

ELLE EN PROVENCE



Chez Carte sur table, on la joue produits frais et juste assaisonnement.

9 LE PLUS SOIGNÉ: CARTE SUR TABLE

Cachée dans une ruelle de Cavaillon, voilà une adresse qui promet. Terrasse sous la tonnelle, petite salle joliment tenue... Depuis avril 2011, Pamela Ceschuitti et Antoine Hallier mettent toute leur expérience acquise dans les restaurants étoilés au service de leur maison.

Dans l'assiette: un vrai travail sur le produit et un assaisonnement juste. Crevettes roses en panna cotta à la citronnelle et en salpicon aux condiments (10 €), coustelous de cochon confit quinze heures, galette de quinoa bio au chorizo (12 €), baba au rhum au parfum des îles (7 €). Formule déjeuner à 16 €, menu à 28 €.

On aime: la carte réduite, avec trois entrées, trois plats, trois desserts.

■ 35, rue Gustave-Flaubert, Cavaillon (84).
Tél.: 04 90 78 15 27. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

10 LE PLUS WORLD: LE CAFÉ PUKHET

Le petit frère de l'excellent Bamboo Thai de Lourmarin s'est installé sur la nouvelle place du village. Le principe: un service bistrot non-stop, une grande terrasse, du bleu ciel un peu partout et du bambou naturel...

Dans l'assiette: des bouchées à la vapeur (4 €), des nouilles sautées au porc et légumes verts (8,50 €), un curry rouge de porc, coco et cacahuètes (12,50 €), un gâteau à la banane (1,50 €).

On aime: le savoir-faire de la maison.

■ Place Henri-Barthélemy, Lourmarin (84).
Tél.: 04 90 09 02 26. Service continu de 9 h à 19 h, sauf mardi. Plats à emporter jusqu'à 20 h.

11 LE PLUS TERROIR: CHEZ CAMILLE

Cette jeune femme du pays a repris le restaurant anciennement mythique de Flassan il y a quatre ans pour y servir sa cuisine 100 % terroir gourmand.

Dans l'assiette: raviolos maison d'escargots, fleurs de courgettes farcies à la brandade de morue, loup bio du Frioul au four, selle d'agneau de Provence glacée au jus de viande, soupe de fraises de Carpentras, chantilly au chocolat blanc. Menu du déjeuner à 22 € avec un choix de trois entrées, trois plats et deux desserts. Menus à 29 € et 34 €.

On aime: l'arrière-cour ombragée, idéale en cette saison. Le bar à l'ancienne et la carte « bistrot de pays », pour y grignoter sur le pouce des produits du terroir uniquement.

■ Le Nouveau Cours, Flassan (84).

Tél.: 04 90 66 87 80. Ouvert de 11 h 30 à 15 h 30 et de 18 h 30 à 22 h. Fermé le lundi midi en juillet et août.

12 LE PLUS VITICOLE: CÔTEAUX ET FOURCHETTES

Au beau milieu des vignes, entre l'appellation plan-de-dieu, cairanne et rasteau, et au pied des dentelles de Montmirail, une ancienne maison de vigneron et un caveau ont été transformés en restaurant-cave, comme par enchantement.

Dans l'assiette: le chef Cyril Glémot se régale et fait virevolter les plats tous les quinze jours: noix de saint-jacques bardées de magret fumé, salade croquante de petits légumes, huile de citron confit, puis baron d'agneau rôti à la tapenade et carré fumé au thym, risotto de fèves, tarte aux fraises et olives confites, sablé aux pignons de pin. Menus de 16,50 € à 22,50 €, le midi, et de 29 € à 65 €, le soir.

On aime: l'excellent choix de la cave.

■ Croisement de la Courançonne, Cairanne (84). Tél.: 04 90 66 35 99.
Fermé le jeudi du 14 juillet au 15 août.



Chez Camille, une cuisine du terroir qui se déguste encore mieux à l'ombre...