

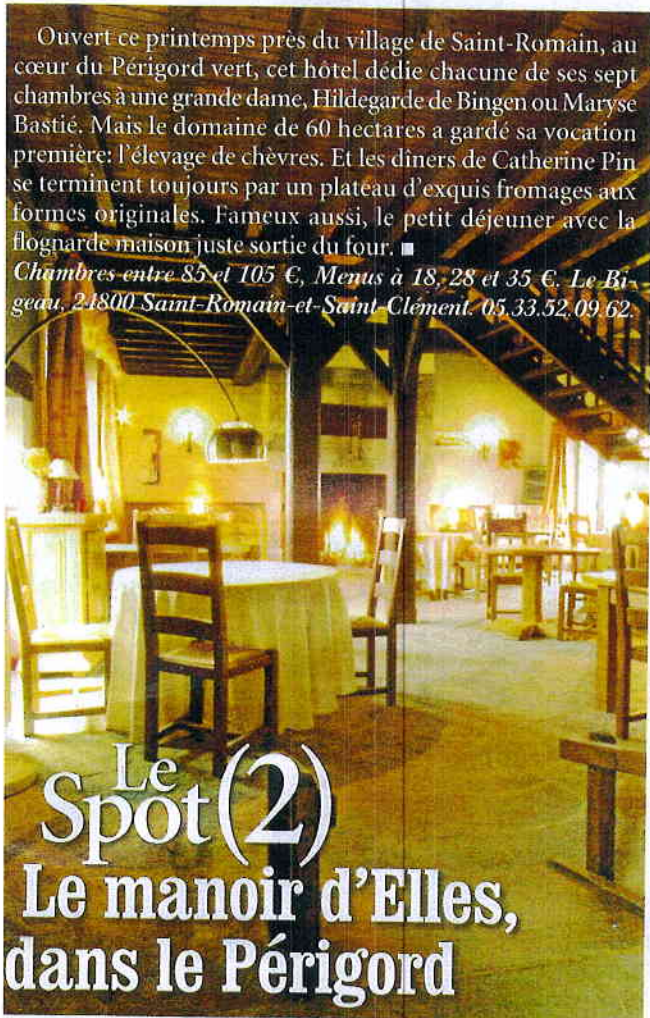


Le Spot (1)

Les gorges de Pennafort, en Provence

À 15 kilomètres de Draguignan, au milieu des méandres de l'Endre cerné de parois rocheuses rouges, cette auberge est l'antre d'un chef à la générosité débordante : Philippe da Silva. Quel que soit le menu choisi, il ajoute une mignardise par-ci, un petit plat par-là et on a vu des convives partir en rampant, de peur qu'en les apercevant il leur propose « encore un petit dessert ». Du coup, beaucoup refusent le plateau de romages, et c'est pitié : il présente plus d'une trentaine de variétés, dont des raretés comme la tome d'Arles ou le chèvre roumé bio, servis bien sûr avec une avalanche de pains. Da Silva, on ne le referra pas ! ■

220 € la chambre, 49 € le menu du marché. D 25, 83830 Callas. 04.94.76.66.51.



Le Spot (2) Le manoir d'Elles, dans le Périgord

Ouvert ce printemps près du village de Saint-Romain, au cœur du Périgord vert, cet hôtel dédie chacune de ses sept chambres à une grande dame, Hildegarde de Bingen ou Maryse Bastié. Mais le domaine de 60 hectares a gardé sa vocation première : l'élevage de chèvres. Et les dîners de Catherine Pin se terminent toujours par un plateau d'exquis fromages aux formes originales. Fameux aussi, le petit déjeuner avec la flognarde maison juste sortie du four. ■

Chambres entre 85 et 105 €, Menus à 18, 28 et 35 €. Le Bigeau, 21800 Saint-Romain-et-Saint-Clément. 05.33.52.09.62.

À emporter

Le lunch bag chic

Comment emporter son camembert pour s'offrir une petite tartinade au bureau, ni vu ni connu ? Comment transporter son munster ou son livarot dans le train sans déranger le compartiment entier avec des odeurs... alléchantes ? Ce sac isotherme en Nylon conserve le chaud comme le froid pendant 3 à 4 heures. Grâce à son fond plat, il peut soutenir une bouteille d'eau – de cidre ou de porto. Et sa petite poche fournit un espace de rangement supplémentaire. Trois tailles, trois couleurs : blanc, vert et ocre, prune et turquoise.

De 26 à 32,50€.

F. Perigot : 01.53.40.98.83.



Envie de bergeries



À Casetta di U Banditu, en Corse

Proche du défilé de l'Inzecca, en Haute-Corse, cette cabane du Bandit a été imaginée par deux anciens bergers, Martine et Xavier Baldovini. Ils produisent aujourd'hui dans leur fromagerie Fiore di Muntagna **des petits brebis et, en saison, du brocciu frais**. Posée au milieu des aulnes et bercée par le bruit du ruisseau, cette cabane accueille quatre personnes, pour la nuit ou la semaine, et se double d'un cabanon abritant un bain bouillonnant. 130 € la nuit pour deux avec petit déjeuner, de 590 à 1050 € la semaine pour quatre. 20227 Ghisoni. fiore-di-muntagna.com

La ferme des Granges, en Haute-Savoie

Au bout de la route de Lady, qui part de Megève, Blandine Perinet-Marquet élève huit vaches, dont le lait sera transformé en **reblochons** par la coopérative du Val-d'Arly. Agréées gîtes de France 3 épis, les deux chambres d'hôtes partagent cuisine équipée et salon. 70 € la nuit pour deux avec petit déjeuner – et yaourts maison. 74120 Megève. lafermedesgranges.free.fr



Cal Simunot dans les Pyrénées-Orientales

Dans la dernière ferme du village de Matemale, Cathy et Jean-Pierre Vergès élèvent volailles, ânes, vaches, cochons, paons, lapins. Seuls ces derniers passent à la casserole ! Chaque soir, à 18 heures, **la traite des 85 chèvres** fournit un spectacle aux occupants des quatre chambres d'hôtes. Le fromage parfume les petits déjeuners, servis dans une salle avec vue sur le Capcir. 70 € la nuit pour deux avec petit déjeuner. 66210 Matemale. calsimunot.fr