

## LA NOUVEAUTÉ

### Les Jolis soirs des coteaux d'aix

C'est le nouveau rendez-vous des coteaux d'aix-en-provence. Les 27 et 28 juin à partir de 18h, l'appellation viticole investit le magnifique centre d'art de l'Hôtel de Gallifet (photo) à Aix, pour deux Jolis soirs, événements mêlant wine party (dégustations avec 12 vigneron du cru par soir et bar à vins), un espace restauration animé par le chef Thierry Coulmeau (resto O'Jums à Aix), ainsi qu'un corner artistique avec l'illustrateur Rémy Bousquet, des DJs de la scène aixoise...

/PHOTO ARCHIVES S. MERCIER

→ Hôtel de Gallifet, 52 rue Cardinale à Aix les 27 et 28 juin à partir de 18h. 12€ en prévente sur lesjolissoirs.com; 16€ sur place.



## LA BOUTEILLE

### Château La Verrerie AOP Luberon rosé 2018 11,50€/bottle

Déjà parmi nos coups de cœur sur le millésime 2017, le rosé Château de La Verrerie, assemblage de grenache et cinsault, fait mieux que confirmer. Il dépasse encore en charme et en plaisir son prédécesseur. Long en bouche, vif comme il convient à la couleur, mais avec une belle ossature minérale, c'est un vin tout terrain et pourtant racé, qui conviendra aussi bien à l'apéritif qu'au repas.

/GUÉNAËL LEMOUÉE (GLEMOUEE@LAPROVENCE.COM)

→ Château La Verrerie, 1810 route du Luberon à Puget-sur-Durance (Vaucluse), ☎ 04 90 08 97 97. Du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30; les week-ends et jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30.



Père et fils, Patrick et Tommy viennent d'ouvrir un foodtruck qui partage le meilleur de la streetfood italienne avec ses clients.

/PHOTO ANTOINE TOMASELLI

# Caluso, l'Italie sur les chapeaux de roue

**MIAM!** Ancien photo-reporter, Patrick Nosetto vient de lancer en duo avec son fils Tommy un food truck qui sillonne la Provence

Attrapez-le si vous le pouvez! Le duo de choc de Caluso est lancé à pleine vitesse. Le camion aux couleurs de l'Italie parcourt depuis quelques semaines les routes de Provence pour régaler les gourmets en quête de saveurs transalpines. Aux commandes du food truck, un duo de choc: Patrick Nosetto, 53 ans dont dix de photoreportage au service des pages de *La Provence*.

Mais le vrai patron du camion, c'est le cuisinier. Son fils, Tommy Nosetto, 28 ans, un BTS d'hôtellerie en poche et dix ans passés aux fourneaux à Marseille, Carry-le-Rouet... Tous les deux se sont lancés un défi: "On a voulu relever le défi d'apporter quelque chose d'assez classique en Italie, et qui se fait très peu ici: la street food italienne avec de vraies spécialités", explique Tommy.

Chez Caluso, ne cherchez pas de pâtes ou de pizza - vous n'en trouverez pas. À la place, des piadines, ces crêpes à base de farines de froment garnies, des paninis, des bruschettas, ciabattas, des salades, pré-

## OÙ & QUAND ?

► Caluso, à retrouver le jeudi, au 130 avenue Frédéric-Joliot, à Aix-Les Milles et le vendredi, sur le terrain de la Maïf (ouvert au public), 340 avenue de Brédasque, à Aix-Les Milles. Le camion est également stationné le mardi et le mercredi, sur des terrains privés.

► Contact: pour commander, au ☎ 06 21 97 36 55. Sur Facebook: @caluso-italian-streetfood

parés maison avec des ingrédients qui fleurissent bon l'Italie authentique: provolone, salame picante, porchetta et pecorino côtoient les cannoli sucrés, parfumés à la noisette. Et puis, clin d'œil à Marseille, leur ville d'adoption, le duo familial a ajouté à sa carte... des panisses. Le tout est abordable; chez Caluso les piadines se dégustent à partir de 7 €. Et ne laissent personne sur sa faim...

"Mon père est né dans le petit village italien de Caluso, dans le Piémont, à côté de Turin. Il était passionné de cuisine et nous faisait découvrir les gnocchis, la piadine... Nous avons nommé le camion ainsi en son honneur!", sourit Patrick.

Entre le photoreportage et les premiers tours de roues du camion vert, blanc et rouge, plus d'un an s'est écoulé. C'est que le duo a pris le temps de peaufiner son projet, de la fourche à la fourchette. "Nous avons acheté le camion, les plans de travail, et pendant trois mois, nous avons tout aménagé nous-mêmes", poursuit Tommy.

Côté carte, précise Patrick, "notre spécialité, c'est la piadine, nous sommes seulement deux à proposer dans la région cette spécialité traditionnelle italienne. Nous travaillons avec de petits producteurs italiens, la carte sera donc amenée à changer, car en fonction de ce qu'ils auront, nous étofferons."

On a hâte de goûter la suite. Chez *La Provence*, Caluso a déjà été testé... et approuvé!

Marguerite DÉGÉE

# Plaisirs

Page réalisée avec la collaboration de nos agences locales

Pour nous joindre: gricavy@laprovence.com | gentili@laprovence.com

## LA DÉCOUVERTE

### Rouge Provence, la belle équipe du vin



Le 29 juin, les vignerons de Rouge Provence organisent leur première journée grand public à Lambesc (pays d'Aix). /ARCHIVES G.L.

Connaissez-vous Rouge Provence? Non, alors le rendez-vous du 29 juin au domaine des Béates, près d'Aix, est fait pour vous.

Rouge Provence, c'est l'association d'une trentaine de vignerons parmi les plus réputés de la Provence viticole. Ce chouette collectif est né d'une mauvaise nouvelle: en 2012, Raimond de Ville-neuve, vigneron du château de Roquefort (Bouches-du-Rhône) voit sa récolte détruite par un orage de grêle. De manière informelle, ses potes vigneron(ne)s lui offrent des raisins pour qu'il puisse passer ce méchant cap. La cuvée Grêle est née. L'idée de Rouge Provence aussi: pourquoi ne pas formaliser cette solidarité?

## Solidarité vigneronne et promotion du terroir

Depuis, à chaque vendange, les membres de l'association apportent 100 kg de raisin au château de Beaupré. De cet apport commun naît la cuvée collective Plaisir solidaire, uniquement commercialisée en magnums (environ 35€) chez quelques cavistes et dans les domaines participants. Les ventes alimentent à la fois une caisse solidaire qui permet à l'association de venir en aide à ceux de ses adhérents touchés par un coup dur (grêle, gel). Et financent aussi des opérations de communication autour du terroir viticole provençal, pour rappeler que la région n'est pas qu'une terre de rosés légers, aromatiques et très formatés, mais aussi une région de rouges et de blancs profonds et racés et de rosés plus complexes que le gros des troupes ne le laisserait deviner.

D'ordinaire, les événements Rouge Provence sont tournés vers les professionnels du vin et de la restauration. Le rendez-vous des Béates est pensé pour le grand public: une caution de 5€ (rendue à la sortie) est demandée pour le verre de dégustation qui donne ensuite accès à tous les stands des vignerons présents. Les Provençaux ont également invité les vignerons languedociens d'une association cousine, Changer l'Aude en vin.

Trois food trucks (les spécialités provençales du Millefeuille, les pizzas du Pichotone et la touche marine de La Boîte à Sardine) assureront la restauration (une aire de pique-nique est également prévue), les enfants auront le droit à leurs animations et à des rafraîchissements non alcoolisés bio. Les domaines proposeront aussi leurs bouteilles (10 et 20€), à déguster sur place (vendues débouchées).

G.L.

"Plaisir solidaire", le samedi 29 juin de 10h à 18h aux Béates, 837 route de Caireval à Lambesc (Bouches-du-Rhône), ☎ 04 42 57 07 58.

## LA RECETTE DE @CAROLECOOKING

### Aubergines confites au four

Après avoir posté sur sa chaîne Youtube de nombreuses recettes à base d'aubergines comme la caponata ou les aubergines à l'arménienne, Carole Cooking partage cette semaine aux lecteurs de *La Provence* "une petite astuce pour confire des aubergines au four, de la plus simple des façons. Ce plat se prépare à l'avance et il se déguste froid en accompagnement parfait pour les barbecues ou les buffets froids de l'été!"

■ Ingrédients pour 4 personnes: 6 belles aubergines du pays; 2 gros oignons nouveaux du pays; 3 tomates Roma du marché bien mûres ou 2 c. à soupe de concentré

de tomate bio; 8 c. à soupe d'huile d'olive. 1 c. à café de sel; 40 ml de vinaigre 1 c. à soupe de sucre non raffiné; piment d'Espelette.

#### ■ Préparation:

1- Déposer sur une plaque du four chemisée d'un papier cuisson les aubergines coupées en gros cubes que vous avez assaisonnées avec une pincée de sel et 6 c à soupe d'huile d'olive, mélanger.

2- Déposer au fond d'un plat qui va au four les oignons émincés finement avec les tomates coupées en cubes (ou le concentré dilué dans un peu d'eau) que vous assaisonnez avec du sel, du piment et 2 c. à soupe d'huile d'olive, mélanger.

3- Enfourner les aubergines et le plat avec les oignons en même temps dans un four préchauffé à 230°C pendant 25 minutes.

4- Après 25 minutes, sortir le plat avec les oignons du four et y verser les aubergines qui ont bien grillé; mélanger dans un verre le sucre et le vinaigre et verser ce mélange sur les légumes. Mélanger le tout, couvrir et enfourner à nouveau pour 20 minutes dans un four à 160°C.

5- Une fois cuites, laisser refroidir les aubergines et les placer quelques heures au réfrigérateur. À déguster à température ambiante!

À retrouver en vidéo sur Youtube @carolecooking



@CAROLECOOKING

## Ils seront présents aux Béates

### ► ROUGE PROVENCE

**Bandol:** La Bastide-Blanche, Bunan, Les Luquettes, Pradeaux, Sainte-Anne, La Suffrène, Tempier, La Tour du Bon; **coteaux d'aix:** Beauchamp, Beaupré, Les Bastides, Les Béates, Éole, La Réalrière, Revelette, Chapelle Saint-Bacchi, Vignolaure, Villa Minna Vineyard (IGP); **côtes de provence:** Carpe Diem, Gavoty, Malherbe, Les Mesclances, Roquefort; **coteaux varois:** Clos de l'Ours, Le Deffends, Duvivier, Les Terres Promises.

### ► CHANGER L'AUDE EN VIN

Clos de l'Anhel, Mas des Caprices, Les Deux clés, Dometterre, Les Quatre Pierres, Rémi Jalliet.