

**APT  
SYLLA**

Associée avec un fromager, Geneviève Robert, maître de chai, compose de savantes déclinaisons vins et fromages. Exemples : tartine de pain grillé, pétales de jambon cru, quartiers de figues, gorgonzola, jeunes pousses de salades, cébettes et betteraves rouges, verrine de gaspacho vert au vinaigre balsamique, avec trois verres de vin et un café.

**Les vins de Sylla**

406, avenue de Lançon, 84405 Apt  
04 90 04 60 37  
www.sylla.fr

**RIVESALTES  
LA TABLE D'AIMÉ**

Aimé était le grand-père, l'ancêtre fondateur de la Maison Cazes, vaste domaine familial (220 hectares) travaillant son vin en bio et biodynamie. Les plats sont élaborés selon le marché du jour, avec une majorité de produits bio. Visites du domaine et dégustations dans ce terroir de Rivesaltes, entre Pyrénées et Méditerranée.

**La table d'Aimé**

4, rue Francisco-Ferrer,  
66600 Rivesaltes  
04 68 34 35 77  
www.cazes-rivesaltes.com  
www.facebook.com/  
LaTabledAime

**TOURNISSAN  
LA TAVERNE  
VIGNERONNE**

Au coin de la cheminée, Didier Roux mitonne des plats du terroir qu'il accompagne de ses vins : cassoulet et merlot-syrah, cuisse de canard aux cèpes et pinot noir, civet de sanglier et carignan de vignes centenaires, foie gras aux confitures de vin... La cartagène de bourboulenc s'élabore selon la recette du grand-père, le tout à prix caveau. Promenades dans les vignes.

**La Taverne Vigneronne**

1, montée du Château,  
11200 Tournissan  
04 68 44 06 91 - 06 38 68 07 29  
www.soleildoc.com

TENDANCES  
**RESTO**

Profitez de l'été indien pour découvrir ces belles tables vigneronnes du sud de la France. Gastronomique ou bonne franquette, cette cuisine s'ancre dans notre terroir.



Dessert Maison Cazes

**En savoir plus...**

Expert en oenotourisme, **André Deyrieux** référence les initiatives dans [www.winetourisminfrance.com](http://www.winetourisminfrance.com) depuis 2006 : « *Le restaurant est une porte d'entrée privilégiée pour découvrir les vignobles, et nombre d'entre eux sont des ambassades des vins du cru, des cépages autochtones et des vinifications locales. Or, les vigneronnes cuisinent aussi, et les propositions culinaires du monde du vin se multiplient : authentiques tables d'hôtes de petits domaines, restaurants bistrologiques de caves, cuisines gourmandes des sites et resorts oenotouristiques... »*

**BEAUMES-DE-VENISE  
DOLIUM**

La Cave des Vignerons de Carpentras a choisi la carte gastronomique et locale, avec les créations de Fabrice Martin et sa compagne Laurianne : déclinaison de tomates anciennes, courgettes-fleurs farcies d'une mousseline de volaille, fine tarte aux anchois de Collioure, dorade rôtie à l'huile d'olives noires du moulin des Balmes, agneau de l'Aveyron en deux cuissons, délice citron de Menton et fraises et son sorbet...

**Cave des Vignerons**

228, route de Carpentras,  
84190 Beaumes-de-Venise  
04 90 12 80 00  
www.dolium-restaurant.com