



## L'été en Gard rhodanien

# Les bons plans de la rédaction



517795bc51805f06c29440f4c10075332c43c66c91bb59c



**Ma journée** | Pour flâner,  
sans avoir à tout calculer,  
*Midi Libre* a concocté une  
sélection de sorties sur son  
secteur. Au menu: balades,  
gourmandises et rencontres.

## Lauris, village poétique ►

Lauris, adorable village de 3 700 habitants, situé en Pays d'Aigues, au Sud du Vaucluse, perché sur un éperon rocheux dominant la vallée de la Durance, est une merveille incontournable et trop méconnue, à 55 km d'Avignon, et à une centaine de kilomètres de Bagnols. Le trajet vaut le détour pour

découvrir son joyau, le magnifique jardin en terrasses du château du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui offre une vue à incroyable sur le fleuve. Labellisé "Jardin remarquable" par le ministère de la Culture, depuis 2011, il recense trois cents essences de plantes à teinture. Contact de l'association Couleur Garance : Maison du jardinier Aubert La Calade, Tél. 04 90 08 40 48





## ▲ Une vue à couper le souffle

Le petit village de **Cornillon** est assurément l'une des perles de la vallée de la Cèze. Pour ses vieilles pierres et surtout pour son inattendu théâtre de plein air ouvert sur toute la plaine. On pourrait penser à un

théâtre antique mais il n'en est rien. Il s'agit en fait d'un aménagement crée en 2008 dans la cour de l'ancien château du XII e siècle, site protégé depuis 1947. Le point de vue est imprenable !



## ▲ Le petit-déjeuner façon Violette

Pour un petit-déjeuner à la fraîche ou même un brunch pour les lève-tard, on ne saurait vous conseiller de tester le stand de la Maison Violette, aux Halles d'**Avignon**. C'est un festival de créations gourmandes, avec ou sans gluten,

r alis es par le boulanger Sébastien Beaupère, qui adore surprendre. Il n'a pas peur de manier toutes sortes de farines bio, riz, sarrasin, avoine ou lin, pour des saveurs originales. Les croissants au lin sont une pure merveille.



## Gicon, le majestueux ►

Pour apprécier d'un seul coup d'œil toute la beauté du terroir viticole rhodanien, et comprendre ses origines, entre vallée de la Cèze et bords du Rhône, optez pour une balade à travers bois et garrigue, jusqu'au château de Gicon qui surplombe la commune de **Chusclan**, et baptisée "La vigne des sens" (suivre les panneaux sur 1,5 km). Longtemps abandonné, l'édifice, appartenant depuis 1973 à la cave **Laudun-Chusclan**. Vignerons, aurait été érigé au XIII<sup>e</sup> siècle sur un site gallo-romain (une calade y a été retrouvée). Il aurait abrité 300 hommes et hébergé le Roi Saint-Louis sur le chemin de la croisade. Au pied du château, est mise en valeur, au bout d'un petit chemin, une antique chapelle dédiée à sainte Madeleine. Pour les visites guidées, contacter la cave de Chusclan au 04 66 90 11 03

**TEXTES : HÉLÈNE AMIRAUX**  
**PHOTOS : M. A., J.-L. B., H. A., L. B. et DR.**



# Au Mouton noir, on ne s'y trompe pas

## Une table bistronomique imaginée par des gourmets à Issirac.

Bien plus qu'un restaurant qui défend la bistronomie fermière, le Mouton noir, niché dans un coin de campagne à Issirac, incarne un univers. Créé par un couple de bons vivants, passionnés de produits artisanaux de haute qualité et adeptes du partage avec tous ceux qui seront assez curieux pour pousser, un soir, leur chemin jusqu'à ce cocon enchanteur.

Au retour de la belle saison (d'avril à octobre), sous une incroyable halle de pierres, sortie tout droit de leur imagination en 2011, la table de Benoît et Cécile fait, chaque soir, le plein (trente-cinq couverts, à 80% une clientèle locale). Et pour cause. Sans prétention mais avec maîtrise et gourmandise, le couple propose une carte qui affole les papilles. Les siennes pour commencer - « très égoïstement » -, sourit Benoît, chef autodidacte qui a toujours cuisiné chez lui, à la



**Les plats gourmands et fermiers sont irrésistibles.**

ferme familiale d'Issirac, où ses parents font vivre un élevage de cent vingt brebis laitières et produisent de l'agneau de 90 jours. L'animal est issu d'un bélier suffolk noir. D'où le nom du restaurant. « *On prépare ce qu'on aime manger, c'est le cœur qui parle* », explique le chef. Et le palais bien sûr. Il n'a pas peur d'expérimenter de nouvelles associations de saveurs en s'inspirant des pro-

ductions du moment. Dès l'apéritif, on saisit l'esprit "bar à vins" de cette adresse atypique du Gard rhodanien. La carte compte pas moins de huit pages de références pour le rouge... Dès qu'il le peut, le couple prend la route pour dénicher les meilleurs « jus » du coin et de bien plus loin. Pas forcément des AOC d'ailleurs. Du vin de pays au côté rôtie. Et c'est pareil pour la viande,

la charcuterie, les fromages ou encore les fruits et légumes. En majorité des produits fermiers et des plats faits maison. La carte évolue donc tout le temps. Pour le plus grand plaisir des habitués qui se sentent presque en famille.

L'une des spécialités de la maison, le ragoût d'agneau, est misonnée avec leur agneau d'Issirac. Sauté au thym, laurier, sarriette, ail de Piolenc, oignons doux des Cévennes, déglacé au vin rouge, cuit avec des cocos blancs de Mondragon. On peut aussi se délecter de jambon truffé italien ou du très crémeux brillat bourguignon. La formule est simple, on partage des planches de salaisons ou de fromages en entrée (tarifs: 12 € à 15 € pour deux ou quatre), puis un des quatre plats (de 17 € à 20 €) et desserts (7 €) à la carte.

► **Réservation conseillée**  
au 07 61 43 98 14 Ouvert du  
mercredi au dimanche dès 19 h 30