

Table libre

LES ESCALES GOURMANDES DE JACQUES GANTIE

Esparron-de-Pallières (Var). « Bistrot École » : vive la communale, vive la récré !

10 février 2022



Photo Clément Cescau

Il n'y a pas d'âge pour retourner à l'école, celle de Jules Ferry qui rendit l'enseignement primaire obligatoire en 1882 ... et il n'y a pas erreur sur la chronique, l'heure de la sortie a sonné et il est temps de découvrir le *Bistrot École* d'Esparron-de-Pallières (1).

En 2015, l'équipe municipale, dont Christian Ghinamo, le maire actuel, eut l'heureuse idée de transformer en auberge communale l'ancienne école que son grand'oncle avait ouverte en 1906. Façade et volets bleu tendre, terrasse dans la cour ombragée, salle évitant tout vintage scolaire, grand comptoir, banquettes montées sur palettes, chaises d'écolier... le décor donne envie d'apprendre.



Photo Clément Cescau



Alima et Grégory (photo JG)

L'arrivée, fin 2019, de Grégory Brousse, qui fut chef au *Mas de Peint*, hôtel-manade du pays d'Arles et d'Alima Louange, sa compagne, a conforté cette belle histoire de ruralité . On attendait un sympathique «bistrot de pays» et on découvre bien plus : le choix de vie d'un couple de restaurateurs, un chef de talent, une cuisine authentique et une convivialité comme on les aime. L'affaire se fait rare, la simplicité se paie souvent au prix fort et cette «petite adresse» cloue le bec à plus d'une table en lumière.



Photo JG



Photo JG

J'y ai fait, fin janvier, un déjeuner réjouissant de justesse. Terrine de cochon de montagne et salade de légumes d'hiver, écume d'oeuf et ail, en entrées, épaule d'agneau confite et polenta crémeuse, tripes, petits légumes vapeur et radis noir, enfin un fromage de brebis de la Ferme des Bréguières, et une mousse chocolat-tonka, caramel au beurre salé et biscuit au cacao. Saveurs éclatantes, plats gourmands, pas lénifiants, appel aux producteurs locaux... une copie aussi bien tournée, comme l'accueil chaleureux et le naturel d'Alima, méritent une ardoise d'honneur.



Photo JG



Photo JG

La carte des vins répond à l'esprit de cuisine et rassemble les amateurs : Château Simone (Palette), Clos Saint-Vincent (Bellet), Château Rayas (Châteauneuf du Pape), Elian Da Ros (Côtes du Marmandais), Domaine Léon Barral (Faugères), Domaine Didier Dagueneau (Pouilly Fumé)... sans oublier les belles cuvées locales, Domaines Myrko Tepus (Coteaux du Verdon) et Les Chiens d'la Casse (Vin de Pays d'Esparron). Cavistes et vigneron s ne s'y sont pas trompé et viennent souvent de loin chez Grégory et Alima échanger leurs notes de dégustation et participer à la foire aux vins annuelle.



Photo Clément Cescau

Depuis la Côte d'Azur, en passant par Saint-Maximin la Sainte Baume et Rians, rejoignez vite cet Esparron du haut-pays varois. Il n'a qu'un seul commerce, son *Bistrot École*, et c'est une pépite. Dans la marge, on écrit sans hésiter, vive la récré, vive la communale !



Photo JG

1. Pour éviter aux distraits, tel l'auteur de ces lignes, d'arriver en retard à l'école, rappelons qu'il y a deux Esparron en Provence, celui qui héberge ce bistrot bien éduqué et Esparron-de Verdon, entre Quinson et Gréoux-les-Bains .

2 rue des écoles. Tel. 04 94 80 10 53 et 06 37 14 95 66. Formules midi 16, 18 et 22 €, soir et w.e. 22 et 26 €. Carte env. 25/35 €. Service de petite épicerie. Fermé mardi et mercredi et dimanche soir.



Photo Clément Cescau

[Bistrot ÉcoleVar](#)