

**LIFESTYLE** GASTRONOMIE

SUD DE LA FRANCE, L'ÉTÉ BAT SON PLEIN sur les terres du Cayre de Valjancelle, non loin du village de Tourves et du canal de Provence. L'exploitation agricole de Bruno Cayron accueille une vingtaine de chefs, tous de renom et la plupart étoilés. La chaleur est écrasante. Ce maraîcher paysan, comme il aime se présenter, a le verbe haut. Militant de la culture raisonnée, diversifiée, engagée, bio, il explique sa démarche, la culture en biodynamie, la force de la transmission des savoirs, le respect de la nature, de la saisonnalité, les doutes. Il a l'amour de la terre et du travail bien fait. Son auditoire est captivé. Les questions fusent. Ses légumes sont fabuleux, cueillis à maturité, cultivés en pleine terre. Il conte sa

*Ci-dessous, de haut en bas : échantillon d'agrumes de la pépinière Bachès. Salade du verger du chef Armand Arnal, au restaurant La Chassagnette, près d'Arles.*

# Les chemins de traverse

Le primeur Les Vergers St-Eustache organise des voyages et des rencontres entre chefs et producteurs engagés.

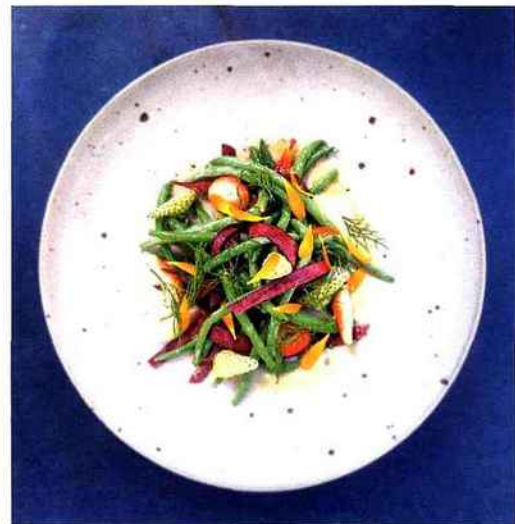
Par Françoise Ha Vinh



passion des tomates anciennes, les noires de Crimée, les cœurs de bœuf, les cornues, les ananas, la green zebra, la liguria... Il présente son ami Daniel Vuillon, initiateur en France de l'Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP). Et puis il y a le jeune Vincent Arcusa, paysan boulanger, ingénieur agronome comme son épouse Blandine. Tous deux, à la ferme de la Reyne, ont choisi la culture des céréales anciennes, pour un pain dont le goût et la qualité sont exceptionnels.

C'est bien de cela dont il s'agit, de cette exigence qui hante les chefs. Ces légumes et ces fruits qu'ils aiment tant expérimenter, il faut bien les dénicher. C'est là qu'interviennent Les Vergers St-Eustache, un primeur de Rungis qui fournit les grandes cuisines d'ici et d'ailleurs. A sa tête, une jeune femme de goût, Alexia Charraire, qui a repris le flambeau familial et créé le Comptoir des producteurs. Tous les 4 ou 5 ans, elle emmène une vingtaine de chefs sillonner les routes pour une confrontation avec le terrain.

En ce mois d'août, de Vaison-la-Romaine en passant par Aix, Arles, Agde, Carcassonne, Perpignan. Pour découvrir l'incroyable collection de figues de Pierre Baud, ou les raisins muscat du Ventoux gorgés de soleil, en appellation AOP, pour écouter ce producteur de pêches parfumées, ou s'arrêter pour un dîner gypsy chez Armand Arnal, près d'Arles. S'émerveiller, dans les pépinières des Bachès situées dans les Pyrénées-Orientales, de leur collection d'agrumes insensée. Toucher le pain, ce vivant sublime du paysan boulanger Roland Feuillas de Cucugnan dans l'Aude. Quatre jours joyeux et instructifs qui dessinent un espoir revigorant pour l'avenir. —



PHOTOS BOTTINELIMAX - LA CHASSAGNETTE



## Right from the source

AN INNOVATIVE FRENCH PRODUCE SUPPLIER TAKES TOP CHEFS TO MEET FARMERS WHO GROW EXCEPTIONAL FRUITS AND VEGETABLES.

Under the blazing Provençal sun, some 20 prominent chefs, most with at least one Michelin star, arrive at a farm not far from the village of Tourves. The owner, Bruno Cayron, is eager to talk to them. A staunch defender of organic farming, he explains his approach, based on biodynamic methods, respect for nature and the seasons, know-how handed down over generations... His audience listens raptly, following up with question after question. Cayron waxes eloquent about his heirloom tomatoes: Crimean black, beefheart, green zebra... Then he introduces his friend Daniel Vuillon, founder of an association to promote traditional farming. Later the group meets Vincent and Blandine Arcusa, agronomists who specialize in heirloom grains, and sample the bread that they make, with its remarkable quality and flavor.

The chefs are here because they love to work with the finest vegetables and fruits. And to find them, they rely on Les Vergers de St-Eustache, a wholesale greengrocer that supplies high-end restaurants. When she took over her family's business, owner Alexia Charraire opened a produce shop in Paris, Le Comptoir des Producteurs, and came up with a groundbreaking idea: every few years, she takes a group of chefs on a tour of the countryside to meet the growers of extraordinary food products: Pierre Baud's seemingly countless varieties of figs in Vaison la Romaine, the sun-soaked muscat grapes of the Ventoux region, the incredible citrus fruits grown by the Bachès family in the foothills of the Pyrenees... Four instructive, fascinating days that provide inspiration for the present and hope for the future of superlative cuisine. ■



*Ci-dessus, de haut en bas : collection de figues à la pépinière Baud, à Vaison-la-Romaine. Les légumes de Bruno Cayron au Cayre de Valjancelle. Près d'Arles, la terrasse du restaurant La Chassagnette, attenante au potager, du chef étoilé Armand Amal.*

**LES VERGERS ST-EUSTACHE**, [v-st-eustache.com](http://v-st-eustache.com)

**LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS**, 25, rue Mouton-Duvernet, Paris XIV<sup>e</sup>. [comptoirdesproducteurs.fr](http://comptoirdesproducteurs.fr)

SE RESTAURER :  
**LA CHASSAGNETTE**, [chassagnette.fr](http://chassagnette.fr)

**LES LODGES SAINTE VICTOIRE**  
[leslodgessaintevictoire.com](http://leslodgessaintevictoire.com)

**LA TABLE DE FRANCK PUTELAT**  
[franck-putelat.com](http://franck-putelat.com)

DÉCOUVRIR :  
**LE CAYRE DE VALJANCELLE**, [lecayre-bio.com](http://lecayre-bio.com)

**PÉPINIÈRE BAUD**, [fig-baud.com](http://fig-baud.com)

**PÉPINIÈRE BACHÈS**, [agrumes-baches.com](http://agrumes-baches.com)

**ROLAND FEULLAS**, [farinesdemeule.com](http://farinesdemeule.com)

**DANIEL & DENISE VUILLON**, [olivades.com](http://olivades.com)

**FERME DE LA REYNE**  
[hameau de Jonquier, Tourves](http://hameau.de.Jonquier.Tourves)