



Le Clos des Grenadiers

La situation. Au cœur du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

Les lieux. Une maison années 60. Le jardin à l'italienne a inspiré la maîtresse de maison pour composer la chambre Syrah autour d'un lit en fer au décor floral, réchauffé de boutis nougat et sépia, en harmonie avec un mobilier de Provence intemporel. Pleine vue sur les collines depuis la suite Grenache aux dominantes blanches et mastic. A l'heure du petit déjeuner, les hôtes se dissipent autour des

tables disposées au jardin, avec vue à la fois sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail, ou se replient dans la salle à manger étoffée de tissus Souleïado. La table raffinée est dressée devant la cheminée en galette de Châteauneuf.

Le plus. La vue. Une visite au caveau familial pour une initiation à l'œnotourisme.

Le bémol. Une déco plus « Provence » que « tendance ».

● *Chambre pour 2 : 98 €, petit déj. compris. Suite : 138 €. Piscine. TV dans les chambres. Florence Paumel, Le Clos des Grenadiers, 400, route des Plaines, 84350 Courthézon. Tél. : 04 90 70 29 76 et 06 21 28 59 58. Et www.closdesgrenadiers.fr*



ET AUTOUR, QU'EST-CE QU'ON FAIT ?

● À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, des détours s'imposent à La Maison des vins de l'AOC côtes-du-rhône (plus de 200 références en 90 domaines), chez le chocolatier Castelain, à la distillerie Blachère, la plus ancienne de Provence, qui fabrique des liqueurs provençales centenaires comme l'origan du Comtat.

● « DÉAMBULATIONS GOURMANDES ET MUSICALES » les 2 et 23 juillet en soirée, à la découverte de plusieurs domaines viticoles. Tél. : 04 90 30 36 00 et www.floraisonsmusicales.com

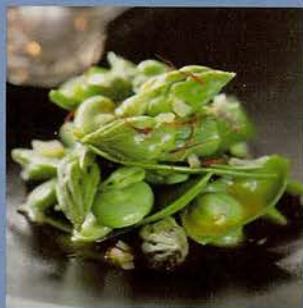
● LE THÉÂTRE ANTIQUE D'ORANGE, monument classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, propose, lors de ses visites (sans supplément), un spectacle permanent autour des personnages qui ont foulé la scène mythique : « Les Fantômes du Théâtre ». Tél. : 04 90 51 17 60. Et www.theatre-antique.com

● EXPOSITION CAMILLE CLAUDEL, à Sorgues, jusqu'au 30 juillet. Tél. : 04 86 19 90 90.

A la table du Dolium

Pascal Poulain, l'enfant du pays, a rejoint les vignerons de la cave coopérative de Beaumes-de-Venise et ouvert ce restaurant dans un cadre inattendu, orchestré par l'architecte François Pillet, également producteur de safran (L'Aube Safran au Barroux, tél. : 04 90 62 66 91).

● Menus : 20, 29 et 38 €. Fermé le mercredi. Le Dolium, cave Balma Vénitia, 84190 Beaumes-de-Venise. Tél. : 04 90 12 80 00.



RAGOÛT DE FÈVES, POIS GOURMANDS ET ASPERGES VERTES AU SAFRAN DU BARROUX

Pour 4 pers. ● 400 g de fèves à écosser ● 250 g de pois gourmands ● 12 grosses asperges vertes ● 2 oignons blancs ● 5 dl de bouillon de volaille ● Huile d'olive ● 1 brin de thym citron ● 12 filaments de safran

1 Faites cuire à l'eau bouillante les fèves pendant 12 min, les asperges 5 min et les pois gourmands 4 min. Après chaque cuisson, refroidissez-les sur la glace pour qu'ils restent verts et croquants.

2 Faites revenir les oignons blancs dans l'huile d'olive. Portez le bouillon de volaille à ébullition et faites-y infuser le safran et le thym. Dans un plat à four, mélangez les légumes et les oignons. Arrosez d'huile d'olive. Faites-les confire et déglacer avec le bouillon safrané. Vous pouvez accompagner ce plat d'un vin blanc viognier, comme l'Or des Balmes de la cave Balma Vénitia.

FRAISES SUR TUILE AUX AGRUMES, JUS DE BASILIC

Pour 4 pers. ● 400 g de fraises de Provence. Pour les tuiles ● 10 cl de jus d'orange frais ● 60 g d'amandes hachées ● 160 g de sucre en poudre ● 10 g de zeste d'orange mixé ● 60 g de beurre fondu ● 60 g de farine Pour le jus de basilic ● 10 g de feuilles de basilic ● 20 cl d'eau ● 60 g de sucre ● 1 cuil. à s. de féculé de pomme de terre



1 Confectionnez les tuiles 24 h à l'avance en mélangeant les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus. Laissez reposer.

2 Confectionnez un sirop en portant à ébullition le mélange eau/sucre. Faites-y infuser pendant 20 min la moitié du basilic. Mixez ensuite avec l'autre moitié. Ajoutez la féculé de pomme de terre diluée pour épaissir. Réservez au frais.

3 Étalez la pâte à tuiles sur une plaque à four légèrement beurrée. Faites cuire 5 à 6 min à 180 °C. Puis laissez-les à plat.

4 Disposez quelques fraises coupées en 2. Recouvrez-les d'une tuile puis de quartiers de fraises, et arrosez de sirop de basilic. Servez avec un muscat Cristal Rosé de la cave Balma Vénitia.

Roussillon,
le village ocre

