

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

À la découverte du chef David Arcos à Lurs



La commune de Lurs qui domine la vallée de la Durance et le plateau de Valensole, ayant investit dans un bâtiment à vocation de restaurant, en a confié la gestion à David Arcos. Chef de cuisine diplômé, riche d'une expérience acquise au cours de ses voyages dans divers cuisines et différents types de restauration, allant du plus simple au haut de gamme, c'est à Lurs avec sa compagne et leur fille qu'il a décidé à 45 ans d'ouvrir ses fourneaux.

Amoureux du pays et de ses produits c'est vers une cuisine traditionnelle, comme à la maison, que sont élaborés ses menus. Utilisation de produits de qualités d'une agriculture raisonnée et locale, notre artisan du bien manger nous fait redécouvrir des saveurs oubliées. Déguster le poulet du dimanche de nos grand-mères tout en admirant les paysages depuis la terrasse, voilà à quoi

nous convie David et ses quatre collaborateurs.

C'est vers l'appellation "bistrot de pays" que tend notre chef et sa brigade avec leur sens de l'accueil, leur goût de la vie et l'esprit de partage.

On peut en semaine déguster le plat du jour pour 12 € et tout en élargissant le menu rester dans des prix raisonnables. Dans les semaines qui viennent des soirées à thèmes sont envisagées, tout comme les après-midis de jeux autour d'un thé et quelques douceurs ou les mercredis goûters pour les enfants avec la musique comme accompagnement déjà en place.

Dans le cadre de la fête de la gastronomie, le chef propose un menu à 30 € avec 5 € de remise.

P.Ct.

La Terrasse de Lurs, rue de la Mairie
☎ 04 92 87 77 52

LA RECETTE

► La poêlée de champignons au butternut

- Faire revenir la poêlée de champignons orangés avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et une pointe d'ail, puis réserver.
- Prendre une cucurbitacée, variété butternut, enlever l'écorce et couper en petits dés.
- Faire revenir avec de l'huile d'olive.
- Mouiller et assaisonner
- Écraser le butternut avec une noix de beurre et servir cette purée avec les champignons.

La Provence, 26/09/15