

T O U R I S M E & A R T D E V I V R E

SUD provence
CÔTE D'AZUR

HORS - SÉRIE

ÉTÉ 2008

50
IDÉES

**POUR VOS
VACANCES**

Activités de loisirs,
Itinéraires gourmands,
Bonnes adresses,
Sentiers de découverte,
Infos pratiques...

L.17256 - 3 H. - F. 5,90 € - RD



+ GUIDE DES EXPOS ET FESTIVALS DE L'ÉTÉ



Marais du Vigueirat

LES RICHESSES DU DELTA

Sur 1 000 hectares de Camargue sauvage, les Marais du Vigueirat, propriété du Conservatoire du littoral, invitent à découvrir la biodiversité propre aux zones humides. Visite guidée.

O n y accède par une route cabossée bordée de roselières qui s'enfile après le hameau de Mas-Thibert. Le paysage ? Une étendue plane, quadrillée par les canaux où seuls quelques tamaris rabougris remplissent l'horizon. Depuis longtemps sur ces terres marécageuses, l'homme et la nature cohabitent. Si pendant des décennies, l'homme a essayé d'endiguer les crues du Rhône, il est devenu depuis le simple horloger d'une mécanique hydraulique complexe, garante d'un équilibre écologique fragile.

Chaque année, plus de 25 000 oiseaux hivernants et migrateurs, totalisant près de 300 espèces d'oiseaux, trouvent refuge sur ces quelques hectares situés à la lisière de la plaine de la Crau. Conscients de l'importance de ce patrimoine naturel, les Marais du Vigueirat se sont engagés dans une démarche écotouristique exemplaire visant à réduire l'empreinte écologique des visiteurs et des infrastructures d'accueil sans restreindre l'accès au site.

La plus grande roselière protégée de Camargue reste un lieu idéal où les plus jeunes peuvent découvrir de façon ludique une nature préservée. Que ce soit dans la forêt inondée, sur le chemin de pilotis au milieu des roseaux ou sur la piste des cabanes spécialement aménagées pour eux, les surprises sont partout.

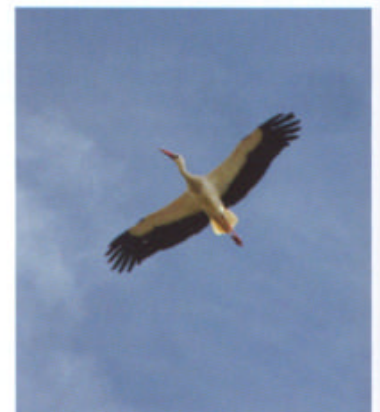
Chemin faisant, l'appel d'une bouscarle, le chant d'une rainette, le plongeon d'une cistude, la tortue des marais, le vol majestueux d'une cigogne ou l'envol d'un héron accompagnent leurs pas. Pour ceux qui exigent un brin de confort, on peut aussi parcourir les digues sur une calèche tirée par deux chevaux de trait et découvrir le travail des manadiers et des éleveurs de chevaux Camarguais. Vous l'aurez compris, les Marais du Vigueirat constitue un excellent observatoire d'une Camargue authentique où l'homme, avec intelligence, s'attache à vivre en harmonie avec la nature.

Emmanuel Dautant



TÉLÉ RÉALITÉ SOUS LA CIME DES ARBRES

L'intimité des cigognes n'aura plus de secret pour vous. Grâce à une caméra vidéo fixée au-dessus du nid, découvrez la vie d'une famille de cigognes. Avec cinq éclosions cette année, l'emploi du temps des parents promet d'être chargé. Une saga à vivre en direct, tous les jours à l'accueil des Marais du Vigueirat.



CARNET DE BORD

S'Y RENDRE :

Depuis Arles par la D 35 jusqu'à Mas Thibert. A Mas Thibert, traverser le village, puis prendre la C 71 en direction des Marais du Vigueirat. Parking ombragé.

VISITER :

Marais du Vigueirat. Visite libre et gratuite. L'anti-moustique n'est pas superflu. Les visites en calèche et accompagnés d'un guide naturaliste sont payantes et sur réservation uniquement. Accueil tous les jours de 10h à 17h. Rens. au 04 90 98 70 91 ou sur www.marais-vigueirat.reserves-naturelles.org



Arles

TOUT BON, TOUT BIO !

Des bords du Rhône où la ville s'étire sous une lumière qui a envoûté des peintres comme Van Gogh et Gauguin, Arles dévoile avec majesté son passé romain admirablement conservé : forum, temple, théâtre et ses arènes où bat le cœur de la cité camarguaise. Mais Arles ne reste pas figée sur les splendides traces de son passé. L'art de vivre et la gourmandise y ont toute leur place. Il suffit de fréquenter le Boulevard des Lices, le samedi matin, et son marché haut en couleurs et en bonne humeur, pour prendre le pouls de l'âme provençale. Sur les étals, courgettes, aubergines, artichauts, thym, romarin, réjouissent les amateurs. On peut également y savourer les olives cassées et l'huile d'olive des Baux, le riz de Camargue et la viande de taureau, le tout en AOC, s'il vous plaît.

Mais Arles c'est aussi la prouesse de ses chefs dont le premier d'entre eux, Jean-Luc Rabanel, qui a été nommé « cuisinier de l'année 2008 » par le guide GaultMillau. En d'autres temps, Jean-Luc Rabanel aurait été flibustier ou marin au long cours. Ce Gascon d'origine est avant tout un cuisinier bourlingueur. Après avoir entrepris des explorations culinaires au Sri Lanka et en Afrique, il décide de s'installer à Arles (pour son ciel toujours bleu), et crée L'Atelier, en 2006. Ce restaurant bio, où l'imagination, la création et les émotions gustatives sont mises chaque jour à l'honneur, recevra l'année suivante une étoile Michelin. Le secret de ce chef hors norme, inventif et talentueux, se trouve dans son jardin bio. Plus de 100 variétés de légumes lui permettent de jouer sur une palette infinie de saveurs et de textures. « Le bio est pour nous le moyen d'accéder à des produits de

Ancienne bergerie, le restaurant La Chassagnette est conçu autour d'une vaste terrasse, à l'ombre des canisses entourée d'un jardin potager.

Fière de ses monuments romains mais aussi de ses chefs étoilés, Arles est la ville idéale pour partir à la découverte d'une Provence qui cultive avec hardiesse les plaisirs de la bouche et les produits bio.



très grande qualité. Plus de 80 % des plats de L'Atelier sont créés avec des légumes. Notre jardin nous fournit la matière première d'excellence dont nous avons besoin pour nos créations ». Jugeons en plutôt sur la carte par une farandole de saveurs inédites : tempura de jeunes carottes aux 2 sauces Thaïe, yaourt végétal de cocos blancs, raviole de courge au bouillon d'oignons doux et aux herbes sauvages, figue rôtie à la pâte d'olive noire.

Un jardin des saveurs oubliées

L'autre table bio d'Arles, c'est La Chassagnette. Ce restaurant, perdu au milieu des roseaux et des tamaris, est devenu en quelques années une ode à la cuisine saine et authentique. Une invitation au rêve culinaire, à seulement 12 minutes du centre d'Arles. Le potager bio d'un hectare, certifié Ecocert, constitue le cœur vibrant de La Chassagnette. Il offre une promenade colorée, remplie de senteurs et aiguisant les papilles avant de passer à table. « Plus de 180 variétés de fruits, de légumes et d'aromates, telles des tomates rares et des herbes oubliées sont ma source d'inspiration », confie Armand Arnal. Ce jeune chef de 30 ans, « ancien » de chez Alain

Ducasse, vit un rapport presque charnel avec les produits de son jardin bio, qu'il magnifie en cuisine. En composant des menus fraîcheur, extrêmement savoureux et goûteux, à la tonalité méditerranéenne : filets de rougets marinés aux agrumes et fenouil confit, tian de pamplemousse au caramel de sauge, seiches à la plancha et sa purée onctueuse de brocolis. Cet hommage à la nature, au bio, la Camargue n'en est pas à son galop d'essai. Le riz de Camargue qui bénéficie d'une IGP s'est également mis à la culture bio, sans pesticide ni insecticide. Une quinzaine de riziculteurs ont adhéré au groupe Heureuse Camargue, une marque 100 % bio, spécialisée dans la culture du riz biologique. Leurs riz rouge, blanc, long complet, rond sont conditionnés et emballés dans les cinq jours qui suivent la commande. Ce qui en fait des produits frais. Et comme toujours, cette différence se ressent dans l'assiette !

Régis Cailleau

LES BAUX, VIGNOBLE BIO

Avec ses rouges gourmands et soyeux, aux notes de cuir et de fruits rouges confiturés, ses rosés au parfum de garrigue et ses blancs aériens, le vignoble des Baux-de-Provence mérite qu'on s'y attarde. Pour la qualité de ses vins mais aussi parce qu'un peu plus de 80 % des vignes de l'appellation des Baux sont cultivées en agriculture biologique, sans engrais chimique ni pesticide. Un record en France ! Seuls deux viticulteurs sur onze n'ont pas encore entamé la démarche. S'ils le faisaient, ce petit vignoble des Bouches-du-Rhône de 320 ha pourrait devenir la première appellation en agriculture biologique au monde !



Armand Arnal. Après avoir passé sept ans aux côtés d'Alain Ducasse, il s'est tourné vers une cuisine créative à base de produits biologiques.



Jean-Luc Rabanel du restaurant l'Atelier à Arles.

CARNET DE BORD

SE RESTAURER :

L'Atelier, 7 rue des Carmes, 13200 Arles. Tél. : 04 90 91 07 69.
La Chassagnette, domaine de l'Armellière, route du Sambuc, 13200 Arles. Tél. : 04 90 97 26 96.

SE RENSEIGNER :

Heureuse Camargue. Rens. au 04 90 97 20 29 ou sur www.heureuse-camargue.com

Arles, les couleurs de l'été

Juillet

04 → 07 Les Fêtes d'Arles (Pegoulado le 4, Cocarde d'argent le 5, Fête du Costume le 6, Cocarde d'Or le 7)

08 → 13 Les Rencontres d'Arles (Le Festival 8 + 13, les expositions 8/07 + 14/09)

13 → 20 Les Suds à Arles

14 → 19 Convivencia

19 → 20 Les Rencontres internationales de flûte et de tambourin

22 → 24 Les Escales du Cargo de Nuit

Août

24 → 31 Arelate et Festival du film Peplum

Sept.

12 → 14 Camargue Gourmande, Feria du Riz, Festival du cheval

19 → 21 Fête des Prémices du Riz

20 → 28 Salon des antiquités et de la Brocante

20 → 21 Les Journées du Patrimoine

24 → 25 Les 24h du fleuve

Les Expositions

- * "Christian Lacroix", au Musée Réattu, jusqu'au 31/10
- * "Combas 2008", à la Fondation Van Gogh, 5/07 + 2/11

Les Visites Guidées

10/07 → 30/09
27/10 → 05/11

- * Le vieil Arles: du mardi au samedi à 17h en français (et tous les samedis à 17h en anglais) sauf jours fériés
- * Sur les pas de Van Gogh à Arles: tous les lundis à 17h en français (et tous les mardis à 17h en anglais) sauf jours fériés
- * Le Musée départemental de l'Arles antique: tous les jours à 15h en français (et tous les jours à 17h en anglais)
- * Le Museon Arlaten: du lundi au samedi à 15h30 sauf jours fériés

Et aussi... les courses camarguaises aux arènes tous les mercredis à 17h en juillet et août, les visites en liberté toute l'année avec les pass monuments, le baladeur MP3, "Allô visit", ...

Retrouvez nous : www.arlestourisme.com
tél : 04 90 18 41 20

Conception Guillaume Bahini



Festival Arles

Sons voyageurs

Durant une semaine à Arles, toute la ville devient sensible aux rythmes métissés d'une grande diversité où découvertes, échanges et partage sont mis en scène, à travers le prisme universel de la musique. Sons et grandes voix du monde ont rendez-vous ici, au cœur de l'été provençal. Outre les concerts du soir, grandioses représentations sous la voûte étoilée du théâtre antique, le festival suggère des flâneries sonores dans les ruelles du vieux centre, des apéritifs propices aux rencontres, des siestes musicales au milieu de la journée, des pauses poésie dans la cour de l'Archevêché ou dans l'atmosphère recueillie de l'église des Frères Prêcheurs, exploitant le charme des sites arlésiens. Joyeuse alchimie de scènes gratuites et de concerts payants mêlant musiques savantes et festives, toujours à l'accueil du sud. On attend pour cette 13^e édition : des artistes d'Italie du Sud, un quintette malien, un sound system espagnol, un orchestre des Balkans, un trio palestinien, un ensemble iranien... La liste est loin d'être close, elle est déjà une belle invitation aux explorations musicales intercontinentales.

Les Suds, à Arles, festival des musiques du monde, du 13 au 20 juillet. Tél. : 04 90 96 06 27. www.suds-arles.com

Expo Arles

Combas l'enchanteur

La Fondation Van Gogh, fidèle à sa vocation, contribue à mettre à l'honneur les œuvres des chefs de file de l'art contemporain. Cette exposition consacrée à Robert Combas donne naissance à plus de cinquante œuvres inédites, peintures, sculptures, céramiques créées spécialement et présentées pour la première fois, plus le somptueux autoportrait que Combas réalisa en 1988 en hommage à Van Gogh. Combas, le Méditerranéen donne une œuvre remplie de lumière qui trouve dans ce sud qu'il affectionne toute sa légitimité et témoigne de la permanence de sa créativité.

Ques aco ?, Robert Combas, du 4 juillet au 2 novembre, Fondation Van Gogh, Arles. Tél. : 04 90 49 94 04.

