

Enquête région gourmande

ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Saveurs tout en couleur d'une région gourmande...

Des fameux villages provençaux du pays de **Forcalquier** à la haute montagne, des gorges du Verdon, aux champs de lavandes, les Alpes de Haute-Provence dévoilent un panorama de paysages insoupçonnés en saveurs et senteurs. Des sentiers balisés offrent la possibilité de découvrir la région à pied, en vélo ou à cheval. Les bistrotts de pays éparpillés dans tout le département sont des pauses idéales pour déguster les spécialités locales avec l'accent !

Nos bonnes adresses en direct des Alpes de Haute



ECOMUSÉE DE L'OLIVIER

www.ecomusee-olivier.com

Olivier Baussan fondateur de l'Occitane et de Olivier and C° dédie ce musée à la culture de l'Olivier, un hommage à sa Provence adorée. Une boutique permet de se procurer une diversité d'huiles d'olive ainsi que ses produits dérivés.

Le restaurant « Les Petites Tables »

Tel : 04 92 72 66 91 (réservation)

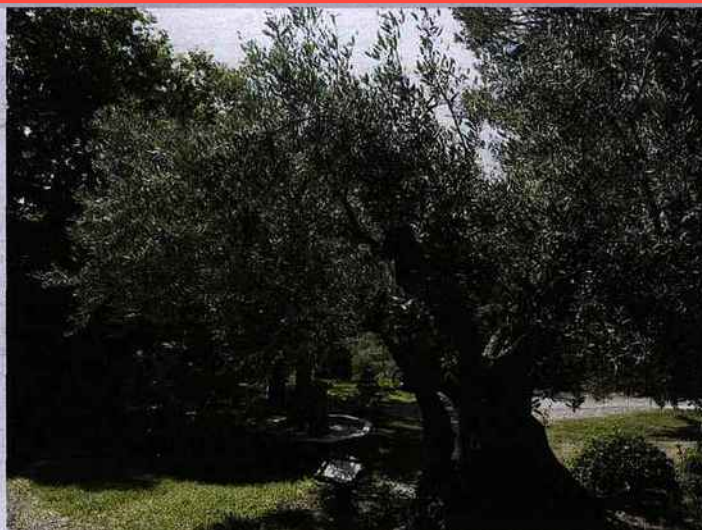
Juste attenant au musée le restaurant « Les Petites Tables ». Virginie et Joséphine servent le midi de délicieuses salades et plats aux saveurs provençales.

Le lieu est prisé, on doit réserver.

LE MOULIN FORTUNÉ ARIZZI À MÉES

www.moulinarizzi.com

Une belle histoire de famille ! Depuis 20 ans, avec courage après le décès de Fortuné, Jeanne sa veuve et son fils Jean-Charles poursuivent la culture des vergers d'oliviers. Ils obtiennent en Mai 2013 la médaille d'or pour leur huile d'olive extra vierge première pression au « New York International Olive Oil Compétition » devant les 655 meilleurs huiliers du monde. Cette huile est l'assemblage de l'Aglandau, la Picholine et la Frantoïo, son goût est fruité avec une légère amertume, sa texture est onctueuse, on la dit « ardente ». Un allié pour ensoleiller les plats aux bienfaits sur la santé reconnus.



DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE

www.distilleries-provence.com

Depuis plus d'un siècle, l'alambic chauffe à Forcalquier. La montagne de Lure, quant à elle, fournit depuis le moyen-âge la matière première : les « Plantes » aux arômes et aux saveurs exceptionnels. Dans la tradition des apéritifs du midi, on reconnaît le Pastis Bardouin aux 67 plantes, l'absinthe ou « Absente », le Vin d'orange riche en épices, la Gentiane de Lure... C'est l'instant des amis, avec le soleil et quelques glaçons, les verres claquent...

