



*Pays*  
**GOURMAND**  
**Restaurants**  
**& Artisans**





# EDITO

**La Communauté de Communes Alpes Provence Verdon et les Offices de Tourisme vous invitent à explorer le Pays Gourmand !**



Le label **Pays Gourmand** rassemble des restaurateurs et des artisans passionnés, unis par l'envie de faire découvrir les saveurs authentiques de leur territoire. En rejoignant ce réseau, ils s'engagent dans une démarche de qualité et de valorisation du patrimoine culinaire local.

**Les restaurants** signataires de la charte **Pays Gourmand** mettent les produits locaux à l'honneur dans leurs assiettes. Tous partagent le même engagement : sublimer ce que les vallées leur offrent au fil des saisons, avec créativité et respect des traditions. Ils privilégient les circuits courts et les matières premières locales pour proposer des recettes authentiques, parfois traditionnelles, parfois uniques.

Au même titre que les restaurateurs, **les artisans** labellisés, véritables ambassadeurs de notre terroir, fabriquent leurs produits sur place, selon un savoir-faire artisanal à découvrir ou redécouvrir.

**Goûtez au territoire avec le label Pays Gourmand... et régalez-vous !**

**Maurice Langier**

**PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ALPES PROVENCE VERDON**





# RÉGALades...

PATRIMOINE CULINAIRE DE NOS VALLÉES

La Communauté de Communes Alpes Provence Verdon met à l'honneur le patrimoine culinaire de son territoire et de ses vallées grâce au livre "Régalades", aux vidéos et à une exposition itinérante. A la fois provençale, méditerranéenne et alpine, la cuisine d'ici est à l'image du territoire: riche de ses racines, généreuse et vivante.

Ce patrimoine gastronomique se transmet de génération en génération et s'adapte aux différentes évolutions. Il se nourrit aussi des échanges avec les nouveaux habitants, dans une volonté d'ouverture et de partage.



Découvrez Le Livre

Toutes les infos sur [ccapv.fr](http://ccapv.fr)  
rubrique Développement Durable

[www](http://www)



Découvrez les vidéos  
de recettes réalisées  
chez les habitants

## SOMMAIRE

**LES  
RESTAURANTS**

page 4

**LA  
CARTE**

page 10

**LES  
ARTISANS**

page 14

**LES  
MAISONS DE  
PRODUITS DE PAYS**

page 19



## **LES RESTAURANTS**

Les restaurants qui ont signé la charte Pays Gourmand mettent à l'honneur les produits locaux à leur table. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées leur offrent, au fil des saisons.

Nos chefs s'approvisionnent **auprès de producteurs et d'artisans locaux**, dans leur propre jardin et certains cueillent en pleine nature. Ils vous feront découvrir tout l'art de la **cuisine locale**.

Dans la vallée du Verdon, les Pays d'Annot, de Barrême et d'Entrevaux, les restaurants Pays Gourmand vous proposent des plats composés **de produits du territoire**.

Les plats à base de produits locaux varient au fil des saisons en fonction des produits disponibles. Ces restaurateurs soutiennent ainsi l'agriculture locale et valorisent notre **identité culinaire**.

Le Pays Gourmand correspond enfin à une démarche globale de qualité.

Les restaurateurs veillent à la qualité de leurs établissements, que ce soit dans le contenu de leur carte, ou pour l'accueil de la clientèle.



1

## LE COIN DU GOÛT

Notre bistrot salon de thé vous propose un TRIO GOURMAND vous permettant de déguster la charcuterie, les fromages de pays ainsi que des petits cakes à l'humeur du moment.

Des gaufres & pâtisseries à base de farine de petit épeautre et pois chiche.

Pour prolonger votre découverte un espace boutique vous propose tout un éventail de produits bio du département. Le tout dans sur la terrasse ou dans notre salle voutée à climatisation naturelle.

Ouvert tous les jours, toute la journée en saison.



**Allos**

📍 Grand rue

☎ 04 92 83 00 04



## LA TABLE RONDE

Au cœur des remparts, dans un décor soigné, vous découvrirez les produits typiques du Haut Verdon auprès d'Olivier Boizard : agneau, charcuterie et fromages de Pays vous attendent ainsi que les légumes locaux en saison.

Ouvert de fin avril à mi-octobre. Ouvert tous les jours sauf mardi soir et mercredi journée. Ouvert tous les jours de juillet à septembre.



**Colmars-les-Alpes**

📍 Place Neuve

☎ 06 76 12 51 41  
04 92 83 41 54

5



3

## DOMAINE D'AIGUINES

Dans une ferme du XVII<sup>e</sup> siècle au milieu d'animaux en liberté, vous savourerez les spécialités du Sud-Ouest d'Alix et Frédéric Chaillan revisitées avec les produits du Pays, comme les pieds et paquets, les tartinades, la daube de canard et de bœuf, les alouettes sans tête et le cassoulet des vallées de l'Asse !


Ouvert tous les jours de mi-février à mi-décembre.  
Uniquement le midi sur réservation.

[www](http://www.domaine-aiguines.fr) [domaine-aiguines.fr](http://domaine-aiguines.fr)



**Saint-Jacques**

 *Domaine  
d'Aiguines*

 04 92 34 25 72  
06 12 38 08 53



4

## GÎTE DE RONCHAREL

Le gîte de Roncharel vous accueille pour une immersion au cœur de la nature des vallées du Verdon et de la Vaire à la découverte d'un autre Sud. Vue panoramique, calme absolu ! Cuisine provençale à base de produits locaux.

Ouvert de mi-avril à début novembre. Ouvert du vendredi au dimanche. Uniquement le midi.



**Annot**

 *Route de  
Colle Basse*  
 06 80 68 98 22



5

## LES VERGERS D'ENTREVAUX

Isabelle et Erick Mermet vous accueillent chaleureusement à la ferme où ils élèvent des lapins, des poules, des petites volailles.

Les repas sont servis sous forme de table d'hôte, ainsi vous pouvez échanger avec les autres convives et vos hôtes en toute convivialité « comme à la maison » dans un cadre champêtre ou dans une authentique maison en pierre selon la météo. Les plats proposés sont familiaux, cuisinés « maison » et traditionnels selon les saisons. Les produits travaillés sont issus directement d'agriculteurs locaux.

Les repas se font seulement sur réservation, au plus tard la veille. Ouvert le lundi et du jeudi au dimanche, toute l'année. Uniquement le soir sur réservation.



**Entrevaux**  
Plan de Puget

06 85 51 06 82



6

## LE PIDANOUX

Aux abords du lac de Castillon, Jean-Pierre Prato et son équipe vous proposent de goûter au plaisir d'une cuisine de Pays. Pieds paquets, charcuterie locale ou faisselles de vache vous attendent !

Ouvert tous les jours de mars à décembre.



**Saint-Julien-  
du-Verdon**

134 Les  
Granges

04 92 89 05 87

06 07 19 62 30

lepidanoux.fr

www



7

## LE CHAMATTE

À Vergons, sur la place du village, Le Chamatte propose une cuisine maison et créative, préparée avec des produits de saison. Quentin, Vincent, Églantine et leur équipe vous accueillent chaleureusement pour un moment simple et gourmand. L'ardoise change régulièrement et offre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts : de quoi se faire plaisir à chaque visite.

Ouvert de fin mars à décembre. Ouvert midi et soir, du mercredi soir au dimanche midi de mars à juin. Ouvert le mardi soir et midi et soir du mercredi au dimanche de juillet à septembre. Ouvert midi et soir, du jeudi au dimanche midi d'octobre à décembre.



Vergons

📍 Le Village

☎ 04 92 89 10 83



8

## AUBERGE DU POINT SUBLIME

Au cœur des Gorges du Verdon, chez Magali Sturma Chauveau, entourée de sa famille, venez découvrir les mille et une façons de préparer l'agneau de pays et une cuisine aux senteurs de garrigue. Nous proposons une grande variété de produits locaux en circuits courts : agneau, fromage de chèvre et de brebis, raviolis... Mais pas que! Une cuisine faite maison, titrée « Maître restaurateur ». Savourez la qualité, le savoir-faire et un accueil chaleureux dans un cadre authentique.

Ouvert tous les jours de mai à début novembre.



Rougon

📍 Lien-dit  
Le Point  
Sublime

☎ 04 92 83 60 35

[auberge-pointsublime.com](http://auberge-pointsublime.com)

[www](http://www.auberge-pointsublime.com)



9

## HÔTEL & SPA DES GORGES DU VERDON

Perché à près de 1000 mètres d'altitude, notre hôtel-restaurant perpétue une belle histoire de famille, aujourd'hui entre les mains de la troisième génération. Ici, au cœur des montagnes majestueuses du Verdon, on cultive depuis toujours l'art de recevoir avec simplicité et chaleur. Dans notre restaurant, la cheffe Sandrine Gorce propose une cuisine familiale, faite avec le cœur, inspirée par les saveurs du terroir et les produits de nos producteurs locaux.

Ouvert du mardi au dimanche de mi-avril à début octobre.



**La Palud-  
sur-Verdon**

📍 Route de La  
Maline

☎ 04 92 77 38 26

[www hotel-des-gorges-du-verdon.fr](http://www.hotel-des-gorges-du-verdon.fr)



10

## LOU CAFETIÉ

Situé au cœur du village, à l'arrivée de la Route des Crêtes du Grand Canyon du Verdon, la brasserie Lou Cafetié vous propose des plats généreux de produits frais locaux. Salades, grillades et pâtisseries maison vous régaleront. Cuisson au feu de bois en saison.

Ouvert de mi-décembre à fin octobre. Ouvert tous les jours sauf le mercredi.



**La Palud-  
sur-Verdon**

📍 15 route de  
la Maline

☎ 04 92 74 41 65



# ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Digne-les-Bains

Vers Digne-les-Bains

**BARRÈME**

**LA PALUD-SUR-VERDON**

**ST-ANDRÉ-LES-ALPES**

**CASTELLANE**

**VAR**

**COLMARS-LES-ALPES**







11

## CÔTÉ FONTAINE

Petit resto familial proposant des salades et des galettes gourmandes, crêpes, pâtisseries et glaces artisanales. Venez savourer nos produits bio et locaux dans un cadre chaleureux et convivial au cœur de la placette de la Fontaine.

Ouvert d'avril à septembre.  
Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 21h.



**Castellane**

📍 21 rue du Mitan

☎ 06 86 41 74 19



12

## Ô DÉLICES

Dans un cadre simple, ce petit établissement charmant a tout d'un grand pour vous séduire : la qualité et la fraîcheur de produits locaux et de saison. Tout est cuisiné, mijoté, préparé avec l'envie de faire plaisir. Des plats traditionnels savoureux comme on le faisait avant.

Ouvert toute l'année.  
Ouvert tous les soirs en juillet – août  
Ouvert tous les jours sauf le jeudi journée et le vendredi midi hors période estivale.



**Castellane**

📍 31 rue Nationale

☎ 04 92 83 58 38



13

## LA GUINGUETTE À PAULETTE

Petit coin de paradis situé aux abords de la piscine municipale de Castellane. Pauline vous propose des repas 100% fait maison qui changent au quotidien avec un approvisionnement local et bio.

Ouvert de mai à septembre.



**Castellane**

📍 Route de Robion

☎ 06 84 37 99 86



13



## LES ARTISANS

Nous vous invitons à venir déguster **les saveurs de notre terroir !** Les artisans qui ont signé la charte Pays Gourmand mettent à l'honneur et transforment des produits régionaux dans leurs recettes. Ils partagent un même état d'esprit : valoriser ce que nos vallées leur offrent, **au fil des saisons.**

Ces artisans soutiennent ainsi l'**agriculture locale** et valorisent notre identité culinaire.

Le Pays Gourmand correspond enfin à une démarche globale de qualité.

Les artisans veillent à la qualité de leur établissement, que ce soit pour leurs produits, ou pour l'accueil de la clientèle.



**A**


## LA P'TITE RUSTIQUE

La P'tite Rustique est une boulangerie-pâtisserie implantée au coeur du Haut-Verdon. L'équipe et son maître artisan proposent des spécialités provençales (fougasse ail anchois, croquant provençal ou cachodènt) ainsi qu'un large choix de pâtisseries et pains de voyage, idéal pour les excursions dans les montagnes. Cette qualité est le fruit d'une technique de fermentation dite « lente », associée à d'étroits partenariats avec des moulins de montagne. Nos pâtisseries aux fruits sont réalisées en fonction des saisons et des possibilités d'approvisionnement local.



**Colmars-  
les-Alpes**

 **Place Neuve**

 **04 92 83 57 67**

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Sur les marchés : mardi et vendredi à Colmars-les-Alpes (juillet-août), jeudi à Allos en juillet août, hiver (jeudi), de La Foux-d'Allos en hiver (mercredi)

À la Maison de Produits de Pays de Beauvezer, Côté Champs à La Brillane. Dans les supermarchés à Allos et à Saint-André-les-Alpes.

**B**

## LE CHAUDRON BAS-ALPIN

Sébastien et Nathalie Allemand ont repris l'entreprise familiale sous la nouvelle dénomination « Le Chaudron Bas-Alpin » installée à Beauvezer dans la vallée du Haut-Verdon. Héritiers d'une expérience et d'un savoir-faire artisanal de 20 ans, tous les deux s'inscrivent dans la continuité familiale pour vous proposer des confitures de qualité, sans ajout de conservateurs, colorants, ou arômes artificiels.



**Beauvezer**

 **La  
condamine**

 **06 83 10 87 15**

**lechaudronbasalpin.com** [www](http://www.lechaudronbasalpin.com)

**C**

## **BOUCHERIE CHARCUTERIE MARTIN**

Artisans bouchers charcutiers, installés à Colmars-les-Alpes au pied des remparts depuis près de trente ans, Philippe Martin et ses fils Rémi et Frédéric, préparent leurs viandes et fabriquent leurs charcuteries maison. Nous privilégions les circuits et approvisionnements locaux. Nos recettes traditionnelles sont réalisées à partir de porcs de montagne, nés et élevés à 1000 m d'altitude dans les Hautes-Alpes.



**Colmars-  
les-Alpes**

 *Route d'Allos*

 04 92 83 48 35

### **OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?**

À la Brasserie,  
à la Maison de  
Produits de Pays  
de Beauvezet et  
dans de nombreux  
commerces.


**D**

## **BRASSERIE CORDŒIL**

La Brasserie Cordœil brasse depuis 2006 des bières naturelles biologiques à Thorame-Basse. Le nom « Cordœil » vient de la montagne du Haut-Verdon qui donne l'eau d'une qualité exceptionnelle grâce à laquelle on peut créer nos bières. La lente alchimie qui transforme orges et houblons suit des méthodes ancestrales. En plus des bières, vous trouvez maintenant une limonade à l'ancienne, un cola, une eau-de-vie et un whisky.



**Thorame-  
Basse**  
*Le Village*

 04 92 83 42 23  
06 68 85 42 23

[cordoeil.com](http://cordoeil.com) [www](http://www.cordoeil.com)

**E**

## **PÂTISSERIE COMTE**

À votre service depuis 1991, Didier et son équipe vous proposent toute une gamme de produits salés ou sucrés comme on les aime, élaborés avec le plus grand soin, à partir de matières nobles. Le bonheur n'est pas forcément dans le pré, mais à coup sûr, sur la table...

### **OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?**

À notre pâtisserie et le mercredi au Musée de la Minoterie de la Mure-Argens.



**Saint-André-les-Alpes**

**63 Grand Rue**

**04 92 89 03 69**

[www.patisserie-comte.com](http://www.patisserie-comte.com)

**F**

## **BOULANGERIE PÂTISSERIE RAMBAUD**

La Boulangerie Fulconis a été créée en 1891. Bruno et Alisson Rambaud s'évertuent à perpétuer des fabrications authentiques et le goût du travail bien fait. Nous vous proposons une gamme de pains pétris sur place avec une farine française de montagne. Vous y trouverez différentes spécialités régionales, dont la tourte de blettes, des tartes confitures, ainsi qu'une viennoiserie 100% beurre d'Isigny AOP.



**Saint-André-les-Alpes**

**Grand Rue**

**04 92 89 05 08**



## MOULIN DU CHAMP VERMEIL


Niché au cœur des Grès d'Annot depuis 1879, le moulin de Champ Vermeil transforme des pois chiches et du riz permettant de fabriquer des produits régionaux et spécifiques. Labélisé moulin bio et sans gluten, nous portons toute notre attention à la qualité de nos produits.

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

À la boutique du Musée la Minoterie de La Mure-Argens. Dans les supermarchés à Annot, à Entrevaux, à Saint André-les-Alpes et à Allos.



**Annot**

 Les Scaffarels

 06 89 96 48 18

[www.sabopa.com](http://www.sabopa.com)



## LA GARDOISE

Sur les pas de Napoléon, en suivant la route qui porte son nom, arrêtez vous à la Garde, charmant petit village à 5 km de Castellane pour découvrir et déguster produits locaux préparés avec savoir-faire et amour. Ici tout a le goût et la saveur de l'authentique ! Nos produits sont typiques de la région et cuisinés « maison » dans le respect de la cuisine traditionnelle.



**La Garde**

 Route de Grasse

 04 92 83 67 87



## LA FABRIQUE DU PAYS

Découvrez sur les marchés, notre camion traicteur ambulant. Nous vous proposons : raviolis, pâtes fraîches, gnocchi, plats cuisinés, desserts, macarons, le tout en faisant travailler au maximum nos producteurs locaux. Chaque semaine, il y a des nouvelles recettes de plats à manger de suite et à réchauffer à la maison et aussi des desserts, pain d'épices, biscuits et macarons.

### OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Sur les marchés : mardi à Annot, jeudi et dimanche à Puget-Théniers, vendredi à Entrevaux, samedi à Saint-André-les-Alpes. À la Maison de Produits de Pays à Beauvezer, Montagnes Paysannes à Puget-Théniers et Route des Marchés à Grasse.



### Castellet-les-Sausses

 Avenue Bernardini

 06 45 86 63 17

[www.lafabriquedupays.com](http://www.lafabriquedupays.com)

## NOS MAISONS DE produits de pays

### MAISON DE PRODUITS DE PAYS DU HAUT-VERDON

 Beauvezer

 04 92 83 58 57

### MAISON DE PRODUITS DE PAYS DES GORGES DU VERDON

 Boulevard Saint-Michel, Castellane

 04 92 89 02 04

[maisondepaysgorgesduverdon.fr](http://maisondepaysgorgesduverdon.fr) [www](http://www)



## DÉCOUVREZ NOTRE ANNUAIRE DES PRODUCTEURS LOCAUX EN CIRCUITS-COURTS

Les producteurs en circuits-courts du territoire,  
les points de vente, les maisons de Produits de Pays,  
les marchés...

Retrouvez toutes ces informations téléchargeable  
sur le site de la Communauté de Communes Alpes  
Provence Verdon

[WWW.CCAPV.FR](http://WWW.CCAPV.FR)



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



**ALPES  
PROVENCE  
VERDON**  
*Sources de lumière*

# *Pays* **GOURMAND** **Restaurants** **& Artisans**

VERDON  
CASTELLANE



*Val d'Allos*