

Les tables du Pays Gourmand



Une cuisine entre Alpes et Provence

La cuisine de tradition en Provence « est une cuisine de pauvre, mais de pauvre raffiné », car le Provençal est un sobre en même temps qu'un délicat... On utilise ici des condiments tels que l'oignon, la persillade, cuisinés avec le thym, le laurier-sauce et l'huile d'olive : vous êtes bien en Provence...

Mais le relief et la rudesse du climat du territoire influencent les productions, et marquent la cuisine du territoire. La note aromatique se dilue ainsi dans les ragoûts de pommes de terre, les raviolis ou les gnocchis, accompagnés de viandes issues de nos pâturages : vous êtes aussi à la montagne ! Les restaurateurs d'aujourd'hui, dont certains sont installés depuis plusieurs générations, ont su faire évoluer ces traditions en y apportant leur créativité.

Cuisine between Alps and Provence...

The traditional cooking in Provence "is a poor man's cooking, but of a sophisticated poor man", because the Provençal is sober as well as delicate...

Here we use condiments such as onion, parsley and garlic, cooked with thyme, bay leaf and olive oil: you are in Provence... But the relief and the harshness of the territory's climate influence the productions, and so mark the cooking of the territory. The aromatic note is diluted in stews of potatoes, ravioli or gnocchis, accompanied with meats from our pastures: you are also in the mountains! The chefs of today, some of which have been settled for several generations, knew how to develop these traditions by bringing in their creativity.



Le Pays
dans votre assiette !



Vallée du Verdon,
Pays d'Annot, de Barrême et d'Entrevaux

- 1 Le Goût des Mets
- 2 La Table Ronde
- 3 Le Martagon
- 4 Le Lacustre
- 5 Le Gîte de l'Oustalet
- 6 Le Domaine d'Aiguines
- 7 La Crêperie du Chevalier
- 8 Les Vergers d'Entrevaux
- 9 Le Pidanoux
- 10 Le Chamatte
- 11 Le Relais du Bécassier

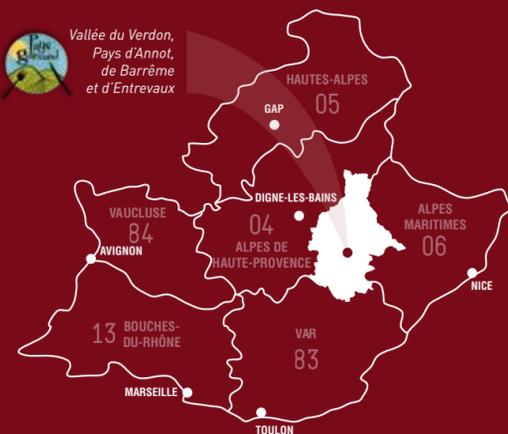


- 12 Lou Jas
- 13 Ô Délices
- 14 L'Escapade
- 15 L'Auberge du Point Sublime
- 16 Hôtel des Gorges du Verdon
- 17 Brasserie Lou Cafetié
- 18 Le Moulin de Soleils
- 19 La Mérenda
- 20 L'Hôtel du Lachens

Le Pays dans votre assiette !

Le Pays vous invite à venir déguster les saveurs de notre terroir ! Les restaurants qui ont signé la charte Pays Gourmand mettent à l'honneur les produits locaux à leur table. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées leur offrent, au fil des saisons.

The Pays invites you to taste the flavours of our territory! The restaurants who've signed Pays Gourmand's charter take great pride in using local ingredients. They all share the same ethos: value what our valleys have to offer, as the seasons go by.



La charte en bref...

- Les restaurants Pays Gourmand sont situés dans les vallées des Asses, du Verdon, de la Vaire, du Var et de l'Artuby.
- Ils vous proposent au minimum trois plats ou un menu composés principalement de produits du territoire (indiqués par le logo).
- Ils s'approvisionnent auprès des producteurs locaux.
- Ils soutiennent ainsi l'agriculture locale et valorisent notre identité culinaire.
- Ils sont soucieux de la qualité de leur établissement.

The charter in brief...

- Restaurants Pays Gourmand are situated in the valleys of Asses, Verdon, Vaire, Var and Artuby.
- They propose at least a dish mainly made up of products from the territory (logo).
- They buy from local producers and craftsmen
- They support local farming and value our culinary identity.
- The restaurant owners watch the quality of their establishments.





1 Le Goût des Mets Hôtel Pascal

Au cœur du village, Élisabeth Sault et Christiane Fournier vous reçoivent dans un cadre authentique. Leur cuisine créative au fil des saisons attise la curiosité comme les papilles ! Estouffade d'agneau ? Toupines ? Trio gourmand ? Planché végétarienne ? Suivez vos envies !

In an old coach house, Elisabeth Sault and Christiane Fournier welcome you with a creative cooking : "toupines" "Trio gourmand" "Estouffade of lamb" and other French culinary creations.

Grand Rue
04260 Allos
+33 (0) 4 92 83 00 04
www.hotel-pascal.com
Assiette Pays Gourmand
à partir de 14,50 €



7 La Crêperie du Chevalier

Au cœur des remparts d'Entrevaux, Claudine Fougeron adapte ses salades, galettes et crêpes aux produits du Pays : secca, fromage de chèvre... et escargots !

At the heart of the ramparts of Entrevaux, Claudine Fougeron adapts Breton galettes and crêpes with Provencal products: secca, goat cheese, served with wild herbs.

Rue Basse des Remparts
04320 Entrevaux
+33 (0) 4 93 05 43 68
Ferm le mercredi hors saison.
Ferm en d.c. et janv.
Assiette Pays Gourmand
à partir de 9 €



13 Ô Délices

Au cœur de Castellane, le petit rest'ô de Linda vous propose une cuisine provençale faite maison. Dans un décor campagnard, vous pourrez déguster des plats de traditions locales ou un menu végétarien à base de légumes majoritairement bio et locaux. Venez découvrir les délices de Provence !

In the heart of Castellane, there exists a little restaurant, where Linda invites you to enjoy a variety of home made traditional "provençal" dishes. These dishes change with each season to profit from the best local products in their prime. It is a real "Provencal" experience in a country atmosphere.

27, rue Nationale
04120 Castellane
+33 (0) 4 92 83 58 38
Ferm le lundi.
Ouvert tous les soirs en t
Assiette Pays Gourmand
à partir de 12 €



2 La Table Ronde

Au cœur des remparts, dans un décor soigné, vous découvrirez les produits typiques du Haut Verdon auprès d'Olivier Boizard. Produits de pays tels que : charcuterie et fromage vous attendent ainsi que les légumes locaux en saison.

At the heart of the city walls, in exceptional surroundings, Olivier Boizard will make you discover typical products of Haut Verdon, and other specialities of the market.

Place Neuve
04370 Colmars les Alpes
+33 (0) 4 92 83 41 54
+33 (0) 6 76 12 51 41
Ouvert de juin septembre
Menu Pays Gourmand
à partir de 18 €



8 Auberge à la Ferme Les Vergers d'Entrevaux

Isabelle et Erick Mermet vous accueillent dans leur auberge au cœur de leur ferme. Vous pourrez déguster des plats élaborés à partir de leurs agneaux, poulets, légumes et fruits : selon les saisons, petits farcis niçois, daubes de gibier, raviolis de courges ou de blettes, gnocchis de pommes de terre ou de blettes, beignets de fleurs de courgettes, salade de fruits, îles flottantes... des découvertes gustatives selon les ramassages...

Isabelle and Erick Mermet welcome you to the heart of their farm, where you can taste their lamb, fruit and vegetables, in the farcis of Nice, squash ravioli with walnut sauce, rich beef stew...

Plan de Puget
04320 Entrevaux
+33 (0) 6 07 80 60 10
www.lesvergersdentrevaux.com
Sur r servation
Menu complet
à partir de 28 €



14 L'Escapade

Dans un agréable écrin de verdure à 900 mètres du centre de Castellane, le chef expérimenté et maître restaurateur vous réglera de ses plats élaborés à partir de produits frais et de saison, en partenariat avec des producteurs locaux et régionaux, tel que le carré d'agneau lutté au foie.

In a pleasant green setting 900 m from the center of Castellane, the experienced chef and master restaurateur will delight you with his dishes made from fresh and seasonal products, in partnership with local and regional producers, such as the Carré of Lamb cooked with hay.

26, route de Grasse
04120 Castellane
+33 (0) 9 50 80 22 77
www.lescapadecastellane.com
Ouvert tous les jours de 12h 14h
et de 19h 21h
Plat Pays Gourmand
à partir de 18€



3 Hôtel Restaurant Le Martagon

Chez Isabelle et Olivier Guérin, vous vous ressourcerez dans le parc avec vue sur la montagne, et régalez vos papilles avec les spécialités maison du chef Rémy Tourmissa. Amoureux de nature et de montagne, nous avons souhaité vous recevoir simplement, comme nous sommes et nous mettons à l'honneur les produits de la vallée.

At Isabelle and Olivier Guérin, you can recharge in the park with a view on the mountain, and feast your taste buds with house specialties from the Chef Rémy Tourmissa. Nature and mountain lovers, we want to welcome you simply, as we are, and we honor the products from the valley.

Quartier du Pradas
04370 Villars Colmars
+33 (0) 4 92 83 14 26
www.le-martagon.com
Ouvert tous les soirs et le dimanche midi
Menu Pays Gourmand
à partir de 19,90 €



9 Le Pidanoix

Aux abords du lac de Castillon, Jean-Pierre Prato et son équipe vous proposent de goûter au plaisir d'une cuisine de Pays : pieds paquets, charcuterie locale ou faisselles de chèvre vous attendent !

Just above Castillon lake, Jean-Pierre Prato and his team offer traditional and family cooking: pieds paquets, meats or goat cheese strainers are waiting for you!

04170 St Julien du Verdon
+33 (0) 4 92 89 05 87
www.verdon-provence.com/pidanoix.htm
Ferm d but janvier
Assiette Pays Gourmand
à partir de 10 €



15 L'Auberge du Point Sublime

Au cœur des Gorges du Verdon, chez Magali et Philippe Chauveau, entourés de leur famille, venez découvrir les 1000 et 1 façons de préparer l'agneau de Pays et une cuisine aux senteurs de garrigue.

In the heart of the Verdon Gorge, Magali and Philippe Chauveau display a hundred and one different ways to make the regional lamb cooked with hints of garrigue.

Le Point Sublime
04120 Rougon
+33 (0) 4 92 83 60 35
www.auberge-pointsublime.com
Ouvert de mai au 4 novembre
Assiette Pays Gourmand
à partir de 15,50 €



4 Le Lacustre

Sylvie et Frédéric Pace vous accueillent chaleureusement, dans un cadre agréable au bord de l'eau, afin de vous faire déguster les produits locaux cuisinés de manière raffinée.

In a beautiful location at the side of the lake, Sylvie and Frédéric Pace invite you to their restaurant "Le Lacustre" to taste some local dishes in a pleasant atmosphere.

Parc du Roufleiran
04370 Beauvezer
+33 (0) 4 92 83 47 30
Ferm le lundi soir, mardi
et mercredi hors saison
Menu Pays Gourmand
à partir de 25 €

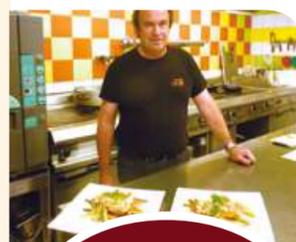


10 Le Chamatte

Au pied du pic Chamatte, Denis Duprat vous sert une cuisine d'ici simple et goûteuse, avec des daubes ou raviolis du Pays aux accents parfois épicés.

At the foot of the rocky summit of Le Chamatte, Denis Duprat serves simple and tasty food, with local rich beef stew or ravioli, and even with flavours from elsewhere.

04 170 Vergons
+33 (0) 4 92 89 10 83
www.lechamatte.e-monsite.com
Ferm le mercredi
Menu du jour
à partir de 18 €



16 Hôtel & Spa des Gorges du Verdon

Chez la famille Bogliorio, vous vivrez un moment mémorable : le chef François Bargoing vous préparera des petits plats de Maître-restaurateur, et de la terrasse, vous profiterez d'un panorama à couper le souffle.

Come and enjoy a memorable time with the Bogliorio family. The chef Francois Bargoing will prepare for you some special plates specific to this restaurant, at the same time you will enjoy a magnificent view from the balcony.

04120 La Palud-sur-Verdon
+33(0)4 92 77 38 26
www.hotel-des-gorges-du-verdon.fr
Ouvert de mi-avril mi-octobre
Assiette Pays Gourmand
à partir de 25 €



5 Le Gîte de l'Oustalet

Louissette Ricaud connaît bien les secrets de nos montagnes... Dans une ancienne bergerie, vous dégusterez une cuisine traditionnelle à tendance végétarienne : soupe aux orties, gratin aux herbes sauvages et de nombreux autres plats locaux en fonction des saisons.

Louissette Ricaud knows the secrets of our mountains very well... In a former sheepfarm, taste this traditional cooking : nettle soup, wild herb gratin, piglet fricassée...

La Colle St-Michel
04170 Thorame Haute
+33 (0) 4 92 83 23 80
www.gite-auberge-colle-st-michel.com
Sur r servation
Plat Pays Gourmand
à partir de 12 €



11 Le Relais du Bécassier

Dans la vallée qui relie le Verdon et le Var, vous pourrez déguster chez Myriam une cuisine maison élaborée avec des produits frais et de saison comme des charcuteries, de la viande ainsi que des raviolis maison. Elle organise aussi de nombreuses soirées à thème.

In the valley between the Verdon and the Var, savour cold meats, freshly cooked meat, as well as Myriam's homemade ravioli.

Rouaine
04240 Annot
+33 (0) 4 92 83 20 98
Ferm le vendredi soir et
dimanche soir, hors saison
Assiette Pays Gourmand
à partir de 14 €



17 Brasserie Lou Cafetière

Situé au cœur du village, à l'arrivée de la route des crêtes du grand canyon du Verdon, la brasserie Lou Cafetière vous propose des plats généreux de produits frais locaux. Salades, grillades et pâtisseries maison vous régaleront.

Situated in the heart of the village, at the end of the high mountain road that passes above the "Gorges du Verdon", the "brasserie Lou Cafetière" invites you to sample the wide variety of local produced dishes including salads, grilled meats and delicious pastries. We are sure you will enjoy.

04120 La Palud-sur-Verdon
+33 (0) 4 92 74 41 65
+33 (0) 6 85 06 09 41
Ferm le mercredi hors saison.
Ouvert tous les jours juillet/ao t
Assiette Pays Gourmand
à partir de 14 €

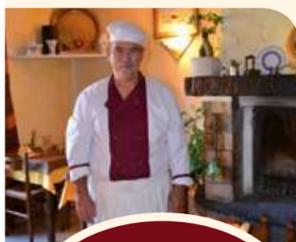


6 Le Domaine d'Aiguines

Dans une ferme du XVII^e siècle au milieu d'animaux en liberté, vous savourerez les spécialités du sud-ouest d'Alix et Frédéric Chaillan revisités avec les produits du Pays, comme le cassoulet des vallées de l'Asse !

In a former farm and its park where live free animals, Alix and Frédéric Chaillan will help you to discover specialties of the Southwest France readjusted to the products of the Asse valleys.

Saint Jacques
04330 Barrême
+33 (0) 4 92 34 25 72
www.domaine-aiguines.fr
Sur r servation
Assiette Pays Gourmand
à partir de 18 €



12 Lou Jas

Des arômes gourmands s'évadent des cuisines d'André Mandine. Ici tout est maison : des gnocchis ou raviolis, jusqu'au pain ! Les saisons amènent aussi leurs lots de surprises !

Come and taste for yourself André Mandine's aromatic cooking. Here everything is homemade: gnocchis, ravioli and bread. The season also brings its surprise dishes!

04 120 Soleilhas
+33 (0) 4 93 60 43 54
www.hotel-restaurantoujas.com
Ferm le mercredi hors saison.
Assiette Pays Gourmand
à partir de 12 €



18 Le Moulin de Soleils

Venez lézarder à la terrasse du Moulin de Ludovic Torres et manger une cuisine aux accents du sud autour de la volaille bio du village, du chèvre de pays, de la daube, et d'autres spécialités selon le marché...

Come and enjoy the sunny terrace at Ludovic Torres Mill and try our delicious local specialties : lamb, goats cheeses, rich beef stew and much more from the market.

83840 Trigance
+33 (0) 4 94 76 92 62
www.moulindesoleils.fr
Ouvert midi et soir. Hors saison : ouvert tous les midis et vendredi et samedi soir
Formules Pays Gourmand
de 15 € à 19,50 €



19 La Mérenda



Sur la route Napoléon, à l'entrée du Var, faites une halte à « La Mérenda ». Au rythme des saisons, Pascal vous propose avec passion, sa carte élaborée à base de produits frais et locaux. Veau aux poivrons, gourmandise d'agneau, assiette gourmande ou son burger façon Provençal...

On the Napoléon historical way, have a rest in "La Mérenda". Inspired by the passing seasons, Pascal will delight your palate with his local specialties : lamb, veal, "provençal" burger and more.

RD 6085
83840 - Le Logis du Pin
+33 (0) 4 93 60 77 05
Ferm le lundi.
Hors saison: ferm le lundi et mardi
Plat du jour à partir de 14 €
Assiette Pays Gourmand
à partir de 16 €



20 L'Hôtel du Lachens

Kevin Mandine et son père vous proposent leur cuisine maison et traditionnelle. Ils font pour vous les différents foies gras, gnocchis, raviolis, civets et pain. Kevin se fait un plaisir d'innover dans les desserts tandis que son père exprime sa créativité dans les plats.

Kevin Mandine and his father offer you their homemade and traditional cooking. They make for you the various foie gras, gnocchi, ravioli, stew and bread. Kevin is happy to innovate in desserts while his father innovates in the dishes.

83840 La Bastide
+33 (0) 4 94 67 14 43
www.hotel-du-lachens.fr
Ferm le dimanche et le lundi,
hors saison
Assiette Pays Gourmand
à partir de 15 €



NOUVEAUTÉ :

Les ARTISANS PAYS GOURMAND & Les PRODUCTEURS EN CIRCUITS COURTS

Profitez de tout le savoir faire Pays Gourmand chez vous !!!!

Les Artisans Pays Gourmand

Au même titre que les restaurateurs, les artisans sont les ambassadeurs de notre patrimoine culinaire et sont détenteurs d'un savoir-faire. Les artisans labellisés fabriquent leurs produits sur le territoire, de manière artisanale.

Des recettes traditionnelles ou uniques, réalisées avec des matières premières issues de circuits courts, c'est ça la charte Pays Gourmand. Retrouvez les artisans adhérents sur la plaquette dédiée, ou sur le site internet Pays Gourmand

L'Annuaire des Producteurs en Circuits-Courts

Les producteurs en circuits-courts du territoire, les points de vente, les maisons de Produits de Pays, les marchés...

Retrouvez toutes ces informations sur un seul document, téléchargeable sur le site paysgourmand.com

Discover our directory of local producers in direct supply chain and our local artisanal flavours

We invite you to come and sample the flavours of our territory! The artisans who have signed the Pays Gourmand charter showcase and process regional products in their recipes. They all share the same idea: to promote what our valleys have to offer us from season to season.

The Alpes Provence Verdon community of municipalities has carried out a census of local producers in direct supply with the objective of designing a «producers directory» available online. You will find the products available and the points of sale. Find it on www.paysgourmand.com

More information on the Communauté de Communes Alpes Provence Verdon: www.ccapv.fr



Visitez notre site internet

www.paysgourmand.com

Mail : paysgourmand@ccapv.fr

Tél. +33 (0) 4 92 83 48 23

Et retrouvez aussi



Les artisans



Les producteurs

Crédit photos :
CCAPV, ©M. Simoulin
Directeur de publication :
Maurice LAUGIER
Imprimé en 2 000 exemplaires