

UN CAFÉ ET L'ADDITION

La table d'Anaïs à
Saint-Martin-de-la-Brasque

Avec le printemps, les asperges sont de retour dans les assiettes. / P.P.

La place de la Fontaine doit son nom à une... fontaine. Pas très jolie reconnaissons-le mais qui est pleine de charme dans ses formes géométriques pures et son gargouillis incessant et rafraîchissant. Ce petit restaurant entre dans la catégorie des tables de campagne attachantes; "petit" ne revêt aucun caractère péjoratif ici, mignon pourrait-on lui substituer pour s'éviter les foudres de quelque irascible qui nous taxerait de méprisant pour la campagne vaclusienne. Didier Wackers a tout misé sur l'assiette et limité la déco de son restaurant à quelques petits objets et bouquets d'herbes sèches de bon goût. Un gratin de crevettes aux champignons pour commencer, un magret de canard roulé au lard croustillant et fromage fondu ensuite, les assiettes ronronnent, ne flirtent pas avec le génie mais présentent un bon rapport qualité-prix. Et puis il y a la fameuse tomate ce-

rise à laquelle on n'échappera pas cette semaine encore. C'est rigolo ça; il y a des légumes respectés et des légumes maltraités. Quel chef sensé aurait l'idée saugrenue de servir des asperges en décembre? Du potimarron en juillet? Aucun. Alors pourquoi des tomates cerises en mars? Ce n'est pas parce qu'elle pousse dans une barquette en plastique qu'il faut la torturer et, par ricochet, nous l'imposer! Pour en revenir au repas, le bavaois poire sauce chocolat est heureux lui aussi. Comme le chef à la main lourde sur le sel, il aura logiquement la main lourde sur le sucre. Mais à quelques réserves près, on est content d'avoir mangé là et on se dit qu'au prochain passage, on reviendra s'attabler chez Anaïs.

Pierre PSALTIS

→ Place de la Fontaine, 84760; résas au 04 90 0772 16. Formule déjeuner: 15 €; menus 25 et 35 €. Carte 28-39 €. Pain: 13/20 - café: 10/20.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

● La mère Germaine va revivre!

"La mère Germaine", table fondée en 1922 par Mme Vion a toujours été une institution dans la vie locale mais aussi pour le tourisme castelpapal. Depuis un an, le restaurant en liquidation judiciaire affichait porte close. Grande joie, début mai prochain, le restaurant devrait accueillir à nouveau des clients. C'est André Mazy, le maître d'hôtel de la mère Germaine qui reprend l'affaire.

C'est Eric Balan, actuellement en poste au restaurant l'Eloge (à la cave coopérative de Vacqueyras), qui prendra la direction de la cuisine. "Je quitterai l'Eloge, vers la fin avril, confie Eric Balan. Je pars en excellents termes et nous garderons de belles relations avec l'équipe et la direction de la cave de Vacqueyras" affirme le très bon chef. Selon les propres termes du cuisinier "avec André Mazy, nous vivrons une année de fiançailles et au bout d'un an nous nous associerons".

→ La mère Germaine, 3, rue Commandant Lemaître, 84230 à Châteauneuf-du-Pape.

SI VOUS PASSEZ PAR...

● Aix-en-Provence: délire de truffes à l'Îcône. Pour un des derniers festins truffiers de la saison, le restaurant l'Îcône a invité le pape de la truffe noire: Bruno, le célèbre restaurateur de Lorgues, dans le Var. Au menu: une brouillade de *tuber melanosporum*, une tartine aux *tuber borchii* et un mesclun truffé. Le festin se poursuivra par une patate en robe de champs crème de truffe noire et huile d'olive à la truffe, un filet de bœuf truffé, petits légumes de saison et sauce bordelaise à... la truffe. Un cortège de desserts clora ces agapes. Avec un super prix pour que chacun puisse se faire plaisir: 68 €. Tous à l'Îcône!
→ Lundi 4 avril, midi et soir, 3, rue Frédéric-Mistral; ☎ 04 42 27 59 82.

● Piolenc. Cyril et Karine (ex employés du bar à vins le Tourne au verre à Cairanne) se lancent dans l'aventure et inaugurent leur propre resto-bistro "Au Comptoir" à Piolenc. Début des festivités, vendredi 8 avril prochain avec, pour le déjeuner, un menu à 16 € (2 entrées au choix, 1 plat, 1 dessert) et une ardoise (suggestion à la semaine, plus travaillée, foie gras poêlé). Le soir, un menu à 26 € alignera 2 entrées au choix, 1 plat, 1 dessert. Pour trinquer entre potes à l'après, des planches de charcuteries, de fromages, des huîtres, des rillettes faites sur place. La carte des vins évoluera au fil des coups de cœur avec une orientation sur les vins "natures" et un choix de très bons vins cairanne AOC.
→ Au Comptoir, à Piolenc, ouvert non stop, 7/7 jusqu'à la fin septembre, jour de fermeture non fixé à ce jour; infos au 04 86 71 67 81.

● Précision. A la suite du courrier d'un lecteur qui écrivait ici-même la semaine dernière au sujet d'un "baeckeoffe, sorte de pot-au-feu (sans chou) avec 4 viandes différentes", une foule d'Alsaciens se sont émus. "Le baeckeoffe est préparé avec trois sortes de viandes (bœuf, agneau et porc); on y ajoute des poireaux, pommes de terre, oignons et carottes. Le tout marine 48 heures au moins au riesling. Ensuite on laisse mijoter l'ensemble au four 4 heures". Le lecteur nous paiera un baeckeoffe.

Dépaysement assuré
au Nouveau-Brunswick

Cette province du Canada séduira tous les amoureux des grands espaces

Envie de prendre l'air et de découvrir, en famille, de grands espaces? Ne cherchez plus, le Nouveau-Brunswick est la destination qu'il vous faut! Cette province du Canada atlantique (premier établissement français en Amérique du Nord en 1604, aujourd'hui seule province officiellement bilingue du pays où 34% de la population parle notre langue) est un vrai bol d'air. Car ici, tout y est préservé, de la nature sauvage et omniprésente aux traditions séculaires que l'on défend avec ténacité, certes, mais avec un goût du partage et de la convivialité non feint.

Après votre atterrissage à Bathurst (nord-est) via Montréal (Québec), vous pourrez, en longeant le littoral, découvrir quelques-unes des richesses de cette région pleine de surprises. À commencer par la baie des Chaleurs, une immense anse désignée comme l'une des plus belles sur la planète (elle appartient au club prestigieux des 31 plus belles baies au monde) qui déroule ses immenses plages (et ses phares nostalgiques) où l'eau, l'été, atteint les 24°. Avant de poursuivre votre périple vers le sud, ne ratez pas la visite des îles acadiennes de Lamèque (faites un détour par son église Sainte-Cécile, avec sa nef unique, repeinte de couleurs vives à la fin des années 60 par le curé de l'époque!) et Miscou (il y a là le plus ancien phare en bois en opération dans les Maritimes), des paradis pour les sports de vent, ni l'Aquarium et centre marin du Nouveau-Brunswick à Shippagan. Une exploration fascinante de toutes les espèces ma-



Des presqu'îles, des forêts, l'océan, ses plages et ses phares... Bienvenue au Nouveau-Brunswick.

rines qui vivent dans le Golfe de Saint-Laurent et où petits et grands pourront apprendre les secrets de la pêche au homard. Car le homard, au Nouveau-Brunswick, c'est LE plat de référence (délicieux et pas cher).

À Shédiac, la capitale "mondiale" du homard (une immense statue du crustacée vous accueille à l'entrée de la ville), d'instructives et ludiques sorties en mer vous permettront d'assister à une pêche avant d'apprendre toutes les petites astuces pour décortiquer la "bestiole" avec classe...

Mais le Nouveau-Brunswick, c'est aussi la préservation des traditions acadiennes. Si vous en avez l'occasion, partez en août afin de pouvoir assister au festival acadien de Caraquet (du 1^{er} au 15) ou, à défaut, faites un détour par le Village historique acadien, où des comédiens vous replongent, en costumes d'époque, dans les fondements de cette société. Vous ne pourrez finir votre périple en terre acadienne sans partir à la découverte des baleines, des phoques et des ours qui peuplent cette province si rafraîchissante.



NOTRE COUP DE COEUR

La baie de Fundy, ses rochers
et ses plus hautes marées du monde

À marée basse, vous pourrez marcher sur le fond de l'océan et revenir au même endroit pour une sortie en kayak quand l'eau sera montée. Magique!

/ PHOTOS TOURISME & PARCS DU NOUVEAU-BRUNSWICK

C'est une pure merveille, un endroit à vous couper le souffle, un petit trésor de l'Humanité... La baie de Fundy (entre Nouveau-Brunswick et Nouvelle-Écosse), bordée par plus de 1 400 km de littoraux sculptés par les marées, est à ne manquer sous aucun prétexte.

À marée basse, vous pourrez marcher sur le fond de l'océan (pensez à vous chauffer en fonction!) entourés d'impressionnants rochers (les rochers de Hopewell) sculptés par les éléments (des marées de 16 mètres, soit la plus grande amplitude au monde, où l'eau peut monter à une vitesse de 2 à 4 mètres l'heure), aux formes majestueuses et parfois incarnées, avant de pouvoir pagayer en kayak, six heures plus tard, au même endroit (la baie de Fun-

dy participe au concours des Sept nouvelles merveilles de la nature dont les résultats seront proclamés le 11 novembre 2011). Toute cette côte, d'ailleurs, est un appel à l'aventure, escalade des falaises hautes de 46 mètres, descente en rappel, exploration des cavernes, mais n'en oubliez pas pour autant une incursion à l'intérieur des terres au cœur du Parc national de Fundy, le premier du Nouveau-Brunswick, créé en 1948, avec ses 120 km de sentiers de randonnée, ses chutes d'eau, ses ruisseaux, ses montagnes et ses vallées. À découvrir en hiver (pistes de ski de fond et sentiers de raquettes) ou en été avec ses trois terrains de camping et sa piscine d'eau chaude!
www.parcscanada.gc.ca/fundy

PRATIQUE

Y ALLER

Avec Corsairfly, au départ de Paris pour Montréal (vol quotidien) puis Montréal-Bathurst (Nouveau-Brunswick) avec Air Canada.

Renseignements au 0 820 042 042 ou sur www.corsairfly.com. Depuis la France, vous avez également la possibilité de voyager avec Air France ou Air Transat qui proposent, toutes deux, des vols en partance de province également à destination de Montréal ou de Québec.

Avec Continental Airlines, vol quotidien pour Moncton (Nouveau-Brunswick) via New York.

Si vous doublez votre voyage au nouveau-Brunswick avec une découverte du Québec ou de la Nouvelle-Écosse, sachez que le Nouveau-Brunswick est à 6 heures de voiture de Montréal, à 3 heures de Québec et à 2 heures d'Halifax.

SE RENSEIGNER

Pour préparer votre voyage, plusieurs sites internet peuvent être consultés: www.tourismenouveaubrunswick.fr; www.canada.travel.fr; www.voyageenterreacadienne.fr

Y SÉJOURNER

À Caraquet, Hôtel Albert au cœur du village historique acadien (sans téléphone ni TV!) sur www.villagehistoriqueacadien.com mais aussi, en ville, à l'Hôtel Paulin (www.hotelpaulin.com) au charme incontestable. Toujours à Caraquet, pensez à aller prendre un petit-déjeuner à la boulangerie "Grains de folie", ça met en joie pour la journée (www.grainsdefolie.ca)

À Moncton, à l'Hôtel Marriott (www.marriott.com)