

## LA CROIX-VALMER

### LA PALMERAIE DU CHÂTEAU DE VALMER \*\*\*\*\*

La Provence dans toute sa splendeur, jusque dans les assiettes ! En plein cœur du domaine familial chic et authentique, le jeune chef Jimmy Coutil met à l'honneur les saveurs méditerranéennes. Son jardin secret ? Un potager bio au sein même de la propriété. Tomates, courgettes, aubergines ou herbes aromatiques viennent inspirer sa carte, au gré des saisons. « Dans cette maison, nous partageons tous l'amour de la région et de la nature » explique l'enfant du pays. On aime : le bar de ligne rôti ou la selle d'agneau de Sisteron à déguster dans les jardins, au cœur de la palmeraie centenaire, accompagnés du vin rosé bio du domaine. A 31 ans, Jimmy vient de décrocher le titre de « Grand de demain ».

A deux pas du Château de Valmer, l'hôtel La Pinède Plage\*\*\*\* vous accueille en bord de mer.

81 boulevard de Gigaro  
83420 La Croix-Valmer  
04 94 55 15 15  
[www.chateauvalmer.com](http://www.chateauvalmer.com)



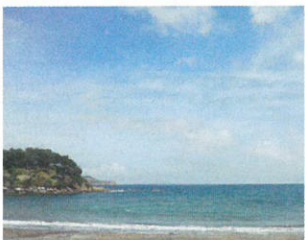
## LA SEYNE SUR MER

### CHEZ DANIEL ET JULIA

Elle est tombée dedans quand elle était petite, et a su très tôt qu'elle s'y sentirait comme un poisson dans l'eau... Julia a repris les rênes de l'établissement il y a près de 15 ans. Transmise de génération en génération depuis les arrière-grands-parents, la maison est une table incontournable de la région, bien connue des amateurs de produits de la mer. En bord de plage (abandonnée?!), coquillages, crustacés, Loup, Saint-Pierre, Chapon, et autre Dentis y règnent en maîtres. Tous sont issus de la pêche locale. « Nous travaillons avec des pêcheurs qui nous appellent directement depuis le bateau, tous nos légumes et fruits sont BIO et locaux » explique-t-elle. En salle, Daniel, le papa, et Pierre, le mari, assurent la découpe au guéridon.

Plage de Fabrégas  
83500 La Seyne sur mer  
04 94 94 85 13

[www.chezdanieletjulia.com](http://www.chezdanieletjulia.com)  
f Chez Daniel et Julia



## GARGAS

### GOURMET & BISTROT



Dans le cadre magique de Coquillade\*\*\*\* Village, au cœur du Luberon, gourmands et épiciers vivent de grands moments. Au superbe restaurant Gourmet, le chef Christophe Renaud invite nos papilles à un voyage gastronomique hors normes. Créativité et raffinement sont au rendez-vous, avec un travail de produits frais locaux, issus souvent du potager de la Maison. Les saveurs méditerranéennes sont exaltées par des touches inventives qui nous nous entraînent dans une spirale d'émotions. Ici, le végétal est roi ! Même exigence de fraîcheur pour le Bistrot et son Jardin dans les Vignes, qui nous fait partager en toute simplicité une cuisine gourmande et généreuse, ainsi qu'au Ristorante au bord de la piscine.

84400 Gargas  
04 90 74 71 71

[www.coquillade.fr](http://www.coquillade.fr)



## BEDARRIDES

### LA PRESQU'ÎLE

Au confluent de la Sorgue et de l'Ouvèze, sur la terrasse idyllique ombragée d'un figuier centenaire, nous avons vécu un grand moment, à la table d'Olivier Martin. Nous avons succombé au foie gras maison accompagné d'un surprenant chutney aux kakis, puis à l'agneau servi avec une écrasée de pommes de terre aux olives et un caviar d'aubergines. Après un fromage de brebis du pays, une poire pochée au vin chaud, glace cannelle. Du « fait maison », des produits frais régionaux, bref une cuisine inventive, actuelle et légère, qui revisite la tradition aux saveurs du midi. La carte des vins est somptueuse, avec des trouvailles à prix doux... quoi d'étonnant quand on est au cœur de l'appellation Châteauneuf-du-Pape? On salue le rapport qualité/prix !

2bis, petite route de Sorgues 84350 Bedarrides  
04 90 83 95 42

[www.restaurant-lapresquile-84.com](http://www.restaurant-lapresquile-84.com)

