



VOYAGE AU COEUR DES SAVEURS DE LA HAUTE-PROVENCE



En Haute-Provence, les paysages se savourent autant qu'ils se contemplent. Entre vallées ouvertes, crêtes calcaires, champs de lavande et vergers anciens, le territoire déroule une Provence sincère, lumineuse, et résolument vivante. Au cœur de l'UNESCO Géoparc de Haute-Provence, ce territoire se distingue par la richesse de ses terres agricoles, la diversité de ses producteurs et un attachement profond aux circuits courts.

On y cultive la poire Sartheau, on y récolte le miel de lavande, on y cueille des plantes sauvages et aromatiques, on y affine des fromages de montagne. Des produits issus d'un savoir-faire local exceptionnel entre authenticité, tradition et transmission. Sur les marchés ou dans les fermes, dans les assiettes ou en pleine balade, chaque produit devient une porte d'entrée vers un patrimoine vivant et accessible.

Cet été, la Haute-Provence invite à vivre la gastronomie comme une rencontre.

DES PRODUCTEURS QUI FONT LE GOÛT DU TERRITOIRE

En Haute-Provence, les saveurs ont un visage. Derrière les produits emblématiques du territoire se cachent des parcours passionnés, des savoir-faire transmis et une volonté commune : défendre une agriculture de qualité, vivante, profondément ancrée dans son environnement.

Vincent Carlier – La spiruline, une algue pour l'avenir

À Thoard, au cœur de la Haute-Provence, Vincent Carlier a troqué sa carrière de consultant pour se consacrer à une activité originale : la culture de spiruline. Accompagné de sa compagne Florie, il a fondé une ferme aquacole dédiée à cette micro-algue aux propriétés nutritionnelles remarquables, riche en protéines, fer et calcium. Considérée comme l'un des meilleurs aliments pour la santé humaine, la spiruline est prisée des sportifs et astronautes pour son effet bénéfique sur le système immunitaire.

Vincent cultive sa spiruline selon des méthodes écologiques, en basse salinité, limitant l'impact sur les écosystèmes. Ses bassins absorbent dix fois plus de CO² au mètre carré qu'une forêt amazonienne, contribuant ainsi activement à la lutte contre le changement climatique. Bien que résistante, la spiruline reste une culture fragile nécessitant une surveillance rigoureuse.

Transformée sur place, la spiruline est proposée en paillettes, un format plus naturel et culinaire que les traditionnels cachets. Vincent encourage son intégration dans la cuisine quotidienne pour ses qualités gustatives et nutritionnelles. Ouverte au public sur rendez-vous, sa ferme est aussi un lieu de sensibilisation et de partage, reflet de son engagement pour une alimentation saine et pour la valorisation du terroir de Haute-Provence.

[Site internet](#)

Claude Pelestor – Le gardien de la poire Sartheau

Dans le petit village de Draix, Claude Pelestor veille avec passion sur un trésor de la Haute-Provence : la poire Sartheau. Fruit ancien des vergers paysans, longtemps cultivé dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes, cette variété rustique était autrefois récoltée en octobre, puis conservée tout l'hiver dans les caves. Claude, héritier d'un savoir-faire familial remontant à 1900, a su lui redonner une nouvelle vie en devenant le premier producteur de fruits confits 100 % biologiques en France.

Dans les années 1980, alors que les vergers de poires disparaissent, il refuse d'en abandonner la culture. Mieux encore : il s'attaque à un défi technique de taille — développer un procédé de confitage naturel, sans soufre, compatible avec le cahier des charges bio. Cinq années d'expérimentations lui seront nécessaires pour y parvenir. Aujourd'hui, ses fruits confits sont prisés par plusieurs confiseries françaises de renom, et la poire Sartheau est devenue un produit d'exception, durable, local et sans équivalent.

Attaché à la valorisation de son patrimoine, Claude développe aussi un jus de poire Sartheau, un calisson revisité, et organise chaque automne à Draix la Foire de la Poire Sartheau, destinée à sensibiliser le public à la préservation de ce fruit emblématique.

« *La poire Sartheau est un patrimoine vivant. J'ai passé ma vie à la défendre, et je veux qu'elle continue à exister pour les générations futures.* » confie-t-il.

[Site internet](#)



LES MARCHÉS, SCÈNES VIVANTES DU GOÛT LOCAL

En Haute-Provence, le marché est bien plus qu'un lieu d'approvisionnement : c'est un rendez-vous. Un moment où l'on flâne, où l'on discute, où l'on goûte. Un espace de lien et de confiance, entre habitants, producteurs et visiteurs curieux de découvrir le territoire autrement.

À Digne-les-Bains, le marché hebdomadaire du samedi matin est une véritable institution. Réputé pour la qualité et la diversité de ses produits, il a été désigné en 2022 "Plus beau marché de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur" dans le cadre du concours national organisé par TFI. Il a ensuite atteint la 7^e place au classement national, parmi 24 marchés finalistes. Chaque semaine, il attire des centaines de visiteurs venus savourer les produits locaux : fruits et légumes de saison, miels, fromages, pains au levain, plantes aromatiques, sirops, confitures, huiles, charcuteries fermières... Les producteurs locaux y sont nombreux et engagés.

Chaque été, la Fête du terroir, organisée le 7 août, transforme le centre-ville en grand marché gourmand à ciel ouvert. Animations, ferme pédagogique, balades en calèche, démonstrations de savoir-faire... le cœur de la ville vibre au rythme du goût et des échanges. Ce moment fort valorise le travail des producteurs et renforce le lien entre agriculture locale et vie urbaine.

Dans les villages alentour – Seyne-les-Alpes, La Javie, Mézel, Château-Arnoux-Saint-Auban – les marchés perpétuent une tradition rurale chaleureuse, souvent plus confidentielle, mais tout aussi riche. On y retrouve les mêmes produits, les mêmes visages, dans une atmosphère plus intime, entre deux vallons, à l'ombre d'un clocher ou sous une halle provençale.

Ici, faire son marché, c'est renouer avec l'essentiel : le goût, la saison, la parole. C'est aussi prolonger l'expérience du territoire, en repartant avec un fromage, un pot de miel ou un bouquet de lavande – et un peu de cette douceur de vivre qui fait la singularité de la Haute-Provence.



UN TERRITOIRE QUI SE GOÛTE

La Haute-Provence, c'est aussi un art de vivre, un folklore et une cuisine solaire. Ici, le terroir se raconte dans les produits, dans les odeurs, dans l'accueil. **Le miel de lavande**, à la fois doux et floral, est l'un des trésors emblématiques du territoire. Il se savoure tel quel, ou dans des recettes inattendues comme celles du **restaurant étoilé La Bonne Etape** et son célèbre dessert signature, la fameuse glace au miel de lavande servie dans sa ruche.

La lavande, justement, est partout : en essence, en sirop, dans des biscuits, ou même... en glace. Pour l'expérimenter, direction **Les Folies Glacées** à Thoard, ou encore **La Boîte à Biscuits**, qui propose un sablé signature à la lavande, à la fois fondant, floral et délicat.

Et pour ceux qui aiment les saveurs rares, sachez que **le safran de Forcalquier** entre dans la composition de plats subtils, notamment dans les créations du **chef Anthony Jung, du restaurant Le Rhumarin à Sainte-Croix-du-Verdon**.

C'est une Provence à croquer, où chaque produit devient une émotion, chaque recette une passerelle entre le sol et l'assiette.

UNE CUISINE EN DIALOGUE ENTRE PROVENCE ET CARAÏBES

Anthony Jung, une passion au service de la gastronomie

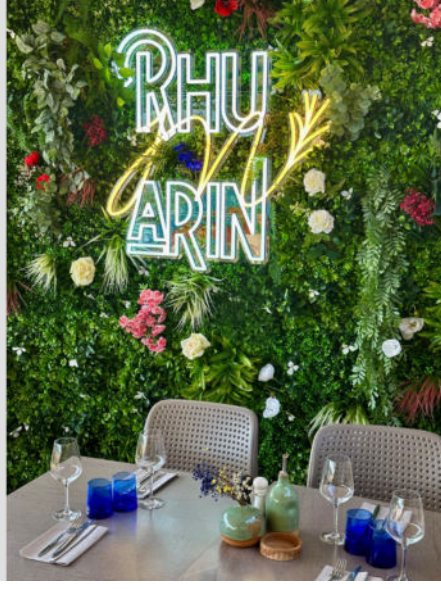
Entre Provence et Antilles, entre tradition et modernité, Anthony Jung compose une cuisine d'auteur, généreuse et métissée. Né en Franche-Comté, formé dans les Alpes-de-Haute-Provence et en Suisse, il quitte la métropole pour la Guadeloupe en 2018. Ce qui devait être une parenthèse de six mois devient une aventure de cinq ans : il y ouvre **Le Rhumarin**, un restaurant bistronomique à la cuisine inspirée, engagée, puisée dans les richesses créoles.

C'est dans le Verdon, qu'il connaît depuis l'enfance, qu'il choisit de revenir. À Sainte-Croix-du-Verdon, face au lac, il installe une nouvelle version du Rhumarin. Un lieu chaleureux, où chaque plat raconte une histoire entre ici et ailleurs. L'agneau de Sisteron flirte avec le rhum vieux de Marie-Galante, la lavande du plateau de Valensole se glisse dans une crème brûlée au lait de coco, le risotto au homard s'acoquine avec la truffe et les pistaches de Valensole. Rien n'est figé : la carte change, évolue, selon les rencontres et les saisons.

"Faire découvrir, sans trahir", c'est son credo. Anthony ne cherche pas à revisiter la cuisine provençale, mais à la faire dialoguer avec son parcours et ses racines multiples. **Il travaille en lien direct avec les producteurs locaux**, qu'il connaît personnellement : miel de lavande, safran de Forcalquier, légumes bio de paysans voisins... Chaque ingrédient est choisi pour sa qualité et pour son histoire.

Et parce qu'il aime faire vivre des lieux autant que des assiettes, Anthony développe un véritable écosystème culinaire à Sainte-Croix. En plus du Rhumarin, il a ouvert Goa, une cantine italienne conviviale installée juste au-dessus. En juin 2025, il inaugurera Mamacita, un bar à cocktails et tapas festif et créatif, qui viendra compléter l'offre gastronomique de ce hameau perché face au lac.

À travers sa cuisine, Anthony Jung incarne une Haute-Provence ouverte, vivante, métissée. Une terre de produits, de rencontres, de transmission... et d'inspiration.



CONTACT PRESSE

Margot Chevallier
Agence RevolutionR
mchevallier@revolutionr.com
06 33 46 56 65