

L'express

LE TOUR DE FRANCE DE L'ÉTÉ GOURMAND

66 PAGES

**MITONNÉES PAR
FRANÇOIS-RÉGIS
GAUDRY**



Nos 350 adresses

Nos 60 recettes

**Les produits
phares de notre
patrimoine
gastronomique**



GÎTES DES ALPES

Ces maisons locavores valent le (grand) détour.

Maison Cîmes

Refuge de montagne mué en havre chaleureux, suites cocooning et vue sur les sommets.

Le couvert : Xavier Lecharny travaille fruits du jardin, légumes paysans, agneau de Durance, poutargue marseillaise... 26, rue des Villandrins, Les Orres (Hautes-Alpes), 06-64-54-89-38. Menu : 35 €. Table ouverte vendredi et samedi soir.

Auberge Quintessence

Gros chalet revu en mode épuré. Sept chambres simples face au Mercantour.

Le couvert : Christophe Billau, étoilé, cuisine poissons des lacs proches, légumes de saison, viandes bio et piment le tout de ses cueillettes. Route du col de la Couillole, Roubion (Alpes-Maritimes), 04-93-02-02-60. Menus : 39 et 49 €. Fermé mardi et mercredi.



NICE CULTIVE SON BON GOÛT LOCAL

Epicerie, restaurant ? Un peu tout ça plein les rayons et l'assiette.

O'Quotidien

L'art d'accommoder à l'italienne ingrédients bio locaux et fines victuailles de la frontière voisine. A l'ardoise : salade de seiche niçoise,

Le Canon

Côté glou, Sébastien Perinetti, féru de vins nature. Côté miam, Elmahdi Mobarik guette l'arrivage du jour pour composer ses assiettes

21 paysans

Pour soutenir des agriculteurs isolés (ils sont désorment), Eliott Mercier a créé un réseau de collecte dans l'arrière-pays et de distribution dans un local lumineux de 350 mètres