

**Inscrivez-vous**

**Cours de cuisine et chambre d'hôtes**

Il y a une quarantaine d'années, le chef cuisinier Roger Merlin a eu un coup de cœur pour le mas des Colverts, une propriété située sur une pointe de terre entourée d'étangs. Il y a ouvert son école de cuisine, le conservatoire des cuisines méditerranéennes de Camargue, qui organise des stages (tarifs de 40 à 85 euros). Les participants confectionnent eux-mêmes les recettes apprises, s'initiant, dans le même temps, aux secrets des herbes, épices et aromates... Au côté de son épouse, le chef propose aussi un hébergement en chambre d'hôtes ou en studio. Ainsi que des activités dûment sélectionnées au départ du mas : balades à cheval dans les marais (en collaboration avec les manadiers de l'Auberge cavalière et du mas des Salicornes), descente du Petit Rhône en kayak (Kayac Vert), balades à vélo (Vélos Saintois), repas en table d'hôte à la Manade des Baumelles (menu dans un cadre rustique et visite de la manade en tracteur)...

**MAS DES COLVERTS**, route d'Arles (à 1,5 km des Saintes). Tél. : 04 90 97 83 73.



06/08/05

■ FETES D'ARLES ■

**La "provençalité" dans une assiette**

Le Comité des fêtes veut réveiller la fibre provençaliste qui sommeille encore chez certains. En dehors des rendez-vous liés au folklore et des Fêtes d'Arles, il a donc, cette année, greffé quelques nouvelles rencontres. Dans la Cour de l'Archevêché, pour mieux connaître Gilles Martin-Raget, photographe des Arlésiennes mais surtout spécialiste des photos de voiles, ils étaient déjà bien plus d'une centaine. Malgré le vent et le froid, pour écouter cette fois les textes retenus par Jacques Bonadier sur l'olivier, ils étaient encore là.

**Un chef au menu**

Aujourd'hui, à partir de 19 heures, toujours dans la jolie cour du centre-ville, le Comité remet le couvert en invitant un toqué de cuisine : le chef Roger Merlin. Membre du Conservatoire des cuisines méditerranéennes il proposera une rencontre-conférence-dégustation, et sera accompagné de deux vigneron.

Drôle d'invitation pour pénétrer dans les petites recettes qui font les grands plats d'ici, et s'en lécher (vraiment !) les babines.

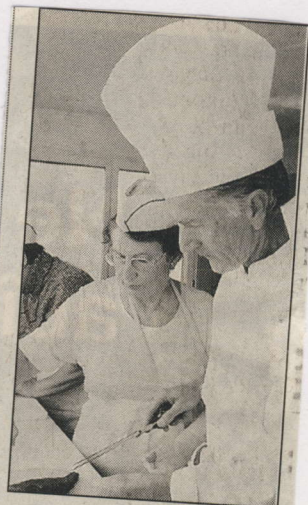
Histoire de joindre le plaisir des palais à celui des yeux, des sculptures sur olivier seront également présentées par Martine Michel, qui a un atelier au Tholonet. J.Z.

• Entrée gratuite, ce soir à 19 h, cour de l'Archevêché.

**LES SAINTES**

**Stages de cuisine**

Le chef Roger Merlin offre des stages de cuisine et de nutrition méditerranéenne en Camargue tout l'été. Mercredi on s'intéressera aux pâtes fraîches et à la cuisine italienne. Le prochain atelier, le 27 août, concernera le choix de bons produits alimentaires. - ☎ 04 90 97 83 73



**Les Saintes**

Stage de Cuisine Provençale et Méditerranéenne Dans le cadre de Provence Prestige, de 10 h à 15 h, un cours de cuisine est organisé, le 5 décembre avec pour thème le foie gras et un dessert de fête.

Réservations à l'Ecole de Cuisine Méditerranéenne du Mas des Colverts : ☎ 04 90 97 83 73. Tarif 75 € stage et repas dégustation