

MANE

Le couvent des Minimes



Cet hôtel de luxe abrite un restaurant gastronomique. Entrée: Aubergines, courgettes, poivrons rouges marinés au miel de Provence, fromage de chèvre de Banon. Plat: épaule d'agneau confite, salade, crêpe et risotto. Dessert: pomme fondante à la citronnelle, crème glacée aux aiguilles de pin. **35€**

Gréoux-les-Bains

LA VILLA BORGHÈSE

Vianney Massignac, met à l'honneur le "Gaec le Lautin" et, les "Saveurs des Truques", producteur de petit épeautre à Forcalquier. En entrée, il propose un nougat de chèvre avec copeaux de courgettes en vinaigrette et au pistou. Le plat, un dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive de Provence, est accompagné d'un risotto de petit épeautre safrané. Une mousse glacée à la lavande avec un doux coulis d'abricot clôturera ce menu aux associations surprenantes et toujours goûteuses... Le petit plus, une coupe de champagne qui sera offerte à l'apéritif. **Menu: 34€**

CHÂTEAU-ARNOUX-SAINT-AUBAN

La Bonne Étape

Si Jany Gleize était un roi, il pourrait dire: "La Haute-Provence, c'est moi". Le chef étoilé vibre au rythme du terroir. Dans son potager, il regarde le temps qui passe et s'inspire des saisons pour composer sa carte et ses menus. Un restaurant gastronomique dans la plus pure tradition locale. **Menu à 50€**



TURRIERS

L'Auberge Roche Cline

Georges Demachi a choisi de travailler avec un producteur de fromage sisteronais pour cette Fête de la gastronomie. Le Gaec Le Petit Jabron s'invite donc au Bistrot, entre vallons et ruisseaux, là où la cuisine trouve sons sens, entre le travail des producteurs locaux et l'inspiration du chef. **Menu à 22€**



LA MAGNANERIE

Jean-Pierre Reynaud Blinis à la farine d'épeautre, trilogie d'agneau, miel de Provence, légumes de saison, pommes des Alpes... La table nichée au cœur du val de Durance a composé une partition fidèle à la symphonie gastronomique des Alpes-du-Sud. Entre mer et montagne, le restaurant entouré de verdure est un petit morceau délicieux de Haute-Provence. **Aubignosc - 40€**

L'Auberge Vauvenières

SAINT-JURS Marga Mathis C'est sur le site de la ferme bio que l'Auberge est installée. Fromage de chèvre pané sur salade verte est l'entrée d'un menu à 20€. Côté plat: gigot d'agneau au miel de lavande et de thym, petit épeautre et légumes de la ferme. Pour le dessert, une excellente mousse au chocolat sera servie (œufs bio et chocolat artisanal).

BARCELONNETTE

Le Cheval Blanc



Le Cheval Blanc c'est plus qu'un restaurant. Cette table montagnarde est installée dans un ancien relais de diligence. Depuis quatre générations, les voyageurs s'y installent. Le chef, Christophe Barneaud, milite pour une cuisine du terroir traditionnelle. Il travaille avec la coopérative laitière de l'Ubaye. **Menu 28€**

Bonne dégustation



Les restaurants des Alpes de Haute-Provence ne sont pas comme les autres. Entre mer et montagne, les chefs vivent au cœur de leur terroir et travaillent en lien direct avec les producteurs locaux qui le font vivre. Tel est le sens donné cette année à la Fête de la gastronomie. La Chambre de commerce et d'Industrie qui porte l'événement a choisi de réunir ceux qui font la cuisine et ceux qui remplissent les réfrigérateurs. Un mariage d'amour comme une intime évidence pour rappeler aux touristes et aux habitants du pays que les terres des Alpes de Haute-Provence recèlent de richesses et d'inspirations. Les gourmands ont donc rendez-vous les 22, 23 et 24 septembre dans les 23 restaurants participants pour déguster un menu spécial en forme de savoureux bons plans. Des visites d'exploitation sont aussi programmées.

► Le menu de ces trois jours à découvrir sur www.digne.cci.fr



LE JEU Un passeport gourmand à gagner

La Chambre de commerce des Alpes de Haute-Provence vous invite... Du 11 au 18 septembre, cette dernière propose aux amateurs de bons repas de jouer pour gagner des Passeports gourmands d'une valeur de 300 euros. Pour participer, rien de plus simple, il suffit de répondre à la question suivante: "Combien de restaurateurs participent à la 7^e édition de la Fête de la Gastronomie dans les Alpes de Haute-Provence?" Connectez-vous immédiatement sur digne.cci.fr ou sur laprovence.com et vous n'aurez plus à vous soucier de l'addition.

La Beluguette

THOARD Marie Nonin Pour cette fête de la gastronomie, La Beluguette a choisi de travailler avec un producteur de veau mais aussi de petit épeautre, de pois chiches et de lentilles. De quoi composer un menu riche et varié. Marie Nonin s'apprête à faire voyager ses convives avec une assiette orientale en plat de résistance, servie avec un accompagnement 100% issu du terroir. En dessert, sa tarte amandes au miel de lavande donne envie de passer à table. **Menu à 25€**

Les Voyageurs

BANON Thierry Souètre Le simple nom du village de Banon met l'eau à la bouche. C'est là que se trouve le restaurant Les Voyageurs. Le chef a choisi le petit épeautre de la ferme des Faucou pour accompagner son agneau. Le menu préparé à 28,50€, avec apéritif, entrée, plat, fromage et dessert, ressemble à un savoureux bon plan.

Auberge de la forge

THOARD Ronald Grootaers La palme de l'entrée la plus originale revient sans aucun doute à ce chef Belge. Ronald Grootaers a imaginé un Espadon mariné à la spiruline, cette algue aux mille vertus. Pour la suite, le patron a choisi l'agneau mais aussi les fromages et les glaces au lait de chèvre, fabriqués à la ferme du Terrasson. Dans la plus pure tradition belge, l'apéritif sera offert. **Menu 30€**

L'Esperluette

FORCALQUIER Valérie Guiliani L'Esperluette n'est pas un restaurant comme les autres. Manger dans cette magnifique cave à vins c'est un peu comme manger en famille. Valérie, la cuisinière, prépare chaque jour un nouveau plat selon la saison et selon son inspiration. Pour cette Fête, la dame sur son estrade a choisi le cochon et le potimarron. Ça rime et en plus c'est bon. **28€**

L'Auberge du Teillon

LA GARDE Le chef de cet établissement, Julien Lépine, travaille avec les produits de Philippe Auda "SCEA des Garrigues" (maraîcher à Roquebrune/Argens). Pour cette Fête, un menu à 55€ acheté, le second est offert! Au programme: Graviâx de truite et petits légumes de saison en condiments. Courge longe de Nice et oeuf parfait au bouillon des sous-bois. Agneau de Sisteron et son jus truffé, accompagné d'une émulsion de tomate de vache en crumble et compotée de figues...

GRÉOUX-LES-BAINS

Le Mas de la Crémaillère



Pour le menu de cette Fête, un verre de muscat doux sera offert. Côté mise en bouche, un blanc-manger de céleri à l'huile de truffes précèdera les Ravioles de Banon et son thé. Butifarra blanc d'agneau de Sisteron aux cépes et risotto seront le plat. En dessert, délice de marrons et mascarpone façon tiramisu... **Menu 49€**

LURS

La Terrasse de Lurs



Ce bistrot de pays est un endroit hors du commun sur lequel se dresse un panorama exceptionnel. Pour accompagner ce cadre, le chef a choisi un menu tout en finesse. Entrée: feuilleté de Banon, suivi d'un agneau petit épeautre à la broche et crumble pomme miel et lavande. **Menu 25€**

LARDIERS

Café de la Lavande



Le Bistrot d'Ève Barbier accueille les promeneurs, les voyageurs et les gourmands depuis plus de 20 ans. Au cœur de la montagne de Lure, sa cuisine hésite en douceur entre lavande et champignons. Et pour le plus grand plaisir des visiteurs, elle ne choisit jamais. **Menu à 26€**

La campagne St-Lazare

FORCALQUIER Isabelle Chamant Les dames ne sont pas les plus nombreuses dans les grandes cuisines, mais Isabelle Chamant a trouvé sa place dans la cité comtale en travaillant avec des fruits et des légumes bio. Son assiette de dégustation n'est pas loin des plus belles compositions poétiques. **40€**

La Fontaine

Saint-Matin-de-Brôme Walter Pacini aime travailler avec des produits de saison et notamment ceux de Claude Afonso (Gaec du Lauton). Il propose une salade de Banon rôtie au miel avec une terrine de foie gras mi-cuit maison et une compotée de pomme et sa réduction de rinquinquin. Mongolfière de caille forestière au petit épeautre, poêlée de gambas au beurre de basilic, fromages, mille-feuille de pomme au pain d'épices et sorbet pomme... **Menu 38€**

LE BISTROT DE NIOZELLES

Ce bistrot de pays mélange les saveurs provençales et lyonnaises. Roger Blanc, s'associe la "GAEC de la Musardièrre" (Tomme, Banon AOC) et fait découvrir dans son menu un feuilleté de fromage au Banon à l'huile d'olive, un gigot d'agneau à la crème d'ail et risotto de petit épeautre et pour finir un nougat glacé au miel de lavande. **Menu 26€. Apéritif offert.**

Le Pressoir Gourmand

MÉZEL Olivier Robert Le chef vous propose une cuisine gourmande avec un menu tout en couleurs. L'entrée sera de circonstance avec un arc-en-ciel de tomates anciennes à la fleur de sel et à l'huile d'olive AOP. Côté plat, ce sera un agneau de pays façon tajine, ses légumes de saison et du petit épeautre IGP. Le demi Banon bio et sa salade verte au confit de vin d'orange finaliseront ce repas avec un crumble de pommes à l'eau-de-vie de poire de la distillerie la Chanenche (Ubaye). **Menu à 28€**

L'Estanquet

Mirabeau Alban Risse Le chef met à l'honneur les produits de pays avec un menu pour les fines bouches. Biscuit sablé à l'huile d'olive, lavande et chèvre frais du Gaec les Petites Chèvres. Plat: épaule d'agneau de Sisteron confite au romarain, blesotto d'épeautre de Thoard, jus court au basilic. En dessert, ne ratez pas le croustille de pomme des Alpes de Haute-Durance. **Menu 30€**

DIGNE-LES-BAINS

L'Olivier

Menu copieux pour Nicolas et Sarah qui ont imaginé une entrée avec un croustillant de chèvre de la Molière au miel de Provence. Pour suivre, des côtelettes d'agneau grillées au jus de thym et une teneur de fromage de l'Ubaye, seront servis avant un dessert savoureux: un clafoutis aux pommes. **Menu à 30€**



LES MÉES

La marmite du pêcheur

Aux pieds des Pénitents, dans un ancien moulin, le chef Roland a construit un espace contemporain. Là où naissent les Alpes, ce virtuose des produits de la mer a choisi de travailler le poisson. Mais pas que... Pour cette Fête de la gastronomie, l'agneau sera aussi au rendez-vous. **Menu à 43€**



GRÉOUX-LES-BAINS

La Caverne

Le chef Frédéric Montana propose une cuisine de tradition. Croustillant de chèvre fermier de Valensole en roulade de jambon de pays, avant le gigotin d'agneau de Sisteron en cuisson lente. En dessert: Pommes des Alpes de Haute Durance fondantes, sablé aux amandes et crème glacée. **25€ 50**

