

L'EXPRESS

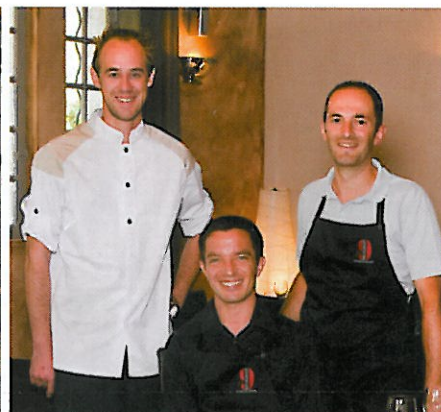
> WWW.LEXPRESS.FR

■ RESTAURANTS ■ BARS ■ COMMERCE GOURMANDS...

MANOSQUE, FORCALQUIER et environs

50 ADRESSES À CONNAÎTRE OU À DÉCOUVRIR

M 05322 - 3042 - F: 4,00 €
EXPRESS ROULARTA



DENIS DALMASSO

NOUVELLE SÉLECTION

AVEC



Le classement 2009 des hôpitaux qui traitent le mieux la douleur

Classe **NOUVEAU**

Ludovic Vounatsos

Spa, hôtel, bar et restaurant, cet ancien couvent, classé Relais & Châteaux depuis janvier dernier, n'est pas seulement réputé pour les soins à base de produits de l'Occitane qui y sont prodigués. Le restaurant gastronomique, Le Cloître, vaut également le détour. Dans un cadre résolument contemporain, il se distingue par la cuisine de Philippe Guérin, fondée sur la fraîcheur des produits et des associations originales. A l'image de la soupe froide de petits pois à la menthe, légèrement crémée par un caillé de chèvre et arrondie par un sirop de coquelicot. A déguster également, la sélection de fromages venant de la Musardière Yernaux. En revanche, les portions mériteraient d'être plus généreuses ! Menu : de 49 (midi) à 88 €. Au Bancaou (le bistrot), menus : de 25 (soir) à 33 € (midi).

● Couvent des Minimes

Chemin des Jeux-de-Mai, Mane-en-Provence.

> 04-92-74-77-77



Ludovic Vounatsos, directeur de l'élégant Couvent des Minimes.



Samuel Habert et Veronica Miranda.

Sucré

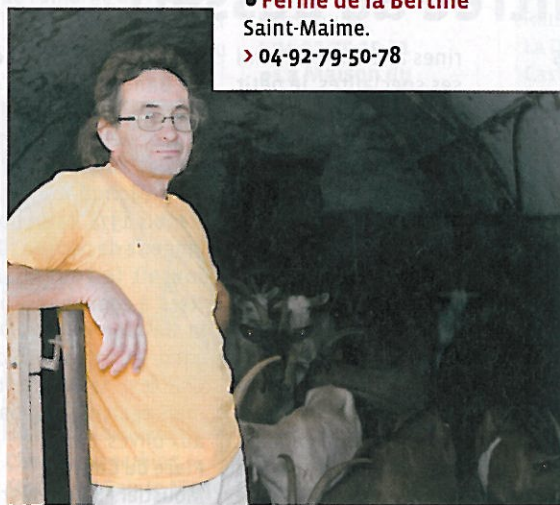
Samuel Habert

Chez les Habert, installés depuis trente-trois ans de père en fils dans le hameau de Bonnechère, on ne plaisante pas avec le miel. 250 ruches au total ! Après Michel, voici venu le tour de Samuel, qui a repris la miellerie le 1^{er} janvier 2006. Si ses nectars se révèlent délicieux, c'est aussi parce que, tout en respectant scrupuleusement le principe des saisons, symbolisé par la pratique de la transhumance, le jeune apiculteur exploite au mieux la technologie moderne. Résultat, il récolte quasiment toute l'année, de Valensole à Banon, en passant par le pied de la montagne de Lure. Mention particulière au miel de lavande (sa plus grosse production), qu'il soit brun clair liquide ou blanc beige cristallisé. A retrouver sur le grand marché de Forcalquier, le lundi matin.

● Les Ruchers de Bonnechère

La Bonnechère, Saint-Michel-l'Observatoire.

> 04-92-76-62-74



Stephen Berne offre de nombreux produits bio.

Nature

Stephen et Anne-Marie Berne

Ce couple de passionnés n'a pas attendu la vague bio pour participer au mouvement. Depuis 1985, ces véritables précurseurs fabriquent tout sur place : des fromages de chèvre, de brebis, ou de vache, à la viande de canard, d'agneau et de chevreau en passant par les céréales – le blé ancien et le pois chiche – les œufs, les fruits et les légumes de saison, les confitures, les jus de fruit, les eaux-de-vie, les vinaigres et, même, le vin. « Seuls le sel et l'argile sont achetés à l'extérieur », explique Anne-Marie. Dernière trouvaille en date : les tartes aux légumes bio de Camille, sa fille, confectionnées avec de la farine de pois chiche. Egalement au menu, du vinaigre de coing et, bien sûr, la cuvée de Bertine rouge. Sur le grand marché de Forcalquier, le lundi matin, et sur celui des producteurs, place de la Mairie, le jeudi, de 15 à 19 heures.

● Ferme de la Bertine

Saint-Maime.

> 04-92-79-50-78

Bars d'ambiance

Le plus culturel

Situé un peu à l'écart du centre-ville, juste en face de la poste, le café de Pascale et Gérard rassemble toute une faune d'habitueés, heureux de se retrouver dans ce véritable café de quartier. Lorsque les patrons sont arrivés, il y a vingt ans, c'était encore une maison particulière entourée par les jardins de la municipalité. Aujourd'hui, l'espace est principalement occupé par le parking et les constructions nouvelles. Quant au café, il prend l'allure d'un flot de résistance : jazz en boucle et en live, expos photo et peinture, débats aussi, parfois... La clientèle en redemande, d'autant que la terrasse baignée par le soleil jusqu'à 16 heures et que le mobilier de bistrot achèvent le tableau.

Pastis avec olives : 1,90 €.

• Café de la poste

Rue Reine-Jeanne, Manosque.

> 04-92-72-69-02



Et aussi...

• Le Pesquier **NOUVEAU**

Le bar lounge et jazzy du Couvent des minimes mérite le détour. Si certains optent d'emblée pour l'espace voûté tout en pierres le long du patio, avec dans le prolongement un coin pour les fumeurs, d'autres préfèrent rester à l'intérieur, dans un cadre boisé et contemporain, près du comptoir ou, mieux, derrière, dans la bibliothèque animée par les crépitements du feu de cheminée. Beau choix de whiskies. 15 € le verre de Lagavulin.

Chemin des Jeux-de-Maï, Mane-en-Provence.

> 04-92-74-77-77

• Le Caffè

Ouvert en avril 2007 au cœur de Manosque, ce bar-restaurant décoré au goût du jour (parasols orange, murs gris vert, mobilier chocolat, sol en pierre), réputé pour ses coupes glacées et ses sorbets en provenance directe de Pôle Sud, l'artisan glacier de Lézignan-Corbières, propose également de délicieux cocktails de fruits, avec ou sans alcool. 7,50 € la pina colada.

8, place de l'Hôtel-de-Ville, Manosque.

> 04-92-77-38-83

• Le Bar des négociants

Le plus ancien bar du village, où les habitués se rassemblaient déjà dans les années 1900, reste aujourd'hui encore le rendez-vous des copains, qui se retrouvent à l'heure dite devant le comptoir en formica pour un pastis (1,50 €) ou un demi de 1664 (2,20 €).

19, allée Léon-Masse. Oraison.

> 04-92-78-60-36

Le plus chaleureux

Une place, une église, une fontaine illuminée le soir et, juste en face, un bistrot aux allures de carte postale. Une grande terrasse à l'ombre des marronniers, une pergola en fer forgé recouverte de cannisses, une façade en pierre et, à l'intérieur, un décor boisé aux tons chauds. Repris en avril dernier, le Bistrot de Niozelles met désormais l'accent sur la partie bar et commence à s'imposer comme le rendez-vous des habitués, soit pour une première partie de soirée, soit pour s'attabler avec une bande de copains autour d'un gigot d'agneau ou pour profiter d'un concert (en principe, le vendredi ou le samedi). Pastis Bardouin : 2 €

• Le Bistrot de Niozelles **NOUVEAU**

Le Bourg, Niozelles.

> 04-92-73-10-17



PHOTOS: D. CHALVASSO

Le plus festif

Depuis trois ans et demi, l'ancien abattoir est devenu le rendez-vous essentiel des noctambules manosquins. Tango argentin le mardi, salsa (cubaine, meringué ou bachata) le jeudi, sous la houlette d'Ali, qui donne des cours entre 19 heures et 21 heures, rock et années 80, les vendredi et samedi. Dans ce bar-boîte de quartier à échelle humaine qui étonne par son décor ludique (faux palmiers en terrasse, un Indien et un corsaire à l'entrée...), la soirée démarre en général vers 18 heures par un apéro tout en douceur. Valérie, la responsable, organise aussi des soirées thématiques et dépaysantes, qui vous emmènent du Portugal à l'île Maurice. Jusqu'à 1 heure (3 heures les soirs de week-end). 3 € le demi.

• Club 54

5, place Mirabeau, Manosque

> 04-92-75-29-50

