

  2015/2016

4 nouveaux
bistrotts



La convivialité retrouvée



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Sommaire

Charte	page 2
Les réseaux	page 3
Éditos	pages 4 et 5
Rando Bistrot	pages 6 et 7

► Haut Vaucluse (Vaucluse)

1 Le Bistro de Lafare	Lafare	page 9
2 Chez Claudette	Saint-Roman-de-Malegarde	page 9
3 Chez Gégène	Travaillan	page 10
4 Les Acacias	Uchaux	page 10

► Ventoux (Vaucluse)

5 Auberge de Brantes	Brantes	page 11
6 Le Saint Romain	Crillon-le-Brave	page 11
7 Auberge de Savoillan	Savoillan	page 12

► Parc Naturel Régional du Luberon (Vaucluse)

8 Bar des Ormeaux	Cabrières d'Aigues	page 12
9 L'Authentic	Caseneuve	page 14
10 L'Imprévu	Les Beaumettes	page 14
11 Café des Poulivets	Oppède	page 15
12 Bar de la Fontaine	Saint-Martin-de-Castillon	page 15
13 Le Chauve Sourit	Saint Pantaléon	page 16

► Pays de Forcalquier Montagne de Lure (Alpes de Haute-Provence)

14 Bar des Alpes	Cruis	page 16
15 Café de la Lavande	Lardières	page 17
16 Bistrot de l'Étape	Les Omergues	page 17
17 Le Trop Quiet	Limans	page 18
18 Le Fougassais	Mallefougasse	page 18
19 Café de Niozelles	Niozelles	page 19
20 Le Bistrot de Pierrerue	Pierrerue	page 19
21 Le Lupin Blanc	Revest-des-Brousses	page 22
22 Café Les Lavandes	Vachères	page 22

► Pays du Verdon (Alpes de Haute-Provence)

23 Restaurant Nouer	Puimichel	page 23
24 Au Bon Accueil	Thorame-Haute	page 23
25 Le Chamatte	Vergons	page 24

► Pays Dignois (Alpes de Haute-Provence)

26 Lou Mile Sol	Le Brusquet	page 24
27 Auberge Roman	La Javie	page 25
28 L'Estanquet	Mirabeau	page 25
29 Rest' 02 Vins	Salignac	page 26



► **Pays Serre-Ponçon Ubaye Durance (Hautes-Alpes et Alpes de Haute-Provence)**

30	Le Pouzenc	Baratier	page 26
31	Les Drailles	Selonnet	page 27

► **Pays Sisteronais-Buëch (Hautes-Alpes et Alpes de Haute-Provence)**

32	Roche-Cline	Turriers	page 27
33	Auberge de la Méouge	Barret-sur-Méouge	page 28

► **Pays Gapençais et Briançonnais (Hautes-Alpes)**

34	L'Étincelle	Agnières-en-Dévoluy	page 28
35	Hôtel d'Isoard	Cervières	page 30
36	Les Estèves	Chabottes	page 30
37	Auberge des Écrins	Champoléon	page 31
38	Le Petit Renard	Laye	page 31
39	La Souloise	Le Dévoluy	page 32
40	Le Petit Ours	Orcières	page 32

► **Pays du Haut Var Verdon et de la Provence Verte (Var)**

41	Café de France	Comps-sur-Artuby	page 33
42	Le Bellevue	Moissac-Bellevue	page 33
43	Bar des amis	Sainte-Anastasia-sur-Issole	page 34
44	Lou Cigaloun	Saint-Antonin-du-Var	page 34
45	Le Cercle du Progrès	Saint-Martin-de-Pallières	page 35
46	La Cascade	Sillans-la-Cascade	page 35

► **Entre Cheiron et Mercantour (Alpes-Maritimes)**

47	Auberge de Calendal	Aiglun	page 36
48	Relais du Mercantour	Beuil	page 36
49	Auberge du Baouroux	Caille	page 37
50	Le Bistrot de Sophie	Coursegoules	page 37
51	Auberge de Saint Michel	Les Ferres	page 38
52	Le Bistrot des Panissiers	La-Tour-sur-Tinée	page 38
53	L'Auberge du Moulin	Roubion	page 39
54	Auberge de Sauze	Sauze	page 39

Carte de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur	3° de couverture
Partenaires	rabat
Informations pratiques	4° de couverture

● Nouveaux établissements labellisés Bistrot de Pays®



La Charte

L'opération Bistrot de Pays* est une démarche originale mobilisant des établissements (bistrot, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays.

Le Bistrot de Pays a pour but, à travers un réseau local d'animation, de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien, ou la recréation, du café de village multiservices de proximité.

Un Bistrot de Pays doit donc :

- Être situé dans une commune rurale de moins de 2000 habitants.
- Constituer le dernier, ou l'un des derniers, commerce(s) du village.
- Être ouvert toute l'année.
- Disposer des principaux documents d'informations touristiques locales.
- Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...).
- Organiser des animations festives et culturelles (au moins 3 par an).
- Promouvoir les produits du terroir.
- Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.
- Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

*L'appellation *Bistrot de Pays*® est déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle sous le numéro 93489688.

The operation Bistrot de Pays is an original action involving businesses (bistrot, cafés, taverns and other drinking establishments) in a local project.*

The objective of bistrot de Pays is to contribute to the conservation and development of the economic and social fabric of rural areas through a local activity network, by maintaining, or recreating, the village café offering a variety of services to the local ty.

A Bistrot de Pays must therefore :

- *Be situated in a rural commune of less than 2000 inhabitants.*
- *Be the last, or one of the last, businesses in the village.*
- *Be open all year round*
- *Offer, wherever possible, the basic services which are not provided elsewhere in the village (those of baker, tabacconist, newsagent, grocer, for instance).*
- *Provide the main local tourist information documents.*
- *organise festive and cultural activities (at least three per year).*
- *Promote local produce.*
- *if offering full restaurant service, include meals which have a preponderance of local recipes and produce.*
- *Offer, at the minimum, a snack-type food service at all times, based on regional produce.*

**The title Bistrot de Pays® is registered at the Institut National de la propriété Industrielle under the number 93489688.*



Les réseaux

Au cœur de nos terroirs, en Champagne-Ardenne,
Franche-Comté, Languedoc-Roussillon, Limousin, Lorraine,
Midi-Pyrénées, Picardie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes



Retrouvez l'ensemble des Bistrots de Pays
et découvrez leurs animations : repas à thème, concerts,
randos, théâtre, expositions, jeux... sur le site

www.bistrotdepays.com

Pour recevoir les brochures chez vous, envoyer par courrier
vos coordonnées accompagnées de timbres d'un montant de 4,85 €
(jusqu'à 1 kg) à l'adresse suivante :

Fédération Nationale des Bistrots de Pays
Le Grand Carré - BP 41 - 04301 FORCALQUIER cedex 1

Editos

...Lieu central de sociabilité et de partage, le bistrot fait partie du patrimoine régional, qui nous rapproche et nous rassemble.

Des rivages de la Méditerranée aux hautes vallées alpines, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur bénéficie d'un patrimoine naturel remarquable, protégé au sein des Parcs naturels régionaux et nationaux, ou encore de réserves naturelles qui abritent une biodiversité exceptionnelle. A ces richesses s'ajoute un patrimoine historique et culturel qui illustre l'attractivité de ces territoires. Au cœur des centres historiques, des villages, des lieux et des sites de toute la région, se révèlent un cadre et une qualité de vie inégalables, enviés dans le monde entier.

En partenariat avec les acteurs locaux concernés - collectivités publiques, forces économiques et sociales, associations - un ensemble de dispositifs contribue à pérenniser cet art de vivre, en particulier dans les territoires ruraux. Le développement des Bistrots de Pays en Provence-Alpes-Côte d'Azur s'inscrit dans cet objectif, en soutenant l'ouverture et l'activité de lieux authentiques et conviviaux tout au long de l'année. Après plusieurs années de ce programme régional, le succès est au rendez-vous puisque de nombreux villages sont parvenus à conserver ou à faire renaître leur café-restaurant.

Avec près de soixante Bistrots de Pays répartis sur le territoire, notre réseau régional est le plus dense de France. L'initiative « Scènes de Bistrots », lancée en 2013 par la Régie Culturelle Régionale et qui programme des tournées d'artistes dans les Bistrots et l'opération Rando-Bistrot, qui propose de découvrir autrement le territoire, sont venues conforter cette dynamique. Lieu central de sociabilité et de partage, le bistrot fait partie du patrimoine régional, qui nous rapproche et nous rassemble.

Cette volonté de fédérer les énergies, pour bâtir un avenir commun, met en valeur les atouts, les spécificités et les traditions de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans un esprit de solidarité et de préservation de sa qualité de vie.

**Le Vice-Président Délégué
aux Territoires de projets,
aménagement du territoire,
politiques territoriales et
contractuelles**

Pierre Meffre

**Le Président de la Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Michel Vauzelle

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Mieux que les 3A, les 5A : les cinq piliers de la réussite d'un Bistrot de Pays...

Quand la France va bien, elle a dit-on 3 A.
Quand Les Bistrots de Pays vont bien, ils
ont obligatoirement 5 A.

Ces 5 A, librement inspirés d'une rapide
synthèse de notre charte qualité, pilier du
réseau Bistrot de Pays peuvent se décliner
de la façon suivante :

Le premier A est celui de l'ACCUEIL.
Outre le sourire de la crémillère, il convient
de la comprendre tout à la fois : la pro-
preté intérieure, celle de l'environnement,
l'accessibilité, le stationnement, voire les
fleurs et surtout le panonceau, vrai point
de repère.

Le deuxième A est celui de l'ACTIVITE.
Dernier commerce de bouche de son vil-
lage, il est souvent judicieux d'adjoindre
une ou deux activités à la principale ; c'est
le dépôt de pain, de gaz, des colis de la
poste... le petit plus qui fera des bonnes
fins de mois.

Le troisième A est celui de l'AMBIANCE.
Il s'agit bien de la force endogène du bis-
trotier à donner à son établissement un
style, un esprit, une façade, une origina-
lité propres à nul autre pareil ! C'est bien
de la personnalité affirmée des tenanciers
dont il s'agit.

Le quatrième A, c'est le A de l'ANIMA-
TION. Faire venir une troupe théâtrale, un
conteur, une musicienne ou un groupe
pour assurer une journée, une après-midi,
une soirée, telle est aussi la vocation du
Bistrot de Pays.

Enfin le cinquième A est un « AU ». Il
devient l'AUTHENTICITE. Le vrai, c'est
du pur et dur, c'est du côté rural bien loin
du factice dans la présentation et la réa-
lité des choses. C'est le gain des circuits-
courts, c'est la réalité de la promotion du
terroir.

Tel est le sacré programme de la vie d'un
Bistrot de Pays. S'il sait répondre à la
demande : « Urbi et Orbi ». La demande
de la clientèle locale et Orbi, la demande
du monde extérieur, celle des touristes de
passage au pays !

Tels sont mes vœux de réussite à toutes
celles et tous ceux qui participent à la
grande aventure du Bistrot de Pays ouvert
aux autres, qu'il soit bistrotier, élu local,
fournisseur, animateur, artiste, agriculteur
en région Provence-Alpes-Côte d'Azur,
terre d'origine du label Bistrot de Pays, et
partout en France.



Le Président de la Fédération
Nationale des Bistrots de Pays
Bernard Reynal

PARTAGEZ le terroir
en plein air et à table!

Rand
bistr
ot



**Une rando
accompagnée**

**Une rencontre
autour d'un produit
de terroir**

**Un repas
dans un Bistrot
de Pays**



Menu

Original et carrément gourmand !

Une rando accompagnée

Le plaisir de se promener au cœur de la nature. En balade tranquille ou en randonnée plus sportive, vous serez accompagnés par des guides ou des accompagnateurs professionnels diplômés.

Une rencontre autour d'un produit local

La joie de découvrir un territoire dans le partage et la convivialité avec ceux qui le vivent en partant à la rencontre des producteurs ou artisans locaux qui transmettent leur passion, pour des moments de découvertes et d'échanges.

Un repas dans un Bistrot de Pays

Le régal de déguster les saveurs d'un territoire riche en produits vrais et typiques pendant les pauses gourmandes à la table d'un Bistrot de Pays, véritable metteur en scène de ces produits dans l'assiette.

Retrouvez très prochainement
le programme sur

www.bistrotdepays.com

Présentation



Pictogrammes



Tarifs restauration

Les prix indiqués dans ce guide sont donnés à titre indicatif, le prix minimum correspond à une formule à deux plats.

Restaurations rates

Prices pointed out in this guide are given for information only, the minimum price indicates a formula with 2 dishes.



Multiservice

Tabac, épicerie, dépôt de pain, presse, accès wifi...

Service

tobacco, grocery, bread deposit, newspaper, ...



Hébergement

Accommodation



Carte de crédit / Credit card



Chèque vacances



Ticket restaurant



Chèque restaurant



Chèque de table



Chèque déjeuner

Numéro de bistrot

Bistrot number

Nom du village

Village number

Nom du bistrot

Bistrot name

Repère carte

Coordinates

Propriétaires

Owners

Coordonnées

Telephone number, GPS, mail adress, website

Périodes d'ouverture

Opening hours

Descriptif

Presentation

Pictogrammes

Pictogram

Moyens de paiement

Payment possibilities

Repérages

18 04300 • Nizelles
Place du Village

Bistrot de Nizelles

Roger BLANC
☎ +33 (0)4 92 73 1017
✉ bistrot-de-nizelles@orange.fr
🕒 Fermé le jour



Vous d'une famille de restaurants ou se confondent les cuisines, Dominique et Lyndee, Roger fait vivre le bistrot de Nizelles. Sa terrasse vous enchante et sa cuisine vous fait rêver. Spécialités des fruits de la mer, agneau de pays, dinde au vin, grillé local... A découvrir (le samedi est le meilleur) !
Coming from a family of restaurants where we meet Dominique and Lyndee's cooking, Roger makes live the Bistrot's staff. His terrace will enchant you and his cooking will do the same. Specialities of fruits from Normandy, local lamb, braised beef with vegetables, Made-Province's duck... The place of choice: the organic market on Sunday evenings!

☑️ ZH carte ☑️ Dépôt de produits de terroir, accès wifi gratuit ☑️

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️ ☑️

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.
Excess drinking is bad for your health, make sure you drink in moderation.

84190 • Lafare
Place du Château

1

Bistro de Lafare

D6

Corinne et Fred MARTY

📞 +33 (0)4 90 28 19 44

✉ bistrodelafare@orange.fr

📍 GPS 44.146416, 5.051132

🕒 Restauration tous les midis et soirs.

En saison : fermé dimanche soir et lundi.

Hors saison : fermé lundi, mardi, mercredi soir, jeudi soir et dimanche soir.



Flambant neuf, le Bistro de Lafare offre une vue imprenable sur les Dentelles de Montmirail. Et ce n'est pas tout ! Cuisine de terroir, joli comptoir, aire de jeux (pétanque, ping-pong...). Fred et Corinne, en fin connaisseurs, organisent de nombreuses animations pour le plus grand bonheur de leurs clients.

The Bistro de Lafare is a shiny new place that offers a spectacular view on the Dentelles de Montmirail. You will enjoy local cooking, beautiful bar counter, games areas (pétanque, ping-pong...). Fred and Corinne organize a numerous entertainments for the pleasure of their clients.



15,50€ / 26€ + carte



Dépôt de produits de terroir, accès wifi



84290 • Saint Roman de Malegarde
Le Village

2

Chez Claudette

C5

Claudette ARNAUD

📞 +33 (0)4 90 28 92 23

✉ chezclaudette@icloud.com

📍 GPS 44.270499, 4.963596

🕒 Ouvert tous les jours, restauration le midi uniquement.



Une institution ! Tous les midis, les connaisseurs viennent de loin se régaler de la cuisine familiale de Claudette. Unique commerce du village, on y achète ses timbres et son journal : La Provence, bien sûr ! L'étape idéale après une randonnée équestre et pédestre à travers les vignes du Haut Vaucluse.

This place is a genuine institution! Every lunchtime, connoisseurs come from far and wide to delight in Claudette's home-cooking. It's also the only shop in the village, selling stamps and newspapers - La Provence, of course! The perfect place to take a break after a horse riding or hiking through the vineyards of Haut Vaucluse.



7€ / 12€



Dépôt de produits de terroir, tabac, relais Poste, dépôt de pain



+ chèque

3

84850 • Travaillan
Le Village

CS

Chez Gégène

Gérard BEYSSON

☎ +33 (0)4 90 28 98 42

@ carole021617@gmail.com

GPS 44.171304, 4.903935

🕒 Ouvert tous les jours. Fermé mercredi après-midi et dimanche, restauration du lundi au samedi le midi uniquement, le soir sur réservation du jeudi au samedi.



Au cœur du vignoble des Côtes du Rhône Village Plan de Dieu, on s'attable Chez Gégène, où l'on vous propose une cuisine généreuse et traditionnelle. L'ambiance y est conviviale et on ne peut qu'apprécier les moules frites du vendredi et l'aioli du samedi midi, relevée d'une vue imprenable sur le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail.

In the heart of the vineyard Côtes du Rhône Village Plan de Dieu's vineyard, you can have a sit Chez Gégène, where they offer you a traditional and generous cooking. There's a convivial atmosphere and you will appreciate the mussels and chips on Fridays and the 'aioli' on Saturdays, with a spectacular view on the Mont Ventoux and the Dentelles de Montmirail.



13€ / 16,50€



Dépôt de produits de terroir, dépôt de pain, dépôt de gaz, tabac, point vert • + chèque

4

84100 • Uchaux
1 place de la Mairie

CS

Les Acacias

Céline DUGAS et Agnès COURTIN

☎ +33 (0)4 90 66 14 07

@ lesacacias@ymail.com

GPS 44.210019, 4.800997

🕒 **En saison** : fermé lundi et dimanche soir, restauration midis et soirs.
Hors saison : fermé dimanche et lundi, restauration tous les midis + vendredi et samedi soirs.



Le massif d'Uchaux gagne à être connu : pour ses vigneronns et autres produits de terroir, ses sentiers, ses festivités... Et pour son café-restaurant, Les Acacias, tenu avec passion par Céline et Agnès. Vous y dégusterez une cuisine de marché sur la terrasse ombragée ou à l'intérieur décoré avec goût.

The countryside of Uchaux deserves to be known for its vineyards, local products, hiking trails and entertainments... And also for its café-restaurant, Les Acacias. The owners, Céline and Agnès are very enthusiast people. You will taste a cooking based on the market products, on the shady terrace or inside the café tastefully decorated.



13€ + carte



Accès wifi •



+ chèque



84390 • Brantes
Le Village

5

Auberge de Brantes

ES

Yvonne RAFFIN

☎ +33 (0)4 75 28 01 68

+33 (0)6 44 26 77 76

@ yvonne.raffin@live.fr

🌐 www.aubergebrantes.fr

📍 GPS 44.194528, 5.33358

🕒 Restauration midi et soir. Juin, juillet, août : ouvert tous les jours. Mars, avril, mai et sept. : fermé le mardi. Oct. Nov. Déc. : fermé lundi et mardi

Ancien relais de voyageurs sis dans un village perché, cette bâtisse de caractère est une halte appréciée sur le parcours du GR9 : les ruelles animées d'ateliers d'artistes, la terrasse ombragée, la vue panoramique et la cuisine du marché. Plats provençaux à l'honneur : pieds paquets, petits farcis, agneau confit...

Formerly a travellers' stopover in a village perched in the mountains, this is a building steeped in character and a popular place to stop if you're walking the GR9: lively little streets dotted with artist's studios, a shady terrace, a panoramic view and cooking that features produce from the local market. All this plus Provençal cooking using the freshest ingredients!



15€ / 22€ + carte



Dépôt produits de terroir, accès wifi, garage vélo

7 chambres •



+ chèque



84410 • Crillon le brave
46 rue du Capitaine Crillon

6

Le Saint Romain

D6

François MEAUXSOONE

☎ +33 (0)4 90 65 34 25

@ winewarrior@hotmail.fr

📍 GPS 44.117582, 5.143392

🕒 Restauration tous les midis et soirs. D'octobre à avril : fermé le dimanche soir, lundi et mardi soir.

Le reste de l'année : ouvert 7/7.

Le Saint Romain offre une vue exceptionnelle sur le Comtat Venaissin et les Dentelles de Montmirail. Un endroit rêvé pour déguster les spécialités proposées par François et Séverine, passionnés de produits et de vins de terroir. Le plus : possibilité d'hébergement sur place en gîte d'étape et local pour stationner vos vélos.

The Saint Romain offers an exceptional view on the Comtat Venaissin and on The Dentelles of Montmirail. This is an ideal place to taste the specialties proposed by François and Séverine. They are passionate by local products and local wines. Accommodations and Bike Park are available.



15€ / 23€ + carte



Accès wifi, épicerie, dépôt de pain

Gîte d'étape (13 couchages) •

7 84390 • Savoillan
Le Village

F5 L'Auberge à Savoillan

Martine BERNARD

- ☎ +33 (0)4 75 27 13 95
 - @ bernard.martine84390@orange.fr
 - 🌐 www.giteaubergetoulourenc.com
 - 📍 GPS 44.179663, 5.374393
 - 🕒 Restauration midi et soir.
- Hors saison** : fermé le mercredi et jeudi.



Au pied du Mont Ventoux et situé au départ de randonnées, l'auberge ne manque pas d'attraits! Faites durer le plaisir plusieurs jours grâce au gîte équipé proposant 12 couchages. Silonnez ainsi la région tout en dégustant la cuisine traditionnelle et provençale de Martine : porc du Ventoux, agneau, truffes...

Close to the Mont Ventoux and situated at the trails departure, the bistro doesn't miss charms! Make the pleasure last few days thanks to the furnished bed offering 12 beds. A perfect stopover to taste Martine's traditional cuisine from Provence : Ventoux pork, lamb, truffles...



17€ / 22€



Gîte d'étape 12 couchages



+ chèque

8 84240 • Cabrières-d'Aigues
Place de l'Ormeau

F8 Bar-restaurant de L'Ormeau

Patricia TRIGUEROS

- ☎ +33 (0)4 90 08 23 13
 - @ sampat84@orange.fr
 - 🌐 www.ormeaucabrieres.blogspot.com
 - 📍 GPS 43.784457, 5.497653
 - 🕒 Fermé le lundi.
- En saison** : restauration midi et soir.
Hors saison : restauration uniquement le midi.



Un petit coin de Provence s'il en est ! Ici, il y en a pour tous les goûts : siroter un verre sous la magnifique tonnelle, déguster les bons petits plats de Patricia et pour les plus courageux : ascension du sommet culminant du Luberon : le Mourre Nègre (1125 m) par le GR 92.

A typical place in Provence... There is something for everyone: having a drink under the arbor, tasting Patricia's delicious dishes and for the bravest: hiking to the top of the Luberon's mountain, Le Mourre Nègre by the hiking trail GR 92.



12€ / 18,50€ + carte



Accès wifi



+ chèque



Partenaire

Provence-Alpes-Côte d'Azur
TOURISME



Un autre tourisme s'invente ici



www.mesescaparcs.fr

Visitez les Parcs Naturels Régionaux

Rejoignez-nous sur



Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



9

84750 • Caseneuve
Route de St Martin

F7

L'Authentic

Sabine GIORDANA

☎ +33 (0)4 90 75 71 90 / +33 (0)6 87 84 33 87

@ laauthenticbistrot@orange.fr

🌐 www.laauthenticbistrot.com

📍 GPS 43.886913, 5.483977

🕒 Ouvert tous les jours sauf le lundi,
restauration le midi uniquement.
Juillet et août : restauration tous les midis
+ vendredi et samedi soir.

Caseneuve, village perché surplombant la vallée du Calavon, son oratoire, son château et son bistrot flambant neuf. Vous y découvrirez une cuisine de terroir et de nombreux services. Le tout orchestré par Sabine qui se fera une joie de vous parler des alentours. Le + : terrasse ombragée et chauffée en hiver.

Caseneuve is a perched village overhanging the valley of Calavon. You will discover its oratory, its castle and its new bistrot! You will taste a cooking prepared with local products. Sabine will tell you with pleasure what to do on the area. Numerous services and shaded terrace (heated during the winter time) are available.



10,50€ / 20€ + carte



Accès wifi, dépôt de produits de terroir,

dépôt de pain, dépôt de gaz •  + chèque

10

84220 • Les Beaumettes
Le Village

F8

L'Imprévu

Sylvie VALLION

☎ +33 (0)4 32 50 17 91 / +33 (0)6 75 11 71 04

@ limprevu0633@orange.fr

🌐 www.francevoyage.com

📍 GPS 43.919087, 5.247577

🕒 Restauration midis et soir.

En saison : ouvert tous les jours.

Hors saison : fermé le lundi, mardi et
mercredi.

Sur le passage du chemin de St Jacques de Compostelle et sur la véloroute de Calavon, l'Imprévu vous fera profiter de son agréable terrasse pour vous désaltérer ou tout simplement déguster un petit plat à base de produits de terroir. Des chambres rénovées vous permettent de prolonger votre halte.

On the route of St Jacques de Compostelle and on the cycling route of the Calavon, at the Imprévu, you will enjoy the nice terrace for having drink or meal cooked with local products. There are also renovated rooms if you want to stay a bit longer.



7,50€ / 23,50€ + carte



Dépôt de produits de terroir, accès wifi

4 chambres •   + chèque

84580 • Oppède
400 rue des Poulivets

11

Café des Poulivets

E8

Nathalie CALVO et Christian MOLINAS

- ☎ +33 (0)4 90 05 88 31
- @ cafe.des.poulivets@orange.fr
- 🌐 www.cafedespoulivets.com
- 📍 GPS 43.84307, 5.167111
- 🕒 Restauration le midi uniquement sauf dimanche.
En saison : fermé le dimanche après-midi.
Hors saison : fermé mercredi après-midi (après le service) et dimanche.



On se retrouve à toute heure sous la tonnelle accueillante de ce café convivial : à l'apéritif avec quelques toasts de tapenade, au goûter pour un Tricot-Thé accompagné des pâtisseries maison. À découvrir : l'aioli de grand-mère Rachel le vendredi et les spécialités du samedi (gibier, moules-frites, les petits farcis de Provence...).

Everybody gathers at any time under the welcoming arbor of this convivial café: happy hour with tapenade's toasts, tea party with homemade pastries. Our piece of advice: the grand-mother Rachel's aioli on fridays and specialties on saturdays (game, mussels and chips, stuffed Provence dishes....).



13€ / 15€ + carte



Presse, Française des Jeux, point vert



+ chèque

84750 • St-Martin-de-Castillon
Route de Caseneuve

12

Bar de la Fontaine

F8

Alain MINUTOLO et Sébastien ZANZI

- ☎ +33 (0)4 90 75 24 67
- 📍 GPS 43.859758, 5.512628
- 🕒 Ouvert tous les jours à partir de 7h.
En saison : restauration midi et soir.
Hors saison : restauration le midi en semaine.



Dans un village aux rues caladées, près d'une jolie fontaine en demi-lune, ce bistrot très sympathique est un véritable lieu de rencontre et de convivialité. On y trouvera rafraîchissements et casse-croûtes indispensables avant de se lancer sur la trace des bories et des bancaus provençaux !

In a village with Provencal-style cobbled streets, near a pretty crescent-shaped fountain, this very attractive cafe is a really friendly meeting place, where you can get the drinks and snacks you need to replenish your energy before continuing your search for the famous bories (stone shepherds' huts) and bancaus (terraced fields) of Provence!



8€ / 25€



+ chèque

13 84220 • Saint Pantaléon
Le Village

Le Chauve Sourit

E8

Olivier GRÉGOIRE

☎ +33 (0)4 32 50 23 58

@ chauve0706@hotmail.fr

GPS 43.880951, 5.215136

🕒 **En saison** : restauration midi et soir
(sauf dimanche soir).

Hors saison : restauration les midis
+ vendredi soir. Fermé le dimanche.



Au cœur de l'un des plus petits villages du Vaucluse, le Chauve Sourit respire le calme et la tranquillité. Loin des pièges à touristes vous pourrez y déguster une cuisine simple et généreuse concoctée par Olivier. En le croisant, vous comprendrez le nom du bistrot... A faire : Visite de l'église du village.

In the heart of one of the most little village of the Vaucluse, the Chauve Sourit is a quiet place. Far from the tourist trap you will taste a simple and generous cooking prepared by Olivier. When you will see Olivier, you'll understand why the bistrot is called like this! Don't hesitate to visit the Church.



14€ / 17€ + carte



Accès wifi, épicerie, dépôt de pain



+ chèque

14 04230 • Cruis
Route de Sisteron

Bar des Alpes

G6

Sébastien PAUL

☎ +33 (0)4 92 74 79 41

@ bardesalpes04230@orange.fr

GPS 44.062608, 5.835518

🕒 **Juillet/août** : ouvert tous les jours,
restauration midi et soir.

Hors saison : fermé le lundi, restauration
les midis + vendredi et samedi soirs.



De nombreuses manifestations culturelles animent le village au fil des saisons, notamment la Fête Départementale de la Musique ! Autant d'occasions pour découvrir la cuisine locale et familiale du bar des Alpes, à déguster sur place ou à emporter. Ici, les produits frais et de saison sont à l'honneur.

There are many cultural activities and events in the village all year round, particularly the Fête Départementale de la Musique (department music festival) and they are all opportunities for discovering local and family cuisine made with fresh and seasonal produce which can be eaten on the spot or as take-out in the bar des Alpes.



13,50€ / 18€



Accès wifi



+ chèque



04230 • Lardiers
Place de la Lavande

15

Café de la Lavande

G6

Emmanuelle BUROLLET

- ☎ +33 (0)4 92 73 31 52
- 📍 GPS 44.057986, 5.711235
- 🕒 Restauration midi et soir.
- 🚪 Fermé le lundi.
- 📅 Réservation recommandée.



Escapade dans la Montagne de Lure, champs de lavandes ou champignons : en toutes saisons les promeneurs font halte au bistrot pour la brandade de morue d'Emmanuelle, doyenne du label depuis plus de 20 ans! Cuisine de saison et de terroir avec légumes du jardin en été. Menu particulier (végétarien, allergies) sur commande.

A getaway break in the Lure mountains, lavender fields, mushrooms : no matter what the season, walkers stop at the bistrot for Emmanuelle's cod brandade, the label's doyenne for 20 years! Seasonal dishes, local produce. Particular menu (vegetarian, allergies) on request.



20€ / 28€



Epicerie, dépôt de produits de terroir

Chèque

04200 • Les Omergues
Le Village

16

Bistrot de l'Étape

G5

Sylvie et Rose COSTE

- ☎ Tél. +33 (0)4 92 62 06 21
- @ etape-omergues@wanadoo.fr
- 🌐 www.etape-provence.com
- 📍 GPS 44.17334, 5.60915
- 🕒 Restauration midi et soir.
- 📅 **En saison** : ouvert tous les jours.
- 📅 **Hors saison** : fermé le mercredi.
- 📅 Réservation conseillée.



Non loin du Ventoux, habitants de la vallée et gens de passage font halte à l'Étape, pour un bon repas ou une nuitée dans une des chambres colorées. La cuisine familiale s'appuie sur les produits du terroir, que l'on retrouve en vente dans une vitrine bien achalandée : liqueurs, confitures, terrines etc.

Not far from Mount Ventoux, l'Étape is popular both with locals living in the valley and tourists looking for a good meal or somewhere to spend the night. The colourful bedrooms and home cooking do not disappoint, and the local produce used is also available to buy from a well-stocked display case full of liqueurs, jams and terrines etc.



12,50€ / 21€ + carte



Epicerie, dépôt de pain, dépôt de produits de

terroir, Tabac, dépôt de gaz



9 chambres • 📄 + chèque

17 04300 • Limans
Place de mai

H7 Le TROP Quiet

Audrey et Jean-Philippe LETRAUBLON

- ☎ +33 (0)4 92 74 53 31
- @ contact@letropquiet.fr
- 🌐 www.letropquiet.fr
- 📍 GPS 43.984725, 5.730994
- 🕒 Ouvert midi et soir tous les jours
sauf le dimanche soir. Fermé le lundi.



Au cœur du village, Jean Philippe vous régale avec sa cuisine bistronomique de terroir. Audrey vous conseille son nougat de chèvre, son cassoulet au petit épeautre ou encore sa mousse ardéchoise... Nouveau : dégustez un brunch dominical sur la terrasse, véritable balcon sur la montagne de Lure.

*In the middle of Limans village, 7 kms from Forcalquier, restish Jean Philippe local bistronomic cuisine. Audrey advices her goat cheese nougat, spelt cassoulet, mousse from Ardeche...
New : end your week with the sunday brunch, enjoy the terrace, real balcony on the Lure mountain.*



10€ / 22€



Accès wifi gratuit, dépôt de produits du terroir



+ chèque

Nouveau

18 04230 • Mallefougasse
Le Village

H6 Le Fougassais

Florent et Sabine TALBOT

- ☎ +33 (0)4 92 77 00 92
- 🌐 www.le-fougassais.com
- 📍 GPS 44.066543, 5.89418
- 🕒 D'avril à septembre : fermé lundi et mardi midi.
D'octobre à mars : fermé lundi, mardi et mercredi.



Geoguide, Petit Futé, Lonely Planet, Marco Polo : en toute langue on recommande le Fougassais! C'est en effet une table agréable en lisière d'une pinède, sous les canisses. Au menu, cuisine provençale au feu de bois et pizzas.

Pratique : accès handicapé, climatisation, parking.

Geoguide, Petit Futé, Lonely Planet, Marco Polo: le Fougassais is recommended in every language! Which is not surprising as it's a great place to eat, just on the edge of a pine-wood, with a terrace shaded by a reed roof. You will taste a Provençal cooking and pizzas prepared on a wood fire!

Extras: disabled access, air-conditioning, car-park.



22€ + carte



Dépôt de produits de terroir



+ chèque

04300 • Niozelles
Le Village

19

Bistrot de Niozelles

H7

Roger BLANC

- 📞 +33 (0)4 92 73 10 17
- ✉ bistrot-de-niozelles@orange.fr
- 📍 GPS 43.935886, 5.8385
- 🕒 Restauration midi et soir.
- 🚪 Fermé le jeudi.



Issu d'une famille de restaurateur où se confondent les cuisines provençale et lyonnaise, Roger fait vivre le café de Niozelles. Sa terrasse vous enchantera et sa cuisine aussi ! Au menu : brouillades de truffe (en saison), foie gras de Sarlat, Agneau de Sisteron à la crème d'ail, daube au Visan, Gras double, Pied et Paquets et Tête de veau sauce ravigote.

Coming from a family of cooks where are mixed Provençale and Lyonnaise cooking, Roger makes live the Niozelles's café. His terrace will enchant you and his cooking also! On the menu: seasonal brouillade of truffles, Lamb of Sisteron with garlic cream, Daube au Visan (red wine), Gras Double, PIEDS et Paquets, and Tête de veau with ravigote sauce.



26€ + carte



Dépôt de produits de terroir, accès wifi



+ chèque

04300 • Pierrerue
Rue de la Ferraille

20

Bistrot de Pierrerue

H7

Maryvonne KUTSCH et Mark MARINELLI

- 📞 +33 (0)4 92 75 33 00
- ✉ maryvonne.kutsch@orange.fr
- 🌐 www.lebistrotdepierriere.com
- 📍 GPS 43.955945, 5.832691
- 🕒 **En saison** : fermé le lundi. restauration que le soir.
- 🕒 **Hors saison** : restauration les midis du mercredi au dimanche + le soir du jeudi au samedi.



Après une balade à Lurs ou Ganagobie, vous trouverez, à 5 mn de Forcalquier, l'endroit idéal pour vous restaurer sur la terrasse ombragée. Spécialités : pièce de bœuf charolais français, agneau de pays, poisson de Méditerranée, dessert maison. Vin au verre. Endroit parfait pour les groupes toute l'année. Service Traiteur.

After a walk in Lurs or Ganagobie, you will find at 5 mn away from Forcalquier the ideal place to have lunch on the shadowed terrace. Specialities to discover: french charolais beef, local lamb, Mediterranean fish, homemade dessert and glass of local wine. This is the perfect place to receive groups all the year. Catering.



16€ / 28€ + carte



Dépôt de produits de terroir, presse générale



+ chèque

En mai et octobre 2015 Les artistes de la région



© Céline Mouton



© Juste Jouveaux



© Charles Valenti



© François Mouton

Depuis 2013, les tournées Scènes de Bistrot, réalisées par la Régie Culturelle Régionale, accompagnent la Fédération Nationale des Bistrot de Pays dans une démarche de diffusion artistique en milieu rural avec pour objectifs de permettre l'accès à la culture à tous les publics et d'offrir un nouvel espace de visibilité à la création régionale."



Michel Vauzelle

Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

à votre table!



4 spectacles en tournée

*une vingtaine de rendez-vous
artistiques et gastronomiques*

A l'occasion de la 3^{ème} édition des tournées **SCÈNES DE BISTROTS**, les Bistrots de Pays de la région Provence-Alpes-Côte D'Azur remettent le couvert et se transforment en scènes de spectacle le temps de quelques semaines.

En mai et en octobre 2015, des artistes arpentent la région et vous invitent à les rejoindre dans une vingtaine de bistrots de communes rurales. Cette année encore, une riche programmation vous attend, avec au menu des réjouissances, des concerts de jazz et de chanson française et un ciné-concert.

Lors des soirées **SCÈNES DE BISTROTS**, le plaisir est également dans l'assiette avec des plats aux saveurs du terroir concoctés spécialement pour l'occasion par les restaurateurs.

Rendez-vous donc à la table des Bistrots de Pays pour des soirées conviviales qui promettent des découvertes culinaires et artistiques en compagnie des groupes

**DANCING JAZZ BAND, DUO HEITING SOUCASSE,
PATRICK VAILLANT & SON CINÉ-CONCERT
ET JOHANNA PIRAINO.**

Consultez la programmation sur le site www.laregie-paca.com
et pensez à réserver, les places sont limitées !

Région



Conçu et réalisé par
régie
culturelle régionale
Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
www.laregie-paca.com

Provence-Alpes-Côte d'Azur

21 04150 • Revest-des-Brousses
Place du Village

G7 Le Lupin Blanc

Sophie et Frédéric FERRE

- ☎ +33 (0)4 92 73 25 41
- @ lupinblanc@hotmail.fr
- 🌐 www.lupinblanc.com
- 📍 GPS 43.972171, 5.671645
- 🕒 Fermé le mardi soir et mercredi (sauf jours fériés). Juillet / août : ouvert 7 / 7.



Non loin du Pays de Banon, Revest-des-Brousses est un village provençal comme on se l'imagine. A travers leur carte variée, Fred et Sophie propose une cuisine française teintée d'une touche provençale. Les 2 chambres récemment rénovées constitueront un pied à terre tout trouvé pour vos escapades...

Not far from the Pays de Banon, Revest-des-Brousses is a picturesque village like you can imagine! Fred and Sophie propose a varied French provençale cooking. 2 newly renovated rooms will be at your disposal to stay a little longer...



 15€ / 25,50€ + carte  Accès wifi gratuit  2 chambres
 + chèque

22 04110 • Vachères
Le Village

G7 Café des Lavandes

André ONDE

- ☎ +33 (0)4 92 75 62 14
- 📍 GPS 43.898921, 5.666907
- 🕒 Nov - avril : fermé le lundi, restauration uniquement sur réservation.
Avril - nov : ouvert tous les jours.
Restauration tous les midis et tous les soirs (mais sur réservation d'avril à mai inclus).



Le village perché de Vachères offre une vue magnifique sur les paysages du Luberon surtout en juillet lors de la floraison de la lavande. Fleur qui a donné son nom à ce bistrot niché au cœur du bourg. André vous propose une cuisine simple et généreuse dans un cadre sympathique. A voir : le musée de la Paléontologie à Vachères et les Gorges d'Oppedette.

The hilltop village of Vachères offers a magnificent view of the landscape of the Luberon especially in July when flowering lavender. Flower which gave its name to this bistro nestled in the heart of town. André offers a simple and generous cuisine in a friendly atmosphere. To see: the Museum of Paleontology at Vachères and Gorges Oppedette.

 14€ / 25€  Accès wifi
 + chèque



04700 • Puimichel
Place Delphine de Signe

23

Restaurant Nouer

17

Valérie et Michaël GIAI

Maitre
Restaurateur

☎ +33 (0)4 92 74 98 10

+33 (0)6 82 30 69 62

@ michael.giai@orange.fr

GPS 43.973283, 6.019111

🕒 Sept. à juin : fermé le mercredi, restauration tous les midis + vendredi et samedi soir. Juillet/Août : fermé les mardis et mercredis soirs, restauration midi et soir.

Le haut du village de Puimichel nous offre une vue exceptionnelle à 360°. Au bistrot, vos papilles ne seront pas moins gâtées. Valérie et Michael nous propose une cuisine locale inventive et des pâtisseries et viennoiseries maison. A visiter sur simple demande : le potager de légumes anciens...

The top of the village offers you a wonderful view at 360°. At the Bistrot your taste buds will also be spoiled. Valérie and Michael propose you an inventive local cooking and pastries and cakes homemade. Don't hesitate to visit the garden of ancient vegetables...



17,50€ / 27,50€ + carte



Epicerie, dépôt de produits de terroir,

dépôt de pain, dépôt de gaz, accès wifi, traiteur •  + chèque

04170 • Thorame-Haute
Le Village

24

Au Bon Accueil

L6

Monique LIBOA

☎ +33 (0)4 92 83 90 79

@ marcliboa@orange.fr

GPS 44.081619, 6.594827

🕒 Ouvert tous les jours.



Au Bon Accueil, on fait honneur depuis trois générations aux grands classiques provençaux avec savoir-faire et inventivité. La spécialité de Monique : le fromage de chèvre dans tous ses états ! Omelette, tourton, brochette et même glace ! Sans oublier l'authentique aioli et l'anchoïade. Simple et vrai.

For three generations, the great classics of Provençal cuisine have been gracing the menu at the Bon Accueil, prepared with expertise and imagination. Monique's speciality is goat's cheese, whether it's in an omelet, a tourton (a kind of fritter), a kebab - or even ice-cream! But the menu also includes genuine aioli and anchoïade. Simple and authentic.



14€ / 18€ + carte



Tabac, accès wifi



12 chambres



+ chèque

25 04180 • Vergons
Le Village

L7 Le Chamatte

Denis DUPRAT

☎ +33 (0)4 92 89 10 83

@ lechamatte@orange.fr

🌐 www.lechamatte.e-monsite.fr

📍 GPS 43.914117, 6.588782

🕒 **En saison** : Juillet, août septembre midi et soir. **Hors saison** : restauration le midi tous les jours. Le soir uniquement vendredi et samedi. Fermé le mercredi.



Le Chamatte, du nom du pic rocheux qui culmine à 1878 mètres de hauteur, accueille randonneurs et joueurs de pétanque à son agréable terrasse, à l'ombre du tilleul centenaire et au bruit de la fontaine. On y sert une cuisine simple et goûteuse.

Le Chamatte, named after the rocky summit that reaches a height of 1,878 metres, welcomes hikers and boules players to its pleasant terrace. Here you can sit in the shade of a one-hundred-year-old lime tree and listen to the cooling notes of the nearby fountain. The food is simple and very tasty.



🍽️ 10€ / 18€

📄 + chèque

26 04420 • Le Brusquet
Rue Principale - ancienne école communale

J6 Lou Mile Sol

Marie-Anne et Raphaël ALONSO

☎ +33 (0)4 92 34 08 44

+33 (0)6 24 03 70 08

@ alonso.raaphael@orange.fr

📍 GPS 44.161165, 6.308852

🕒 **Restauration midi et soir. Fermé le lundi soir et le mardi toute la journée, du 21/06 au 31/08 : ouvert tous les jours.**



Ancienne école du village transformée en café-restaurant Lou Mile Sol tire son nom de la petite rivière qui coule en contrebas du village. Raphaël et Marie-Anne vous propose un accueil chaleureux et une restauration traditionnelle. Ne manquez pas la ballade vers le site de Lauzière récemment rénové. Ce village est situé à 8 kms de Digne-les-Bains.

Lou Mile Sol is named from the small river of the village. Former school of the village, it has been transformed into a nice café-restaurant. Raphaël and Marie-Anne offer a friendly welcome and a traditional cooking. Don't miss hiking toward the Lauzière site, recently renovated. This village is situated at 8 kms from Digne-les-Bains.

🍽️ 14€ / 28€ + carte 🍞 Dépôt de pain (lundi)

📄 + chèque



04420 • La Javie
Route Principale

27

Auberge Roman

K5

Alex et Anne BOGHOSSIAN

☎ +33 (0)4 92 34 91 33

@ auberge.roman@gmail.com

🌐 <http://auberge.roman.free.fr>

📍 GPS 44.17455, 6.350773

🕒 Restauration midi et soir (le soir sur réservation).

En saison : ouvert tous les jours.

Hors saison : fermé le mardi.



Au centre de la vallée de la Haute Bléone, Alex et Anne vous accueillent dans un cadre naturel pour déguster une cuisine traditionnelle. Notre coup de cœur : balade pédestre à la chapelle, départ de randonnées pour la Tête de l'Estrop. À proximité des stations de ski de Chabanon et du Grand Puy.

Right in the middle of the Haute Bléone valley, Alex and Anne invite you to enjoy some traditional recipes in a natural decor. We specially loved: taking a walk to the chapel, which is the starting point for hikes up to Tête de l'Estrop. Not far from the Chabanon and Grand Puy ski resorts.



17€ + carte



9 chambres



Accès wifi



+ chèque

04510 • Mirabeau
Allée de la Jovenine

28

L'Estanquet

I6

Hedi BOUAZZA

☎ +33 (0)4 92 34 16 34

@ lestanquet04@orange.fr

📍 GPS 44.062684, 6.090133

🕒 1^{er} sept / 31 mai : restauration les midis uniquement + le soir vendredi et samedi. Fermé le lundi.

1^{er} juin / 31 août : midi et soir. Fermé le lundi.



Dans un décor contemporain, vous êtes accueillis avec le sourire sur la terrasse ombragée avec vue sur les collines. Dégustez la cuisine du terroir des producteurs de la vallée jusqu'aux influences du Périgord, de l'Atlantique, et même de la Suisse ! Nombreux départs de randonnées.

In a contemporary décor, you are friendly welcomed on the shady terrace overlooking hills. Savour the local cuisine from the valley producers to Perigord, atlantic and even swiss influences! Don't miss the nice trail from the restaurant.



9,80€ / 23€



Epiceries, accès wifi gratuit, dépôt de produits du terroir,

Nouveau

dépôt de pain •     + chèque

29

04290 • Salignac
Quartier le Mardaric

Rest'02 Vins

IS

Elodie et Thomas PICOZZI

☎ +33 (0)4 92 61 28 29

@ resto2vins@gmail.com

🌐 www.restaurant-sisteron.fr

GPS 44.158532, 5.981433

🕒 De mai à octobre : Ouvert tous les jours
sauf le mercredi. Hors saison : restauration
le midi tous les jours sauf mercredi.
Restauration le soir du jeudi au samedi.

Proche de Sisteron, Elodie et Thomas vous accueillent dans un décor vintage à l'intérieur ou sur la terrasse ombragée pour un vrai moment de détente. Une cuisine d'instinct fraîche et locale. Faites durer le plaisir par une partie de pétanque, les boules sont à votre disposition ! Grand parking.

Near Sisteron, Elodie and Thomas welcome you in a genuine vintage decor or on the shady terrace for a peaceful moment. An instinct, fresh and local cuisine. Extend this experience playing bowls, they are at your disposal! Large car park.



9,50€ / 29,50€



Accès wifi



+ chèque

Nouveau

30

05200 • Baratier
Place du Village

Le Pouzenc

L3

Christian et Marie-Agnès STRAPPAZZON

☎ +33 (0)4 92 43 03 50

@ lepouzenc@wanadoo.fr

🌐 www.lepouzenc.com

GPS 44.538703, 6.495641

🕒 Juillet-Août : ouvert 7/7. Restauration midi
et soir. Hors saison : fermé le dimanche sauf
groupes sur résa.). Restauration le midi (le soir
sur résa.). Fermé tout le mois de septembre.

Près du lac de Serres Ponçon et de la station des Orres, Baratier s'anime hiver comme été : marchés, fêtes, spectacles... Sur la place, on se régale de la cuisine de terroir du Pouzenc. Mention spéciale pour la douceur du Bistrot : glaces génépi et argousier, pain d'épice et confiture miel et framboise.

Near Serres Ponçon lake and the Les Orres ski resort, there's always plenty going on in Baratier whether it's summer or winter: markets, festivals, shows etc. In the square you can enjoy the delicious local food at Le Pouzenc. Their house dessert, La douceur du Bistrot, deserves a special mention: ice-creams flavoured with génépi (a local herb similar to wormwood) and argousier (sea-buckthorn), ginger-bread, and honey and raspberry jam.



14€ / 20€ + carte (en été)



Dépôt de produits de terroir, accès wifi, dépôt de



gaz • + chèque



04140 • Selonnet
Le Village

31

Les Drailles

K4

Marie-Ange et Daniel BLANC

☎ +33 (0)4 92 35 08 29
+33 (0)6 42 94 85 60

@ lesdrailles@orange.fr

GPS 44.371761, 6.310722

🕒 Fermé les lundi, mardi, mercredi et jeudi soirs, restauration 7/7 tous les midis + vendredi, samedi et dimanche soirs.



Suivez la draille qui mène jusqu'à cette table rustique, pizzas au feu de bois, plats du jour aux accents de Haute-Provence et « mijotés à partager ». Terrasse en prairie l'été, intérieur douillet en hiver, poutres apparentes et vue sur les pics de la Blanche. Quiz : la Draille, qui suis-je ?

Follow the trail to this rural restaurant where you will be served pizza cooked in a wood-fired oven, a typical Haute Provence dish of the day, or a « stew for sharing ». In summer, you can eat on the terrace, surrounded by meadows, and in winter the cosy restaurant is enhanced by exposed beams and a view of the mountain peaks of la Blanche. Quiz: la Draille, who am I?



15,50€ + carte



Epicerie avec produits régionaux, dépôt de pain, Tabac,

presse, accès wifi •



+ chèque

04250 • Turriers
Avenue Mal Leclerc

32

Roche-Cline

J4

Laurence et Éric RAUSCH

☎ +33 (0)4 92 55 11 38

@ hotel.roche.cline@gmail.com

🌐 www.hotelrochecline.fr

GPS 44.396282, 6.170175

🕒 Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi, restauration midi et soir.



La route de Turriers serpente entre vallons, ruisseaux et affleurements de terre noire. À l'arrivée, Roche-Cline vous attend, paisible. La récompense est là, dans ce bar-hôtel-restaurant où Laurence et Eric vous proposeront une cuisine soignée. Ici la spécialité est la cuisson au feu de bois.

The road to Turriers winds its way through valleys, streams and outcrops of black earth, before you finally reach the tranquility of Roche-Cline. It is here you find your reward, in this inn where Laurence and Eric propose you a careful cooking. Their specialty is cooking prepared on a wood fire...



14€ (midi et soir, lundi à vendredi) / Menus à 20€ et 25€ (week-end) + Carte



Accès wifi, dépôt de pain •



Hôtel (14 chambres) •



+ chèque

33 05300 • Barret-sur-Méouge
Le village

H5 Auberge de la Méouge

Patrick CONATI

- ☎ +33 (0)4 92 20 62 95
- @ aubergedelameouge@laposte.net
- 🌐 www.hotel-auberge-meouge.com
- 📍 GPS 44.261452, 5.735007
- 🕒 Restauration midi et soir.
Sept. à juin : fermé mardi soir et mercredi. En été : ouvert tous les jours.



Ce bar-restaurant et hôtel ** offre un accueil de qualité dans un cadre chaleureux et soigné, non loin des Gorges de la Méouge et du site de vol libre de Laragne Chabre. L'été, sa terrasse et son parking ombragé en font une halte incontournable au cœur des Baronnies provençales.

*This café-restaurant and 2 ** hotel offers you a warm and quality welcoming. It's close to the canyon of Méouge and from the hang-gliding site of Laragne-Chabre. You have to stop here! You will enjoy its shaded terrace and parking during summer. This place is the best way to discover the heart of the Baronnies Provençales.*



🍽️ 12€ / 15€ 📶 Accès wifi 🛏️ Hôtel (6 chambres)

📄 + chèque

34 05250 • Agnières-en-Dévoluy
Le Village

H2 L'Étincelle

Fabienne ARNAUD

- ☎ +33 (0)4 92 58 90 70
- @ etincellerestaurant@orange.fr
- 📍 GPS 44.69007, 5.89608
- 🕒 Restauration midi et soir.
De février à avril : fermé le lundi.
D'avril à janvier : fermé le lundi soir.



À cinq kilomètres de la Joue du Loup, l'Étincelle brille dans le paysage bucolique du Dévoluy. Toute l'année, Fabienne et Thierry vous proposent de bons petits plats mijotés ainsi que des pièces d'agneau grillées sous vos yeux au feu de cheminée. A noter : la petite épicerie est ouverte tous les jours.

Just five kilometres from the Joue du Loup, l'Étincelle is a shining light in the Devoluy pastoral landscape. During the week, Fabienne prepares delicious stews, which she varies at the weekend with superb barbecued lamb cooked for you over the fire. Worth remembering: the little grocery is open daily.

🍽️ 13€ / 28€ + carte 📦 Épicerie, tabac, dépôt de pain

📄 + chèque



Partenaire

Provence-Alpes-Côte d'Azur Esprit nature

Provence-Alpes-Côte d'Azur
TOURISME



www.ecotourismepaca.fr



Suivez-nous aussi sur



esprit nature

L'écotourisme en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



35

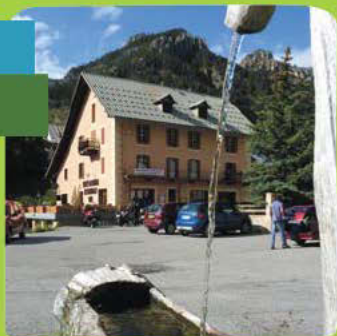
05100 • Cervières
92 Le Chef Lieu

M1

Hôtel d'Izoard

Pato et Vincent*Maître
Restaurateur*

- ☎ +33 (0)4 92 21 06 49
- @ contact@hoteldizoard.com
- 🌐 www.hoteldizoard.com
- 📍 GPS 44.871017, 6.725299
- 🕒 Ouvert tous les jours.
Restauration midi et soir.



Situé au cœur de la magnifique vallée de Cervières, ce café-hôtel-restaurant est ouvert à l'année (une rareté dans le secteur !). Une grande attention est portée à l'approvisionnement en produits locaux aussi bien côté bar que côté restaurant. A noter : Vincent et Pato organisent des séjours de rando accompagnées.

Situated in the beautiful valley of Cervières, this café-hotel-restaurant is open all year (a rarity in the area!). The owners pay much attention to cook with local products. Vincent and Pato also organise guided hiking stays.



12€ / 15€



Dépôt de produits de terroir, tabac, dépôt de pain



16 chambres •



+ chèque

36

05260 • Chabottes
La Basse Plaine

J2

Les Estèves

Mélanie BOREL

- ☎ +33 (0)4 92 51 06 49
- @ lesesteves@orange.fr
- 📍 GPS 44.6431, 6.157343
- 🕒 Fermé le lundi, restauration tous les midis + vendredi et samedi soir.
Juillet/Août : ouvert 7/7, restauration midi et soir sauf lundi et mardi soirs.



Dans la vallée du Champsaur, au carrefour de six stations, Chabottes voit rajeunir son bistrot ! Rénové avec goût par la troisième génération en place, cet adorable bar-restaurant propose aussi bien des casses-croûtes que des petits plats aux saveurs d'antan. C'est l'endroit idéal pour les amateurs de viandes et de traditions.

In the Champsaur valley, at the crossroads of six ski-resorts, the bistrot in Chabottes is getting younger by the minute! Tastefully renovated by the third generation in situ, this lovely bar-restaurant now serves snacks as well as local dishes with a more traditional flavour. This is the ideal place to taste traditional meat dishes.



14€ / 31€ + carte



Tabac, Loto



+ chèque



05260 • Champoléon
Les Borels

37

Auberge des Ecrins

J1

Laurent et Stéphanie FOISSAC

- ☎ +33 (0)4 92 51 76 89
- @ info@aubergedesecrins.com
- 🌐 www.aubergedesecrins.com
- 📍 GPS 44.719712, 6.259197
- 🕒 Ouvert tous les jours.



Loin de l'agitation touristique, dans la vallée préservée et sauvage de Champoléon, Laurent, Stéphanie et leur équipe concoctent tourtons, ravioles et oreilles d'ânes maison, avec la complicité des producteurs locaux ! Le plus : sur demande, l'Auberge organise vos séjours sportifs.

Far from the hustle and bustle of the tourist routes, in the still wild, untouched Champoléon valley, Laurent, Stéphanie and their team prepare home-made tourtons, ravioles and oreilles d'ânes, with ingredients supplied by local farmers! Something more: l'Auberge is happy to organise sporting holidays for you on request.



12€ / 27€ + carte



Epicerie



10 chambres



+ chèque

05500 • Laye
Station de Laye

38

Le Petit Renard

J2

Mimi et Henri CHAIX

- ☎ +33 (0)4 92 50 06 20
- +33 (0)6 73 38 46 49
- @ petitrenarde@hotmail.fr
- 🌐 www.petitrenard-laye.fr
- 📍 GPS 44.64362, 6.072857
- 🕒 Restauration midi et soir.



En saison : ouvert tous les jours.
Hors saison : fermé le mercredi.



Près du col Bayard, au pied de la station de Laye, le Petit Renard est le repaire des gourmets : les recettes traditionnelles y côtoient des saveurs raffinées et créatives. Au bar ou sur un transat en terrasse, on se retrouve autour d'un cocktail à l'argousier et d'une Planche Gourmande. Golf à 2 km.

Near the Bayard pass, at the foot of the Laye ski-resort, le Petit Renard is a favourite haunt of local gourmets. Here you will find both traditional recipes and refined, imaginative new dishes. Or why not try a buckthorn cocktail and a gourmet platter at the bar - or in a deck-chair out on the sunny terrace. There is a golf-course just 2 km away.



16€ / 44€ + carte



Tabac, dépôt de produits de terroir, accès wifi



+ chèque

39

05250 • Le Dévoluy
Place du Village de St Étienne

I2

La Souloise

David SARRAZIN

☎ +33 (0)4 92 58 82 05

@ lasouloise@wanadoo.fr

🌐 www.lasouloise.com

📍 GPS 44.729906, 5.932217

🕒 Du 25 déc. au 20 avril + juillet / août : ouvert 7/7, restauration midi et soir. Hors saison : fermé vendredi, samedi midi et dimanche soir. Fermé du 27 avril au 11 mai inclus.



Entre la Joue du Loup et Superdévoluy, la Souloise fait vivre les traditions du terroir. Tous deux du pays, David et Sylvie vous proposent grillades d'agneau et spécialités montagnardes. Férés de montagne et de pastoralisme, ils aiment à partager leurs passions. Le Speed Shear ? Demandez-leur, rdv le 18 avril !

In between the Joue du Loup and Superdévoluy, at la Souloise local traditions are lovingly kept alive. Both locally born and bred, David and Sylvie have barbecued lamb and mountain specialities for you to enjoy. They love sharing their passion for everything to do with the mountains and pastoralism. Try asking them to tell you about Speed Shear!



16€ / 20€ + carte



Tabac, accès wifi



8 chambres



+ chèque

40

05170 • Orcières
D76

K2

Le Petit Ours

Emmanuelle et Marc VAHANIAN

☎ +33 (0)4 92 55 72 18

📍 GPS 44.684159, 6.325064

🕒 Ouvert tous les jours.

Restauration midi et soir et à toute heure.



Le Petit Ours est situé aux portes du Parc National des Écrins. Emmanuelle et Marc vous y accueillent avec le sourire dans une ambiance familiale pour déguster leurs spécialités et menus du jour. Bon plan: hôtel 4 chambres à 5 kms de la station de ski d'Orcières.

The Petit Ours is located on the National Park of the Écrins. Emmanuelle and Marc will greet you joyfully. You will taste its specialities in the family atmosphere. Good deal: 4 rooms located at 5 kms from the Orcières's Ski resort.



9€ / 14€ + carte



Accès wifi, tabac, Point vert, timbres,

recharge téléphonique



Hôtel (4 chambres) • 📄 + chèque



83840 • Comps-sur-Artuby
Rue de la Bourgade

41

Café de France

L9

Sophie et Thierry DUDOIGNON

☎ +33 (0)4 94 76 91 59

GPS 43.70984, 6.508972

🕒 **En saison** : ouvert tous les jours.

Hors saison : fermé le jeudi.

Quartier général des joueurs de boules, point de ralliement des randonneurs, ce bistro aux airs d'estaminet est le multiservice par excellence : tabac, presse, cartes, jeux, Loto... En terrasse pour un café, un apéritif ou une salade, on apprécie l'ambiance bon-enfant, et la proximité des Gorges du Verdon.

Headquarters of the boule-playing fraternity, meeting-point for ramblers, this cafe, somewhat reminiscent of an English pub, is a real multi-service establishment: tobacconist, newsagent, cards, games... Stop on the terrace for a while over a coffee, an aperitif or a salad, you'll like the good-humoured atmosphere... and its proximity to the Gorges du Verdon.



6€ / 12€



Tabac, presse, loto, gaz



83630 • Moissac Bellevue
Place de la Fontaine / Le cours

42

Le Bellevue

J9

Mélanie et Thierry DIDERICH

☎ +33 (0)4 94 85 87 45

@ thierry.diderich@wanadoo.fr

GPS 43.653109, 6.166674

🕒 Fermé le mercredi. Du 16 avril au 22 sept : midi et soir. Du 23 sept au 15 avril : tous les midis + le soir du jeudi au dimanche inclus.



Mélanie et Thierry ont déposé leurs valises à Moissac Bellevue après 18 années d'expérience dans la restauration. À côté de la magnifique fontaine, la terrasse ombragée offre une vue exceptionnelle du Massif de l'Esterel à la Sainte Baume. Ce couple dynamique vous propose aujourd'hui leur cuisine familiale de terroir.

Melanie and Thierry settled in Moissac Bellevue after 18 years of experience in food service. Next to the beautiful fountain, the shady terrace offers an exceptional view over the Esterel massif up to the Sainte Baume. This talented couple offers today a local family cuisine.



9€ / 13,50€ + carte + pizza à emporter



Dépôt de produits du terroir, dépôt de pain • 🍷 + chèque

Nouveau

43 83136 • Ste Anastasie sur Issole
23 Rue Notre Dame

111 Bar des Amis

Gisèle ODOUX WIART

☎ +33 (0)4 94 37 50 01

@ bar.des.amis.83136@gmail.com

GPS 43.341291, 6.124698

🕒 **Hors saison** : fermé le lundi, restauration tous les midis + le soir du mercredi au samedi.

En saison : ouvert 7/7. Fermé lundi soir, restauration midi et soir.



À l'ombre du platane, la terrasse du Bar des Amis est incontestablement un petit morceau de Provence à elle toute seule. C'est un lieu convivial et un point de rencontre de tous les villageois et visiteurs de passage. Vous apprécierez la gentillesse et la cuisine généreuse de Gisèle : tête de veau, aioli, crêpes...

Under the shaded tree, the terrace of the Bar des Amis is a little piece of Provence. This is a friendly and meeting place for the villagers and visitors. You will appreciate the generous cooking of Gisèle.



🍽️ 7,50€ / 14€ + carte

🏠 + chèque

44 83510 • Saint-Antonin-du-Var
93 route de la Caravane

110 Lou Cigaloun

Alain CASTRO et Damien GAUTHIER

☎ +33 (0)4 94 04 42 67

@ lou.cigaloun@wanadoo.fr

🌐 www.loucigaloun.eu

GPS 43.50718, 6.293145

🕒 **Restauration** midi et soir.

Hors saison : fermé lundi, mardi et mercredi soirs.



Envie de calme et de campagne ? Suivez la route des vins, direction Saint-Antonin-du-Var. Faites une pause au « Cigaloun ». L'équipe vous propose leur cuisine provençale dans ce Bistrot de Pays qui sent bon la Provence. Si le cœur vous en dit, prolongez votre séjour dans l'hôtel et profitez du tennis et de la piscine.

Are you looking for a calm and countryside? Follow the wine route on the way to Saint-Antonin-du-Var. Have a break at Cigaloun! The staff will propose you their Provençal cooking. If you want to stay a bit longer, there's a hotel for it and you will enjoy the tennis court and swimming pool.



🍽️ 14,90€ + carte 🏠 Dépôt de produits de terroir, presse, accès wifi

🏠 6 chambres • 🏠 + chèque

83560 • Saint-Martin-de-Pallières
Place Majourale

45

Le Cercle du Progrès

H10

Pascale et Sébastien GEOFFROY

- ☎ +33 (0)4 94 80 64 82
- @ bistrotdepaysstmartin@hotmail.fr
- GPS 43.588916, 5.883692
- 🕒 Restauration midi et soir.
Fermé le mercredi et jours fériés.
Lundi, ouvert uniquement le soir.



Ce village perché aux rues tortueuses, vous plongera au cœur de la Provence historique. La terrasse vous offrira une vue époustouflante sur le Mont Ventoux et vous serez accueillis dans une ambiance amicale par Pascale et Sébastien pour boire un verre ou déguster leurs appétissantes spécialités provençales...

This hilltop village with its winding streets will take you back through Provençal history. The terrace gives a breath-taking view of the Mont Ventoux with a warm welcome from Pascale and Sébastien in a friendly atmosphere for a drink or one of their delicious Provençal specialities...



📷 10, 10€ / 20,80€ + carte 📍 Epicerie, dépôt de pain, accès wifi payant,
point poste • 🏠 + chèque

83690 • Sillans-la-Cascade
3 Grand Rue

46

La Cascade

J10

Jean-Michel PAVAN

- ☎ +33 (0)4 94 04 77 00
+33 (0)6 74 60 06 62
- @ jeanmichel.pavan@hotmail.com
- GPS 43.567861, 6.179119
- 🕒 Juillet et août : 7/7 midi et soir.
Hors saison : fermé le mercredi, le mardi
soir et dimanche soir.



Au cœur d'un village médiéval qui a su préserver toute son authenticité, prenez le temps de vous rafraîchir et de vous restaurer à toute heure chez Nicole et Jean-Michel, une cuisine traditionnelle ou réunionnaise, après avoir admiré l'exceptionnelle cascade de 42 mètres de haut qui donne cette renommée de « perle cachée du Haut-Var ».

In the middle of a mediaeval village which has kept an authentic touch, have a drink or a meal at any time of the day chez Nicole and Jean-Michel, a traditional cooking or a cooking of the Reunion Island, after having admired the exceptional 42-metre high waterfall which gives it its nickname: « the hidden pearl of the Haut-Var ».



📷 12€ / 19€ + carte 📍 Tabac, dépôt de pain (été), accès wifi payant, point
poste, point presse • 🏠 + chèque

47

06910 • Aiglun
1 rue Mont St Martin

N8

Auberge de Calendal

Éliane, Laetitia et Rocco ROSSINI

☎ +33 (0)4 93 05 82 32
+33 (0)6 82 24 11 44

@ auberge.de.calendal@hotmail.fr

🌐 www.auberge-aiglun.com

GPS 43.857612, 6.914847

🕒 Restauration non stop. D'oct. à avril : fermé le mercredi, service du lundi mardi et mercredi soir (sur résa). Le reste de l'année : ouvert tous les jours.



Surplombant la vallée de l'Estéron et ses clues renommées, l'Auberge, perchée à 600 mètres d'altitude, accueille habitués et adeptes d'escalade et de canyoning. Après l'effort, le réconfort : cuisine niçarde aux accents italiens, antipasti, daubes provençales, raviolis... et pizza et socca les vendredis soirs !

Overlooking the Esteron valley with its famous 'clues', l'Auberge, perched at an altitude of 600 metres, caters for its regulars as well as fans of climbing and canyoning. To every effort its just reward: Nice-style cooking with an Italian flavour, antipasti, Provençal daubes, ravioli... and pizza and socca on Friday evenings!



15€ / 23€ + carte



3 chambres + 4 dortoirs (32 couchages)



+ chèque

48

06470 • Beuil
Route de Nice

N6

Relais du Mercantour

Maryse et Benoit COSSA

☎ +33 (0)4 93 02 35 94
+33 (0)6 30 29 73 57

@ relaismercantour@sfr.fr

GPS 44.096031, 6.98625

🕒 Fermé le vendredi.

Restauration tous les midis + samedi soir.



Entre gorges du Cians et de Daluis, sur la route des Grandes Alpes, le Relais et sa terrasse flambant neuve sont un passage obligé. Pour se restaurer, pour s'informer (point info Parc National du Mercantour), pour acheter des produits de pays ou encore faire le plein de carburant (24h/24) et surtout de bonne humeur !

Between the canyons of Cians and Daluis, on the way to the Grandes Alpes, the Relais and its new terrace is the place to go! To have lunch, information (information point of the Mercantour National Park), or to buy local products and gas up (24h a day). But above all the place to share good mood!



18€ / 20€



Dépôt de produits de terroir, accès wifi, point internet, point

vert, station service • + chèque

06750 • Caille
91 rue des Ecuries

49

Auberge du Baouroux

M8

Sophie et Norbert COUDEYRAS

- ☎ +33 (0)4 93 60 32 10
 - @ soffno@yahoo.fr
 - GPS 43.779213, 6.731204
 - 🕒 Juillet et août : ouvert 7/7, restauration le midi uniquement.
- Hors saison** : fermé le mercredi, restauration le midi uniquement.



Situé dans le parc naturel régional des Préalpes d'Azur, l'auberge du Baouroux est le point de départ idéal de nombreuses activités de pleine nature : ski de fond, VTT, accrobranche... L'adresse est aussi connue pour son ambiance chaleureuse, sa cuisine familiale et son buffet de hors d'œuvre à volonté !

Situated in the Préalpes d'Azur Regional Park, the Auberge of Baouroux is the ideal departure point of numerous outdoors activities: Nordic ski, cycling, accrobranche... This place is famous for its warm atmosphere, its familial cooking and for its hors d'oeuvre buffet!



14€ / 25€ + carte



Accès wifi



06140 • Coursegoules
Place Saint Eloi

50

Bistrot de Sophie

N8

Sophie Boin

- ☎ +33 (0)4 93 59 11 19
 - GPS 43.794533, 7.03988
 - 🕒 Fermé le mercredi.
- Restauration uniquement le midi (réservation obligatoire).



Au pied de la montagne du Cheiron, à seulement trente kilomètres du littoral, se niche un petit village de pierre grise ; Sophie y régale les gourmands de ses savoureux plats maison typiquement niçois, préparés exclusivement à base de produits frais ! Une adresse à retenir !

At the foot of Mount Cheiron, yet just thirty kilometres from the coast, nestles a little grey stone village, where Sophie delights lovers of good food with her delicious home-made dishes cooked in typical Nice style with only the freshest ingredients! An address to remember!



Menus 18€ / 27€

Chèque

51 06510 • Les Ferres
60 route du Mont St Michel

08 Auberge Saint Michel

Caroline GARY et Marc NEU

- +33 (0)4 93 58 80 87
- +33 (0)6 67 03 33 63
- @ marc.neu@nordnet.fr
- www.aubergestmichel.sitew.com
- GPS 43.846738, 7.092294
- Hors saison : fermé le mardi. De juin à septembre : ouvert tous les jours, restauration midi et soir (le soir sur réservation).



Situé au cœur du village perché de Les Ferres, l'Auberge Saint-Michel dispose d'une salle lumineuse offrant une vue panoramique époustouflante sur le Cheiron. La cuisine traditionnelle de Marc égayera vos papilles. Les conseils de Caroline motiveront votre venue pour la journée et pourquoi pas pour un séjour.

The Auberge Saint-Michel is situated in the heart of the perched village Les Ferres. The Auberge has a luminous room that offers a fantastic panoramic view on the Cheiron mountain. Marc's traditional cooking will brighten up your taste buds. Caroline's advices will motivate your coming for a day or even a stay!



 14,50€ / 25,50€  Dépôt de produits de terroir, dépôt de pain, dépôt de gaz, accès wifi, point internet  4 chambres •    + chèque

52 06420 • La-Tour-sur-Tinée
Grand Place

06 Bistrot des Panissiers

Gaëlle et Luc RELIER





- +33 (0)4 93 02 08 40
- @ bistrotdespanissiers@sfr.fr
- GPS 43.946608, 7.184111
- Fermé le lundi de juin à septembre inclus. Hors saison : Restauration tous les midis + jeudi, vend, sam, et dim. soirs. En saison : midi et soir.



Dans ce village de l'arrière-pays niçois, connu pour ses monuments historiques classés et ses chemins de randonnées, Gaëlle et Luc vous accueilleront pour un moment de convivialité et de détente. Vous dégusterez des plats à base de produits frais et de saison du village et de ses alentours !

In this small village of the Niçois backcountry, known for its classified historical monuments and for its hiking routes, Gaëlle and Luc will welcome you for a convivial and relaxing moment. You will taste meals cooked with fresh products from the village and its surroundings!



 12€ / 23€, pizzas : 7€ à 10€ (le soir sur place ou à emporter)  Dépôt de produits de terroir, tabac, accès wifi •   + chèque

06420 • Roubion
Place Récipon

53

Auberge du Moulin

N6

Manu et Marie-France PIN

☎ +33 (0)4 93 02 09 06

+33 (0)6 70 80 43 01

@ maglione.mf@orange.fr

GPS 44.093166, 7.05136

🕒 **En saison et vacances scolaires :**
ouvert tous les jours. **Hors saison :**
fermé le mardi et mercredi, restauration
le midi + vendredi et samedi soirs.



Dans le Parc National du Mercantour, se situe Roubion ! Mille et une activités à proximité de la station de ski. Mais une pause gourmande : cuisine à l'ancienne au feu de bois, pâtisseries et pain maisons... Et la plus belle épicerie du secteur ! Manu et Marie-France sauront vous faire découvrir d'authentiques produits locaux.

Roubion is situated inside the Mercantour National Park! There are one thousand and one activities to practice next to the ski resort. There is a flavor break to have: ancient cooking with wooden fire, homemade pastries and bread and this is the most beautiful grocery of the surroundings! Manu and Marie-France will introduce you to the authentic local products.



Menu 20€ + carte



Épicerie, dépôt de produits de terroir, dépôt de pain, dépôt de gaz, accès wifi, point vert • Chèque

06470 • Sauze
Place de la Mairie

54

Auberge de Sauze

M6

Bernadette NICOLAS

☎ +33 (0)4 93 05 57 70

🌐 www.auberge-communale.fr

GPS 44.087362, 6.835747

🕒 Restauration midi et soir.

Fermé le jeudi.

Réservation conseillée.



Situé à 1330 m d'altitude, l'Auberge communale se mérite ! Mais quel bonheur de trouver dans ce petit village de montagne un endroit où se désaltérer, passer la nuit et surtout bien manger en terrasse ou au coin du feu. Bernadette et Gilbert se feront un plaisir de vous indiquer les sentiers aux alentours.

The Auberge communale is at an altitude of 1330 m, but what a pleasure to find in this small mountain village a place to drink, spend the night or eat well, on the terrace or next to the fire-place. Gilbert and Bernadette will be happy to indicate you the trails around.



Menu 22€



4 chambres / 1 dortoir (11 couchages)



+ chèque



*Pastis Aromatique long et délicat,
pour un apéritif généreux et une cuisine savoureuse.*

La recette Bistrot de Pays 2015

Soupe de melon au pastis Henri Bardouin

Ingrédients : pour 6 personnes

- 4 melons bien mûrs,
- 4 cuillères à soupe de Pastis HB
- 1 cuillère à soupe de fenouil mixé ou en poudre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre 5 baies

Préparation : ouvrir, épépiner et peler les melons. Mixer 3 melons avec le Pastis. Avec le melon restant faire des billes avec une cuillère parisienne ou le cas échéant couper le melon en dés. Mettre les billes dans la soupe. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Mettre le mélange au réfrigérateur pendant 4 - 5 heures. Avant de servir saupoudrer le fenouil.

www.distilleries-provence.com

Les partenaires

Le label Bistrot de Pays® est animé localement par :



www.digne.cci.fr • www.hautes-alpes.cci.fr



www.var.cci.fr • www.cote-azur.cci.fr



www.parcduluberon.fr • www.smaemv.fr • www.hautvaucluse.com

Partenaires publics :



www.regionpaca.fr



www.cg04.fr • www.cg06.fr • www.cg05.fr



www.var.fr • www.vaucluse.fr

Partenaires privés :



www.distilleries-provence.com

Autres partenaires :



www.grande-traversee-alpes.com

Partenaire



Venez découvrir la
Route
des
Saveurs
&
des
Senteurs...

17 entreprises de Haute-Provence
vous invitent à découvrir
leur savoir-faire... Laissez vous tenter !
www.routedessaveursetdessenteurs.fr



Apior • Collines de Provence • Comtes de Provence
Cueilleurs de Douceurs • Distilleries & Domaines de Provence
Essentielles • Florame • François Doucet Confiseur
Fromagerie de Banon • L'Occitane en Provence • Lothantique
Maison Telme • Manon Confiseur-Chocolatier • Oliviers&Co.
Perlamande • Terre d'Oc
Université Européenne des Senteurs & Saveurs



Infos pratiques

www.bistrotdepays.com

- ▶ Comité régional de tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur
www.tourismepaca.fr
- ▶ Agence de développement touristique des Alpes-de-Haute-Provence
www.alpes-haute-provence.com
- ▶ Comité départemental de tourisme des Hautes-Alpes
www.hautes-alpes.net
- ▶ Comité départemental de tourisme du Var
www.tourismevar.com
- ▶ Comité départemental de tourisme de Vaucluse
www.provenceguide.com
- ▶ Comité régional de tourisme Riviera Côte d'Azur
www.cotedazur-tourisme.com

Pour tous renseignements, remarques et suggestions sur les Bistrots de Pays, écrivez à

Fédération Nationale des Bistrots de Pays

Le Grand Carré-BP 41 - 04301 FORCALQUIER cedex

Tél. 04 92 77 68 86 - contact@bistrotdepays.com

Ou flashez pour laisser votre avis sur www.bistrotdepays.com !



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Partenaire principal

Crédit photos : Bistrot de Pays®, Michel Boutin.

Conception et réalisation : © 2015 Autrement dit communication 04 92 33 15 33 • Document édité à 35 000 ex.



Rhône-Alpes

Languedoc
Roussillon

Italie

• À proximité, les Bistrots de Pays de l'Ardèche

• À proximité, les Bistrots de Pays de la Drôme

• À proximité, les Bistrots de Pays des Pyrénées-Orientales

Les Routes de la Lavande
Savourez l'art de vivre en Provence en cheminant à la rencontre des passionnés de la petite fleur bleue.
Plus d'infos :
www.routes-lavande.com

La Route des Grandes Alpes
Voyagez au coeur des Alpes sur des plus belles routes du monde et vivez des sensations uniques au fil des cols.
Plus d'infos :
www.routesdesgrandesalpes.com

Nouveaux établissements labellisés Bistrot de Pays*



Retrouvez la liste actualisée des établissements labellisés sur www.bistrotdepays.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.
Excess drinking is bad for your health, make sure you drink in moderation.

Pour vous accueillir dans les meilleures conditions et valoriser, en cuisine, des produits frais de saisons, les Bistrots de Pays ont besoin de votre collaboration. Ainsi, en réservant votre table à l'avance, vous participez à "l'esprit Bistrot de Pays".

