

le gourmandises

Coustellet... et alentours



GUIDES DU COIN, AUTEURS LOCAUX ET CUISINE DU CRU

LIBRAIRIE FONTAINE

A l'heure où le marché remballe, son panier bien garni, le gourmand s'interroge sur la meilleure façon de cuisiner ces jolis ingrédients. Pour y répondre, il suffit de franchir le seuil de la librairie Fontaine. Dans cette caverne de papier imprimé et de bois ciré, un rayonnage est entièrement consacré à la cuisine provençale. On y trouve plus d'une centaine de titres : ouvrages renommés aux pages glacées et bouquins publiés à compte d'auteur où les recettes sont issues de la transmission orale et de la mémoire collective. Les bras chargés d'ouvrages, un stop s'impose devant la profusion de guides de qualité. Editions limitées, publications de la région, livres érudits édités par la librairie elle-même ; une mine d'infos pour tout connaître du Luberon. Mieux vaut finalement commencer son marché par une visite chez le libraire !

16, rue des Marchands (04.90.71.14.03). Ouvert du mardi au samedi, de 9 h 30 à 19 h (fermé de 12 h 30 à 14 h 30).

POISSONNERIE LO

CHARLY IMBERT

La boutique de Charly est avant tout un concept qui marque sérieusement la rupture avec la poissonnerie traditionnelle. Terminé les jolis souliers qui trempent dans 3 centimètres d'une eau saumâtre permettant l'évacuation des bacs à glace. LO est désormais là ! L'ambiance y est raffinée. Aux murs d'immenses pochoirs évoquent les fonds marins, de jolies tables hautes sont fleuries de lys blanc. Charly met un point d'honneur à ne vendre que du poisson de Méditerranée qui, en plus, est sauvage. Chaque dimanche matin, jour de marché, le lieu est pris d'assaut. Une clientèle d'habités vient y déguster des plateaux de fruits de mer qu'accompagnent de bonnes bouteilles de vins, tous bio. Une bibliothèque de livres de recettes de la mer est à disposition. Attention, mieux vaut réserver le dimanche !

55, av. des Micocoulliers (04.32.52.91.30). Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 19 h (fermé entre 13 h et 15 h 30) et le dimanche matin de 8 h à 13 h.



DES BONBONS À « LA VIE EN ROSE »

CORINNE RONDELÉ

L'univers de Corinne pourrait illustrer l'une des pages de l'œuvre majeure de Lewis Carroll : *Alice au pays des merveilles*. Toile de Jouy aux murs, tables rondes festonnées de dentelles et une multitude de fauteuils profonds habillés de velours capitonné hurlant les couleurs. Des oiseaux au tracé délicat volettent sur la porcelaine fine. Cinquante variétés de confiseries sont exposées dans d'immenses bonbonnières en verre. A l'heure du thé, les femmes viennent y boire une tasse de Darjeeling Makaibari, un verre de jus de raisin rose ou un



sirop à la violette. Un salon de gourmandises pour dames du monde.
190, av. du Tourail (04.90.72.12.85). Ouvert du mardi au samedi de 8 h 30 à 19 h et le dimanche matin.

Goult... et alentours

ROUGES, BLANCS OU ROSÉS ? « DOMAINE DE LA VERRIÈRE »

JACQUES MAUBERT

De la plantation des vignes à la mise en bouteilles, toute la production du vin se fait sous l'œil attentif de Jacques, vigneron exigeant : « La tradition viticole fait partie des gènes familiaux depuis environ un siècle. » Après un stage à Châteauneuf-du-Pape et une échappée belle en Californie, fort de son nouveau savoir,



Jacques retrouve le chemin du domaine, où il s'attache à apprendre de son père. Aujourd'hui, ses 28 hectares sont consacrés à produire du vin bio. Sa gamme se compose de 4 rouges, 3 rosés et 3 blancs. Mention spéciale pour son rosé Domaine de la Verrière. « Je privilégie la finesse, précise-t-il en invitant son interlocuteur à par-

tager la dégustation. Il est fruité, avec des notes de pamplemousse rose et de fraise des bois. Beaucoup de rondeur et de légèreté en bouche. Une belle persistance aussi. » Son jargon est aussi ensoleillé que son élixir, qui s'allie à merveille aux cuisines estivales (5,60 € la bouteille).
(04.90.72.20.88 ; www.domainedelaverriere.fr). Fermé le dimanche.