

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°155 • JUILLET-AOÛT 2007 • 4,80 €

96 recettes ensoleillées

FINES HERBES

Un bouquet de fraîcheur

CONVIVIAL

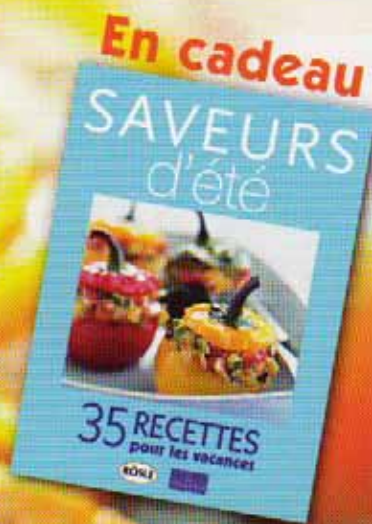
Buffet sous les lampions,
pique-nique à la plage

PÊCHE, ABRICOT

C'est le moment d'en profiter

TENDANCE DE L'ÉTÉ

Manger tout cru



Nice
SA VIEILLE
VILLE
ET SES
SECRETS



Maroc
L'HUILE
D'ARGAN,
UN SAVOIR
ANCESTRAL



Lubéron
BONHEUR
PERCHÉ
DANS LES
ARBRES

T 05377 - 155 - F: 4,80 € - RD

RECEVOIR



62 La panoplie du parfait pique-niqueur **66** Il était un petit radis...
70 Six variations gourmandes tout en délicatesse **76** Pêche, brugnion
et abricots : le trio gagnant de l'été **80** Le 14 juillet, sortez les lampions
pour un menu bleu-blanc-rouge **82** Maison d'hôtes : un petit nid en
Provence. **86** Jean Bardet, un chef pas comme les autres **90** Huile
d'olive, la qualité AOC.



Pause **BONHEUR**

Certains le trouvent dans le pré, Cathy l'a déniché au cœur de la Provence dans une belle demeure où elle adore recevoir en toute convivialité.

Texte Florence Falkehed. Photos Marie-José Jarry.

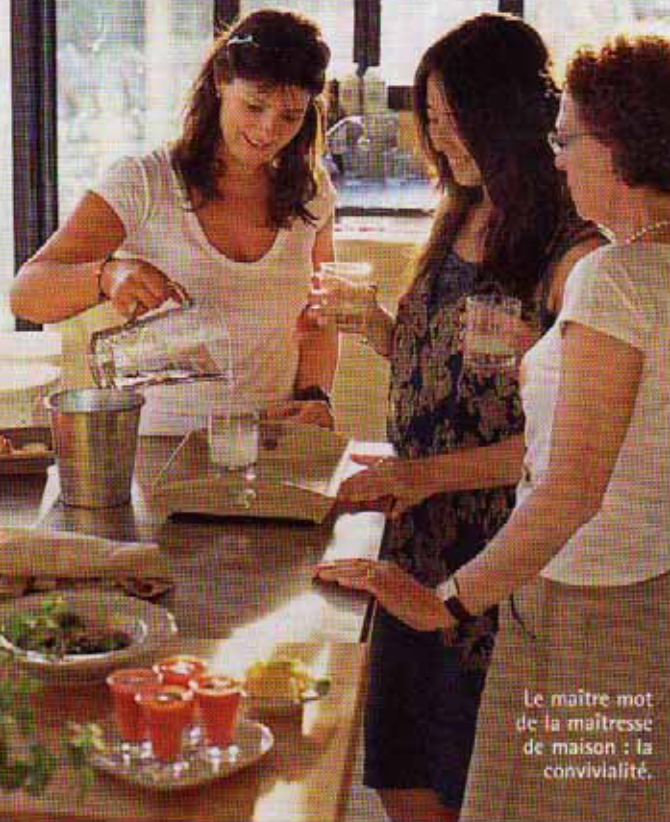


Se réveiller avec le chant des oiseaux, c'est possible à la Maison Valvert, à plus de 4 mètres du sol. Pas dans n'importe quelle cabane en bois, mais dans une luxueuse chambre avec salle de bains et dressing avec une vue unique sur le Lubéron. Il faut dire que Cathy Herssens fait tout pour que sa maison soit accueillante. Installée à quelques pas de Bonnieux, cette Belge souriante et dynamique a ainsi décidé de refaire entièrement sa cuisine pour que ses hôtes profitent au mieux de la splendide vue sur les cîmes du Lubéron. Désormais, depuis sa cuisine totalement ouverte sur le jardin grâce à un système de baies coulissantes, elle est en contact direct avec la nature et sa terrasse. Là, quelques paresseux prolongent un gargantuesque petit



1. Située en hauteur, la terrasse surplombe magistralement le Lubéron.
2. La Maison Valvert, une splendide demeure en pierre du pays.
3. Un moment passé au bord de la piscine apporte le reste de quiétude dont on pouvait rêver.
4. Trois soirs par semaine, Cathy dresse sa table où elle convie ses hôtes de passage.

Le temps d'un week-end



Le maître mot de la maîtresse de maison : la convivialité.

*** déjeuner pendant qu'elle s'affaire déjà à préparer ses plats pour le dîner. La Provence, elle en est littéralement tombée amoureuse, mais ce n'est rien comparé au coup de foudre qu'elle a ressenti pour cette demeure en pierre du pays. Aussitôt elle a souhaité en faire un lieu de convivialité où elle pourrait accueillir des hôtes de passage. Aujourd'hui, c'est chose faite. Ses 5 chambres, sobrement décorées, sont en parfaite harmonie et respirent la douceur de vivre avec leurs murs traités à la chaux dans les tons aubergine et sable. Ici, le parfum de la lavande se mélange savamment avec les odeurs d'herbes provençales qui s'échappent de la cuisine. Thym, tomates, pêches... Le marché de Bonnieux a été dévalisé de ses meilleurs produits et dans quelques heures, c'est une belle et bonne table qui accueillera les privilégiés du moment. D'ici là, un lit d'extérieur attend ceux qui souhaitent bénéficier des mains expertes de la masseuse, Guota. Un petit plus signé Cathy, toujours prête à choyer son monde... ❖

Maison Valvert, route de Marseille, 84480 Bonnieux.
Tél. : 04.90.75.61.71. www.maisonvalvert.com.
Comptez entre 150 et 250 € la nuit ; 35 € la table d'hôtes par pers.



CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

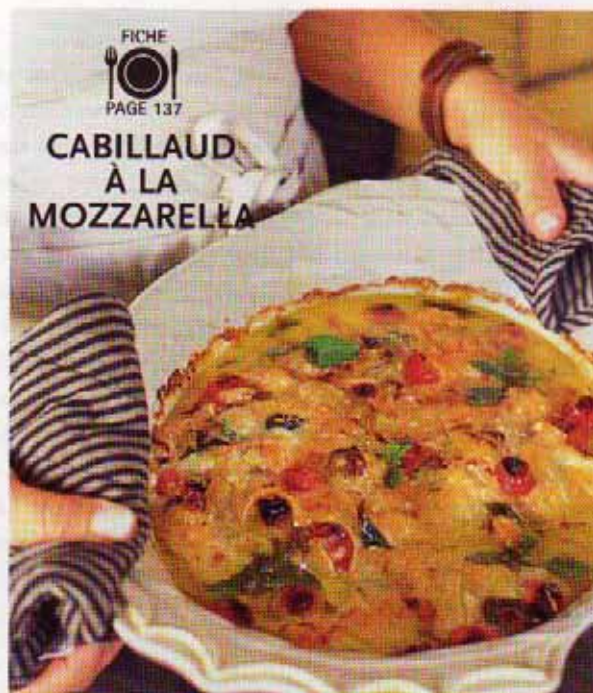
Gourmand

Préparation : 10 mn. Cuisson : 35 mn.

Pour 4 personnes :

■ 450 g de framboises ■ 100 g de farine ■ 4 œufs
■ 1 pincée de sel ■ 175 g de sucre ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 4 dl de lait entier ■ Beurre

- Mélangez la farine, le sel, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajoutez les œufs battus, puis versez le lait et mélangez bien.
- Versez le tout dans un plat beurré (ou des petits moules individuels). Ajoutez les framboises.
- Enfourez le clafoutis pendant 35 mn à 200°C. Laissez refroidir, puis servez.
- Accompagnez d'un cerdon.



FICHE
PAGE 137

CABILLAUD
À LA
MOZZARELLA



Toujours aux petits soins pour ses invités, Catby a fait ajouter un système de panier sûr poulie pour faire monter le café aux bienheureux qui se sont réveillés dans leur arbre.