

VOLAILLE et ŒUF BIO de Lagnes

Chez Didier et Arlette Nourry

Didier a toujours eu la passion ! Petit, il aimait passer son temps dans la basse-cour de sa grand-mère, et depuis 7 ans il réalise son rêve : élever des volailles dans la région de Cavaillon. Mais pas n'importe comment ! Dans la tradition uniquement, en respectant le cycle naturel de développement des poulets, les saisons, la lumière, le terroir. Didier ne force pas la nature, il l'observe et l'écoute.

Résultat : une qualité irréprochable.

Il faut goûter les œufs, les poulets 'cou-nu' mâles ou femelles, les pintades, les cannettes de Barbarie, les coqs, les poulardes et les chapons. Tous plumés et préparés par Didier et son épouse Arlette. Un vrai travail d'orfèvre !

* Vente directe le vendredi après-midi (sur rendez-vous)

Les Volailles de Cure-Bourse, 84800 Lagnes. Tel : 06 12 21 56 60

ET AUSSI ! le mesclun de Monsieur Meyssard à Bonnieux, le taureau de Camargue, l'agneau des Alpilles et le porc du Ventoux choisi par la famille Alazard et Roux, les mélets de Nembis à Martigues, les sardines du Port de Marseille, l'huile d'olive de Lourmarin d'Olivier Verola pressée au Moulin de Cucuron...

LA COUR DE FERME

Ouvert tous les jours sauf le mercredi et le jeudi • Réservations au 04 90 68 11 79

Route de Cadenet - 84160 Lourmarin - B . P . 18

T é l . 0 4 9 0 6 8 1 1 7 9 - F a x 0 4 9 0 6 8 1 8 6 0 • www.reinesammut.com • reine@wanadoo.fr

LA COUR DE FERME DES PRODUITS PÊCHÉS
CUEILLIS CULTIVÉS ET ÉLEVÉS LE MOINS LOIN
POSSIBLE **LA COUR DE FERME** DES PRODUITS
PÊCHÉS CUEILLIS CULTIVÉS ET ÉLEVÉS LE
MOINS LOIN POSSIBLE **LA COUR DE FERME**
DES PRODUITS PÊCHÉS CUEILLIS CULTIVÉS
ET ÉLEVÉS LE MOINS LOIN POSSIBLE **LA**
COUR DE FERME DES PRODUITS PÊCHÉS
CUEILLIS CULTIVÉS ET ÉLEVÉS LE MOINS LOIN
POSSIBLE **LA COUR DE FERME** DES PRODUITS
PÊCHÉS CUEILLIS CULTIVÉS ET ÉLEVÉS LE
MOINS LOIN POSSIBLE **LA COUR DE FERME**
DES PRODUITS PÊCHÉS CUEILLIS CULTIVÉS
ET ÉLEVÉS LE MOINS LOIN POSSIBLE **LA**
COUR DE FERME DES PRODUITS PÊCHÉS
CUEILLIS CULTIVÉS ET ÉLEVÉS LE MOINS
LOIN POSSIBLE **LA COUR DE FERME** DES
PRODUITS PÊCHÉS CUEILLIS CULTIVÉS ET
ÉLEVÉS LE MOINS LOIN POSSIBLE **LA COUR**

POMME DE TERRE de Pertuis

Chez Jean Gabert

Il fut un temps où l'on ne cultivait en Provence que de la pomme de terre, de la carotte, de l'asperge et du melon... grâce au canal de Cadenet qui irriguait dès l'entre-deux guerres toute la Vallée de la Durance. On envoyait même la production de pommes de terre au Maghreb tant il y en avait ! Et puis la production a lentement décliné dans les années 70 supplantée par les productions du Nord... Aujourd'hui, Jean Gabert veut sauver la pomme de terre provençale appelée pomme de terre de Pertuis. Une mona lisa d'un goût exquis, douce comme tout, récoltée début août. Et les connaisseurs savent bien qu'il faut l'acheter vieille pour en faire des frites de compétition !

* Vente directe le samedi matin

Domaine de Capite - 92, cours du Marderic - La Fabrique

84530 Villelaure - Tél : 04 90 09 88 78 - www.lapommedeterredepertuis.com

FROMAGE et BROUSSE DU ROVE de la Roque d'Anthéron

Chez François Borel

François et Sandrine Borel élèvent une centaine de chèvres du Rove (race rustique habituée à la garrigue) depuis plus de dix ans dans les collines de la Roque d'Anthéron. Leur travail consiste d'abord et avant tout à respecter l'environnement et le cycle naturel des animaux.

Inutile de venir chez les Borel en décembre-janvier ! Les chèvres ne produisant plus de lait, les Borel ferment boutique !

Les fromages, Sandrine les prépare chaque jour sans ferment lactique mais en utilisant le petit-lait de la veille. Vous pourrez les goûter tout frais, crémeux ou secs. La brousse du Rove (sentinelle du goût Slow Food) est la spécialité de la maison, fabriquée uniquement à la commande. Le lait est alors chauffé, mélangé à du vinaigre d'alcool puis moulé et vendu 'tout chaud'. Une pure merveille.

* Vente du lundi au samedi de 9h à 12H.

Les roves de la Jacourelle – Campagne la Jacourelle – Route Sainte Anne

13640 - La Roque d'Anthéron - Tél : 04 42 50 56 79. <http://pagesperso-orange.fr/jacourelle>

DAURADE ROYALE de Carro

À Carro, sur le port mythique de la Côte Bleue, les petits chaluts vendent devant la place de la Prudhomie. De la sole, de la baudroie, de la soupe de roche, de la galinette (le seul poisson qui chante quand on le sort de l'eau !), des rougets grondins... Cette fois Guy a eu de la daurade royale !

* Tous les jours sauf le lundi

Petit marché des pêcheurs – Place de la Prudhomie – 13500 Carro.

ARTICHAUTS, BETTERAVES, CAROTTES, NAVETS, PETITS POIS, ÉPINARDS

Chez Didier Challet

Né dans une famille d'agriculteurs, Didier Challet est revenu sur le tard vers ses premières amours en y ajoutant une bonne dose d'agriculture raisonnée. On le connaît aussi dans le coin pour ses asperges vertes de Lauris, son coulis de tomate naturel 100% naturel, sa pâte de coing et sa confiture de pastèques.

* Sur rendez-vous

Campagne les Oliviers – Chemin du Caminet - 84360 Lauris. Tél : 04 90 08 42 38

Ou 06 79 31 11 92

PAIN de Cucuron

Chez Christophe GastaldiLe fils des boulangers de Pertuis. Il a tout appris avec son père, fait son levain maison et travaille les farines des Moulins de Paris. Voilà l'un des meilleurs boulangers du Luberon. Pain au levain, pain aux noix et aux raisins, pain de campagne gris sont ses spécialités.

* Fermé le lundi

Boulangerie Gastaldi - En bas de la rue de la Place - 84160 Cucuron - Tél : 04 90 77 28 98.