

# *Notre Grain de Sel*

*Vous réjouir avec une cuisine du moment,  
à base de produits sélectionnés de saison.*

## **LE PAIN**

*Le pain, Artisan boulanger (Chez Christine et Christophe à Cucuron)  
Le Fournil des Tousselles à Cucuron (Benoit, Lili et Margaux) Bio*

-

## **DU POISSONS ET DES FRUITS DE MER**

*(Maison Reynaud, Pêcheur de méditerranée)*

-

## **DES ESCARGOTS DES VALANQUES**

*Ferme hélicicole au pied du Luberon (Stéphane Despax à La Motte d'Aigues)*

-

## **DES VIANDES DE RACES**

*(La Maison de la Boucherie à Pertuis)*

-

## **LA MAISON MASSE**

*(Gibiers, Charcuterie)*

-

## **DE LA CHARCUTERIE**

*(Producteur fermier, des Alpes de Hautes Provence)*

-

## **DES FROMAGES de chèvre Fermier du Luberon**

*GAEC Sophie et Thierry Perez*

-

**LES LEGUMES ET FRUITS BIO**

*(Chez Guillaume à Ansouis, Gaëtan à Cadenet,  
Cathy fruits à Villelaure)*

**LES OEUFS, FRUITS ET CEREALES**

*(Ferme en biodynamie, campagne Basse Croze,  
Mickaël Cavalier à Ansouis)*

-

**HUILES D'OLIVES**

*(Moulin Oliversion, Cucuron et Jérôme blanc à Cabrière d'Aigues)*

-

**LES AROMATES**

*(Chez Fanny, aux aromatiques du Luberon à Vaugines)*

-

**LES DESSERTS MAISONS DU CHEF**

-

**Les bières Artisanales BIO AQUAE MALTAE**

*(Brasserie Aixoise)*

-

**Jus de fruits et nectars Maison BENEDETTI**

*depuis 1948 BIO*

-

*Le tout transformé avec maîtrise par nos soins et servi en toute simplicité.  
Pour le bonheur de vos papilles !!*

*Merci à eux pour leur travail et le partage des qualités de chacun(e)*

-