astuces de pro que Roger Merlin glisse au fil des repas : "Au plus un légume est frais au plus vite il va cuire, lance-t-il. Remplacez le poivre par la coriandre !". "Robert nous explique les secrets de chaque pro-



► Au mas des Colverts, Roger Merlin (3<sup>e</sup> en partant de la gauche) initie ses hôtes : il leur ouvre son carnet de bonnes adresses et délivre ses secrets de chef.

/ PHOTO VALÉRIE FARINE

## CONSERVATOIRE CULINAIRE DE CAMARGUE

Fondé en 2002 par Roger Merlin, le conservatoire des cuisines de Camargue compte à ce jour 21 membres cuisiniers, viticulteurs, oléiculteurs et même un producteur d'écrevisSES. Tous ont été sélectionnés pour leur sérieux et leur compétence basés sur un respect des traditions, de l'environnement et du terroir. "Tous les membres s'engagent à participer à une manifestation annuelle au moins", détaille Roger Merlin. Si un client demande à un chef une recette, ce dernier devra la lui révéler ; tous les restaurants ont promis de respecter un bon rapport qualité-prix".

► Se procurer la plaquette contenant tous les noms, spécialités et adresses sur le site [www.cuisinegrandsud.fr](http://www.cuisinegrandsud.fr) et à l'office de tourisme des Saintes-Maries-de-la-Mer.

duit", dit Benoît. "Il y a adéquation entre la région, ses produits et les saisons" enchaine Stéphanie. Toute cette cuisine est orientée sur la simplicité d'exécution et les qualités nutritives des produits. La Camargue en est riche, découvrez-en les adresses ! ■

### PRATIQUE

Stages (3h) légumes ou olives : 60 € ; poissons ou repas de fête : 70 €. Repas pour les accompagnants : 27 € (vin inclus). Infos : ☎ 06 20 14 79 75 et 04 90 97 83 73.