

le mag.

SAVEURS P 52

Entrées

- VELOUTÉ FRAIS DE COURGETTE, SPAGHETTI DE COURGETTE, CHANTILLY DE CHÔRE FRAIS DES JOVENTS AU BASILIC
- CARPACCIO DE PRÉSÉ DE CONGÉME, RÉMOULADE PETIT ÉPEAUTRE SOUFFLÉ
- ROUILLE DE POULPÉ (+7€)

Plats

- GNOCCHI, CRÈME DE SÉCHON DE BRÉBIS DE LA FERME DES BREGUÉRIÈES, HARICOTS VERTS, AMANDES DE VAUENSOLE GRILLÉES
- SAUCISSE AUX HERBES D'ESPARRON, POLENTA CRÉMEUSE
- DAURADE ROYALE SAVAGE, RAGOÛT DE PUS CHICHES AU JUS DE POISSON (+15 €)



La table locavore du Bistrot Ecole d'Esparron-de-Pallières

Bistrot École

UN ALLER SIMPLE POUR ESPARRON

Grégory Brousse, qui fut chef au Mas de Peint, en Camargue, a posé ses valises dans l'ancienne école du village. Assiettes et vins locavores, l'esprit Bistrot de Pays renaît.

Seulemen 374 administrés, selon le dernier recensement insee... Et quatre nouveaux habitants à Esparron-de-Pallières, dans le Haut Var. Mais c'est sans compter le ballet des cavistes, vignerons, touristes et locaux, venus ces derniers mois s'attabler dans l'ancienne cour de l'école communale, au Bistrot École. Est-ce « Regain » [le livre de Jean Giono, ndlr] qu'on réécrit, dans ce village sans commerce, où l'école avait fermé ses volets, en 2011 ? L'arrivée, en 2019, de Grégory Brousse, qui fut chef au Mas de Peint, hôtel manade 5 étoiles du pays d'Arles, de sa compagne Alima Louange et de leurs deux enfants, a dynamisé le village. Et réveillé les appétits des gourmets en quête de belles histoires de ruralité.

100 % locavore

Un outil pour travailler, une « piaule » à côté, une douzaine de fournisseurs (maraîchers, herbes de Provence bio de Truc & Co, fromages de brebis de la ferme des Bréguières, glaces au lait de chèvre de la ferme des Jovents, etc.) à portée de main et des vignerons locaux de belle facture. Grégory Brousse qui « vou-

lait vivre autre chose que la vie d'un cinq étoiles », a trouvé son jardin idéal. Au Mas de Peint, la table du chef était 100 % locavore avec un potager, il choisissait les taureaux qui partaient à l'abattoir. « Ce qui me gênait, c'est qu'il n'y avait pas de vraie relation d'égalité avec les producteurs. Je voulais mettre un peu de simplicité dans tout cela, qu'ils puissent venir manger leurs productions à ma table », explique Grégory.

À Esparron, le chef est servi : la plaine agricole compte une association, Les producteurs de Pallières, dotée de jeunes agriculteurs dynamiques.

Preuve en est, la dernière Fête du tonneau, ou le marché de producteurs tous les vendredis l'été.

« Nous sommes venus les rencontrer, ça nous a tout de suite confortés dans l'idée de vivre ici. Ce qui nous intéressait, c'était d'avoir cette proximité avec les produits qu'on transforme », complète Alima Louange, dont l'accueil chaleureux en salle plante l'ambiance.

L'Asie d'ici

Dans l'assiette, c'est une popote d'enfer ! On attendait un sympathique Bistrot de Pays, et c'est

« Je voulais que les producteurs puissent venir manger leurs productions à ma table »



Alima Louange et Grégory Brousse. (Photo I.F.)

une marmite bouillonnante de bons produits, rehaussés par le tour de main du chef, qui s'inspire de ses voyages en Asie (Chine, Vietnam, Laos, Cambodge). Dans les techniques seulement, pas dans les produits résolument locavores. « Ce n'est pas parce qu'on met de la sauce soja sur du bœuf que cela devient asiatique », précise Grégory dont les jeux de températures et de textures (entre le craquant d'un riz soufflé de Camargue, le moelleux, les saveurs umami, etc.) surprennent. Au menu, lors de notre passage, un carpaccio de pressé de couenne, rémoulade et petit

épeautre soufflé, des gnocchi maison (à la farine de petit épeautre et aux pommes de terre du cru), crème de séchon de brebis de la ferme des Bréguières, haricots verts et amandes de Valensole grillées.

Des vins mythiques

Une ardoise sans faute, qui invite à lever le verre. Grégory Brousse, un « fou de vins », en offre une déclinaison époustouflante avec près de deux-cents références : Clos Saint-Vincent (Bellonet) château Rayas (Châteauneuf-du-Pape), domaine Didier Dagueneau (Pouilly Fumé), les

grands noms de la viticulture française défilent à prix imbattables, sans oublier les locaux d'Esparron et ceux de la « Provence septentrionale », entre Jouques et Rians, où l'altitude et les terroirs frais offrent des vins de belle buvabilité. Les gourmets retiendront de l'histoire qu'il n'y a pas d'âge pour retourner à l'école.

IDELETTE FRITSCH
ifritsch@nicematin.fr

> Bistrot École. 2 rue des Écoles, à Esparron-de-Pallières. Fermé le mardi, le mercredi et dimanche soir. Formules le midi à 16, 18 et 22 euros, le soir et week-end à 22 et 26 euros. Tél. 04.94.80.10.53. / 06.37.14.95.66.



80 % grenache, et 20 % pinot pour ce rouge d'obédience nature (très peu filtré, très peu sulfité, vinifié en levures indigènes) choisi par Grégory Brousse. Le vigneron, Jérémie Razafintsalama, s'est installé en 2018 à Esparron, après un passage chez Pierre Michelland, du domaine de la Réaltière. « Il y a une vraie identité de goût, de belles acidités par la provenance des raisins, en zone de montagne, pas trop d'exactions, c'est très digeste et c'est un ami ! », confie le chef. Le plus ? Au bistrot École, il est proposé dans le coin épicerie, au prix du domaine. A découvrir également, un rouge léger de cinsault.

> Vin de France, 16 euros, domaine Les Chiens d'a Casse à Esparron-de-Pallières.

Rouge Le Grand Adret 2020

Une petite pépite du sud de la France, signée du célèbre vigneron d'Esparron, Myrko Tepus, qui a choisi pour son grand vin rouge un assemblage de grenache, syrah et cinsault. « Sur des extractions un peu plus poussées, mais avec toujours de belles acidités, ce vin de bel équilibre, au bouquet aromatique intense, offre un joli contre-pied à Pinâche. »

> IGP Coteaux du Verdon, 29 euros, domaine Myrko Tepus à Esparron-de-Pallières.



Le Grand Blanc 2021

On ne présente plus Peter Fisher, vigneron au château Revelette, à Jouques, dont la critique encense le Grand Blanc. « J'y retrouve ce que j'aime dans les blancs : une belle aromatique sans être exubérante, beaucoup de finesse et de la profondeur, à l'image du vigneron », apprécie Grégory Brousse. La bouche est ample, dynamique et d'une grande pureté. L'équilibre entre la matière et la fraîcheur promet un vieillissement harmonieux, mais on peut le déguster dès à présent. À découvrir également sans plus attendre, le 2019 proposé au Bistrot École, à 49 euros la bouteille.

> IGP Méditerranée, 42 euros, château Revelette à Jouques.