



CHEZ LES ARTISANS

1 On découvre la poterie traditionnelle à Aigues-Vives

Après avoir appris le métier de tourneur à Vallauris, puis à Cliouclat, dans la Drôme, Richard Esteban maintient la tradition de la poterie vernissée. Dans son atelier, on peut voir l'argile tournée à la main prendre des formes de plats (58 €), vases, assiettes (14,50 €) ou saladiers, inspirés de modèles languedociens.

On a aimé : le petit musée de la poterie et ses belles pièces, au fond de la halle.

■ **Poterie d'Aigues-Vives.** 58, rue de l'Abattoir, Aigues-Vives (30). Tél. : 04 66 35 18 79.

www.poterie-aigues-vives.fr

2 On déguste du nougat à Allègre-les-Fumades

Dès l'entrée franchie, l'odeur d'amandes grillées et d'épices fait craquer les plus téméraires. Il faut dire que du nougat, ici, il y en a pour tous les goûts (6 € les 100 g). Aux classiques pistaches, amandes et noisettes, s'ajoutent des parfums délicieux : gingembre, abricot et romarin, caramel et fleur de sel...

On a aimé : déguster le nougat tiède, à peine sorti du four.

■ **Nougaterie des Fumades.** Rue de la Placette, Hameau de Boisson, Allègre-les-Fumades (30). Tél. : 04 66 24 26 85. www.nougaterie-fumades.com

LE GUIDE DES BALADES MAGIQUES

La région regorge de villages magnifiques, de paysages surprenants et d'artisans au savoir-faire unique. Nos bons plans pour des vacances hautes en couleur.

3 On savoure de l'huile d'olive à Combaillaux

Pierre et Roch Vialla ont repris la plantation créée par leur grand-père en 1957 et décidé d'en faire un domaine consacré à l'olivier et à tous ses dérivés. Au sommet d'une colline entourée de champs d'oliviers et de garrigue, ils ont rénové plusieurs bâtiments qui abritent un moulin en pierre traditionnel et des ateliers de cuisine.

On a aimé : la jolie boutique avec ses huiles, tapenades (4,30 €) et savons (2,90 €) de grande qualité.

■ **Domaine de l'Olivie.** Mas de Fourques, Combaillaux (34). Tél. : 04 67 67 07 80. www.olivie.eu

4 On goûte le vrai vinaigre à Banyuls-sur-Mer

Imaginez un lieu d'exception : un balcon enserré dans les terrasses escarpées des environs de Banyuls d'où l'on domine la mer et le vignoble. De là surgit un petit bout de femme

tout aussi hors du commun, qui crée avec ses mains et son cœur un produit sublime : un vinaigre artisanal comme il n'en existe que peu en France, fabriqué avec du bon vin, du soleil et du vent. Nathalie Herre expédie sa production partout dans le monde, mais reçoit aussi dans sa boutique parmi ses tonneaux de vinaigre, qu'elle réussit à amadouer saison après saison, et qu'il faut absolument déguster.

On a aimé : apprendre qu'il existe autre chose que le tord-boyaux des grandes surfaces.

■ **La Guinelle.** Rue Saint-Sébastien, Banyuls-sur-Mer (66). Tél. : 04 68 85 54 12. www.levinaigre.com