

TOURISME

Balade gourmande dans un décor plus connu pour ses sports extrêmes, chez les artisans et les producteurs d'huile d'olive.

PAR ANISSA HAMMADI

Elles nous attirent comme le chant des sirènes, ces eaux vert turquoise qui lèchent le canyon. On ne peut s'empêcher de faire halte devant les sublimes gorges du Verdon, même si, cette fois, elles ne figurent pas sur notre itinéraire de voyage. Il faut savoir abandonner le kayak et le maillot de bain pour écouter un autre chant, celui des petits producteurs des Alpes-de-Haute-Provence, et plonger dans un tourisme plus authentique.

C'est chez lui, à Roumoules, aux portes du Verdon, qu'Alex Fabre nous accueille. Quand il ne s'occupe pas de ses truffes, il produit 500 litres par an d'huile d'olive à partir de 500 oliviers alignés face à sa maison provençale. Une huile « mûrie fruitée » au goût puissant, fabriquée « à l'ancienne ». Président de l'association Apror (Aide pour le renouveau de l'olivier de Riez), Alex Fabre est très fier de nous emmener sur le parcours pédagogique qu'il a créé dans cette ville voisine. Entre deux oliviers, des panneaux explicatifs dévoilent les légendes qui ont alimenté l'histoire de cet arbre symbolique.

Le sentier grimpeur mène à la colline ombragée Sainte-Maxime. La balade se termine ici, par une dégustation au frais. « Un havre de paix mal connu des touristes, où l'on peut se retrouver seul même en été », souffle un habitant. C'est vrai qu'on s'y sent bien, entouré par les champs d'oliviers et l'improbable petite chapelle plantée là. Avec un peu de chance, vous tomberez



Le Verdon, versant dégustation



Moustiers-Sainte-Marie est fière d'être classée Plus Beau Village de France... Mais en plus des sublimes paysages du Verdon, la dégustation chez de petits producteurs locaux d'olives, de truffes ou de fromage, est une raison supplémentaire de faire le déplacement.

peut-être sur le chant apaisant des sœurs Clarisses, aux heures de prière. Puis on file vers des terres plus connues, à Moustiers-Sainte-Marie. La ville cumule les atouts : ancrée dans le parc naturel régional du Verdon, elle est classée Plus Beau Village de France et Village et Cité de caractère. On y produit du miel, des olives bien sûr, des truffes et du fromage. Mais surtout de la faïence.

Aux portes du village, le faïencier Lallier confectionne de la vaisselle délicate depuis trois générations. C'est l'un des rares à maîtriser le procédé de fabrication du début à la fin. Au sous-sol, recouvert d'une file pellicule de poussière rose, mère, père et filles montrent aux curieux

“
UN HAVRE DE PAIX
MAL CONNU DES TOURISTES,
OÙ L'ON PEUT
SE RETROUVER SEUL
MÊME EN ÉTÉ”
UN HABITANT

comment ils façonnent leur propre terre. « On sent un regain de l'art de la table. Même si ça n'a plus rien à voir avec le service 48 pièces, les gens achètent de belles assiettes ou des petites coupelles pour se faire plaisir quand ils reçoivent des convives », explique Christine Lallier.

Après un passage à l'intérieur de l'église tordue de la ville et au pied

de la mystérieuse étoile suspendue entre deux falaises, à 250 m au-dessus du ravin, notre pèlerinage gourmand se poursuit sur la terrasse d'un restaurant gastronomique. Entre l'aioli de cabillaud et légumes à l'huile d'olive de Moustiers et le financier au miel de Raphaël Scipion, seule la complainte du ventre résonne désormais.

Balade commentée dans les oliveraies du plateau de Sainte-Maxime à Riez : 2,50 € par personne (gratuit pour les moins de 12 ans). Bureau du tourisme de Riez : 04.92.77.99.09

Visite guidée de la faïencerie Lallier : 4 € par personne. 04.92.74.55.58

PRATIQUE

► **Y aller.** Depuis la gare TGV d'Aix-en-Provence (3 heures de trajet au départ de Paris), Riez et Moustiers-Sainte-Marie sont à environ 1 h 30 de route.

► **Où dormir.** A la maison d'hôte hôtel des Colonnes, à Riez. Grande voyageuse, Géraldine Manivet a décoré son hôtel particulier datant du XVII^e siècle de souvenirs venus des quatre coins du monde. Un endroit personnalisé, décalé et très confortable. De 80 à 100 € la nuit pour une chambre double, petit déjeuner inclus. 04.92.72.29.24.

► **Où manger.** La Caverne, à Gréoux-les-Bains. Un service impeccable et un menu au très bon rapport qualité/prix (25,50 € entrée, plat, dessert) avec des produits locaux mis en avant sur la carte. Profitez de votre passage dans cette ville thermale pour acheter de bons produits du terroir (tapenade et huile d'olive) à la Gaudinade, en face de l'office de tourisme ou en bas de la rue, chez les Producteurs de Provence.

La manufacture de faïence Lallier, c'est une affaire de famille, que l'on partage volontiers avec le public lors de visites organisées.

Quand profiter des produits de Provence

MÊME SI les restaurants et les commerces de bouche sont ouverts toute l'année ou presque dans la région, voici quelques dates à retenir pour ne pas manquer une miette des spécialités locales. **La Fête de l'olive le 25 mai à Riez.** Dégustation des différents fruités de l'huile d'olive et de tapenade, menus

spéciaux dans les restaurants de la ville et animations. **La floraison des champs de lavande** de juin à début août, sur le plateau de Valensole, au milieu des blés, des amandiers, des truffes et des oliviers. **Le marché de Riez** les mercredis et les samedis, toute l'année. Faites un tour au stand du fromager

(reconnaisable à la longue file d'attente) et à celui d'Eric et Christine, spécialisés dans la fermentation de légumes. **Le corso de la lavande**, du 4 au 8 août à Digne-les-Bains. Cinq jours de fête avec défilés de chars parfumés à la lavande et des musiciens de toute l'Europe.

A.H.

