

## MONTBRUN-LES-BAINS

Tradition

## Bienvenue aux curistes

Le début de la saison (24 mars dernier) a marqué la reprise de ce qui est, maintenant, devenu une tradition. Il s'agit, en l'occurrence, de la réunion amicale, au sein de la salle polyvalente (une fois toutes les trois semaines) des curistes, au cours de leur séjour. C'est l'occasion de communiquer, d'échanger, de s'informer, mutuellement et aussi de leur faire découvrir les produits du terroir. Cette première prise de contact, en 2008, a eu lieu le 9 avril, en présence d'une très forte assistance parmi laquelle le conseiller général Paul Arnoux.

Elle a commencé par le mot de bienvenue du maire Didier Gillet. Puis, le premier adjoint, Gérard Chappon, enfant du pays, a évoqué ce dernier. Pour l'office de tourisme, Denise Vannier, vice-présidente et Lucie Vautrelle, hôteesse d'accueil, ont, tour à tour, fait une présentation de celui-ci, en citant les potentialités qu'il offre notamment en matière d'aide à l'hébergement ainsi que dans les activités multiformes tant dans le domaine sportif que cultu-

rel. Quant à Claude Labbé, elle fit état du champ d'intervention étendu de la bibliothèque municipale.

Et pour ce qui est du domaine plus spécifique, celui de la pratique thermique, Frédéric Prades, directeur du complexe thermal et de remise en forme était là pour répondre aux questions.

Ambiance sympathique qui devait encore plus se réchauffer au moment où vint l'heure de faire plus ample connaissance avec les produits du terroir. Senteurs agréables avec "La Savonnerie en Provence" de Sault et sa gamme extrêmement diversifiée (tél: 04 90 64 17 99). Avec "Ho! Bouquet de lavande" (Ferrassières), la couleur était annoncée: fleurs, bouquets, huiles essentielles mais aussi, miel, petit épeautre.

Visite possible de l'exploitation (tél: 06 74 61 84 28).

Après la sollicitation du sens olfactif, c'était au tour des papilles gustatives d'être à la fête: saucisson, toasts composés de différents pâtes du réputé trai-



Les produits du terroir sont appréciés.

teur de chez "Coccinelle". Tout à côté s'exposaient et s'offraient: olives, huile, tapenade d'abricot de la Ferme de Bluye (Plaisians). Puis on passait aux délices sucrés avec le maître nougatier, André Boyer (de père en fils depuis... 1887 à Sault).

Ah! Ses spécialités de nougats et ses célèbres

macarons. Enfin, en accompagnement de tous ces mets délicieux, il fallait des vins à la hauteur. Ce fut le cas avec le Domaine du Rieux Frais (Sainte-Jalle) et ses vins de pays des Coteaux des Baronnières, tout comme avec ceux du Domaine du Moulin à Vinsobres (commune classée, en 2006, en

AOC, le premier cru en Drôme provençale).

Remerciements à qui vous savez pour avoir bien mangé et bien bu (avec modération s'entend). Par contre, demain, retour à l'eau... sulfurée.

C'est moins bon au goût mais excellent pour la santé, la ligne et la forme.

R.G.