

À Mirabeau, le terroir passe à table au Bistrot de pays "L'Estanquet"

Le bistrot de pays "L'Estanquet" a rouvert en août. Alban et Emmanuelle sont ravis de pouvoir offrir leur savoir cuisiner et savoir-faire à une clientèle qu'ils espèrent satisfaire avec une carte de produits du terroir.

La touche particulière, le côté fleuri des assiettes... Ce Bistrot de pays est surtout une bonne table où vous pourrez savourer les mets préparés par Alban Risse, 47 ans, originaire de Bretagne et qui arrive du Vaucluse.

Une terrasse agréable permet aux clients de manger dans un cadre de verdure, au cœur du village.

Alban est épaulé en cuisine et pour le service par Emmanuelle Hanon, sa compagne âgée de 30 ans. Le couple s'est installé avec leurs deux enfants, Keenan 7 ans et Abbygâlle 2 ans et demi.

Une famille accueillie dans la commune par le maire Serge Carel et son conseil municipal qui ont apprécié le projet "copieux" qu'ils souhaitent pour cet établissement.

"On veut rester familial" explique Alban qui, depuis l'âge de 16 ans, son CAP de cuisine en poche, a travaillé dans différents établissements, Relais & Châteaux, pour des patrons et puis pour lui.

"Les clients sont contents, comprennent que 25€ cela le mérite puisque nous servons



uniquement des produits frais. Pas question de faire de la cuisine congelée. On fait des heures, mais cela vaut le coup. C'est que du bonheur. Et en plus ici on prend le temps de discuter avec les clients" se satisfait Alban.

Son expérience et son amour du terroir, il les met dans ses assiettes.

Sous le soleil de Provence, son envie c'est de "travailler" les produits du terroir, les fromages de chèvres et glaces du Gaec du Terrasson ou du Gaec de Mirabeau, l'épeautre de Thoard, l'huile d'olive des

Mées, les huiles essentielles et les fleurs de lavande de Nicolosi, la charcuterie de Thoard et ses viandes issues des élevages de Provence.

"Je tiens à ce que l'on respecte les bons produits". Sa devise inscrite sur la carte en témoigne: "Valeur et patrimoine français". Et le petit plus original, le vendredi midi, c'est moules frites. Tellement bonnes qu'on ne peut pas y goûter sans réserver. La première de plusieurs soirées fruits de mer frais est d'ailleurs prévue le vendredi 15 septembre. **M.G.**

► PRATIQUE

► Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf dimanche soir.

La carte : un plat du jour à 10,50 € et un menu à 25€ (entrée, plat, dessert).

Réservations ☎ 09 86 52 29 29

► Le menu Fête de la gastronomie a été fixé à 30€ hors boissons. Les convives auront droit à des biscuits sablés à l'huile d'olives du Moulin de Varzelles. Lavande et chèvre frais, épaule d'agneau de Sisteron confite aux romarins, blésotto d'épeautre, jus court au basilic

La croustille de pommes de Haute-Provence.