



AU TALUS

● ● ● **AUX BAUX-DE-PROVENCE**  
DES HUILES D'EXCEPTION

Visiter les Alpilles est l'occasion de plonger dans un terroir d'huiles d'olive labellisées AOP Vallée des Baux-de-Provence. Au **MOULIN DU CASTELAS**, les visites sont gratuites, et accompagnées de dégustations. On se procure sur place les deux huiles d'olive médaillées au concours général agricole : une huile d'olive équilibrée aux notes d'herbe fraîche, d'artichaut cru et d'amande avec un léger poivré et de l'amertume (Classic, 21 € les 500 ml) et une huile issue d'olives fermentées, aux notes de tapenade d'olives confites et de cacao. C'est une huile sans amertume ni ardeur (Noir d'olive, 21,50 € les 500 ml).

Mas de l'Olivier, Les Baux-de-Provence (13).  
Tél. : 0490 54 50 86. castelas.com

**À LA FARE-LES-OLIVIERS**  
DES FIGUES PRODUITES EN FAMILLE

Née au milieu des tomates, poivrons et melons gorgés de soleil, Martine Tardieu anime depuis 2015 **DU GOÛT DANS MON PANIER**. Dans sa commune de La Fare-les-Oliviers, elle vend les récoltes des maraîchers et serristes alentour, et des figues issues de la production familiale. La figueraie est toute jeune, mais elle produit déjà de la « Sultane » à la chair très rouge, idéale en pâtisserie, de la « Précoce de Dalmatie » à la robe vert jaune, bien char-

nue, à déguster fraîche, et une variété « Panachée » à la robe rayée qui va bien aux plateaux de charcuterie.

13, av. du Pavillon, La Fare-les-Oliviers (13).  
dugoutdansmonpanier.fr  
À suivre sur Facebook et Instagram.

**À MARSEILLE**  
DES SAVEURS PAYSANNES

Pas besoin de prendre la clé des champs pour rencontrer des producteurs ! Au **MARCHÉ PAYSAN DU COURS JULIEN**, à Marseille, la crème des paysans se rassemble tous les mercredis. C'est local, la plupart du temps bio, et surtout goûteux : des volailles aux fromages, en passant par le pain, les fruits, les œufs...

Cours Julien, Marseille 6<sup>e</sup> (13).

**À MARSEILLE**  
DES LÉGUMES CUEILLIS MINUTE

**AU TALUS**, lieu de vie écologique, pédagogique, culturel et festif, on « auto-cueille » toute l'année. Autrement dit, on cueille soi-même dans les champs ! Courgettes, poivrons, aubergines, petits piments, fleurs comestibles (cosmos) et aromates attendent au jardin qu'on vienne les chercher. Rien de compliqué : on nous confie un petit couteau sur lequel est accrochée une étiquette expliquant les techniques de récolte. Comment ramasser un légume-feuille, un légume-racine, des aromates... On se laisse gui-

**ET AUSSI ● ● ●**  
Du brunch au dîner, en passant par les apéros, les champs de lavande de **TERRE UGO**, près d'Aix, sont le décor haut en couleur de manifestations gourmandes. Par ici le brunch concocté par Deïa, le 24 juillet ! À nous les apéros tous les jeudis soir, ou les soirées en collab avec la marque Sézane le vendredi !  
[terreugo.com](http://terreugo.com)

der pour se régaler ! Mercredi de 8 h à 15 h et samedi de 8 h à 12 h. Événements culturels tous les samedis de 17 h à 23 h.  
603, avenue de Saint-Pierre, Marseille 12<sup>e</sup> (13).  
Tél. : 04 91 47 48 72. letalus.com

**À SALON-DE-PROVENCE**  
UN KIT À RATATOUILLE  
Maraîchers à Salon-de-Provence, **VIRGINIE ET THIERRY GOZZERINO** ont été parmi les premiers à constituer des paniers certifiés bio en circuit court. Comme ils ont réuni autour d'eux des copains producteurs, eux aussi contribuent à ces goûteux paniers. Et ceux qui viennent acheter à l'exploitation en profitent ! Celle-ci fait pousser la panoplie parfaite d'une ratatouille réussie : des légumes provençaux gorgés de soleil, poivrons, aubergines, courgettes... Et les prix sont friendly : 3 € le kg d'aubergines. Il y a un minimarché le samedi, Les Fol'cavores, avec fromage de chèvre local, miel du Rucher de la Trévaresse... Mercredi de 10 h à 13 h, samedi de 10 h à 17 h. ●  
Imp. du Cabot, Bel-Air, Salon-de-Provence (13).  
Tél. : 06 61 37 26 69. masaisonlegumes.fr  
À suivre sur Facebook et Instagram.