

Article du 17/07/2009, Le charme fou du « MasTourteron », le Figaro Magazine

*Le Mas Tourteron* d'Elisabeth Bourgeois mérite les trois étoiles du bonheur. Le lieu est bucolique, aménagé avec un goût parfait. Pour avoir un aperçu, il suffit de jeter un coup d'œil sur le site internet. Il faut être heureux pour concevoir un tel endroit. Le sourire de la patronne résume la joie de vivre qui règne alentour.

Les tables du jardin, semées parmi fleurs et plantes aromatiques, la salle à manger intérieure, poutres au plafond, mobilier ancien, belle vaisselle reflètent un confort à la provençale : charme fou.

Elisabeth Bourgeois est une cuisinière autodidacte qui conçoit les recettes classiques à sa façon. Une réussite. Et surtout, tout est frais, tout est bon.

Bonne nouvelle, en juillet et en août, le restaurant ouvre pour le déjeuner (30 et 38 euros). *«J'ai concocté ce menu pour vous, il est fait de bonheur et de simplicité»*, explique Elisabeth. Le soir, le menu est à 48 euros, hors boissons. Exemple : petit gaspacho de tomates anciennes, tarte fine de petits calamars façon pissaladière, copeaux de tomates confites et parmesan ou choix de légumes du moment, marinade aigre-douce ; rougets barbets grillés à l'huile d'olive, mousseline de poivrons et courgettes fleurs ou pintade fermière mijotée aux pêches rôties ou carré et gigot d'agneau du Quercy rôtis et laqués à la moutarde au miel, ou épaule confite aux épices ; fromages d'ici et d'ailleurs ; délices et gourmandises autour du grand buffet de desserts.

Marie Mauron, la poétesse préférée du général de Gaulle, fit cadeau à Elisabeth de *La Cuisinière provençale*, de Reboul, lorsque ses parents tenaient un restaurant à Cavailon. Sa vocation était née.

Depuis, elle a ouvert trois établissements. La cuisinière du *Mas Tourteron* aime travailler le sucré-salé et préparer des terrines. *«Je trouve ça beau, explique-t-elle. Brousse, aubergines, poissons, fruits confits.»* Elisabeth va dans le bon sens. *«Pas besoin de noyer le poisson dans une sauce. Aujourd'hui, les clients réclament le produit pour le produit.»*

Une certitude, en tout cas. En passant par le Luberon, il ne faut pas rater *Le Mas Tourteron*, blotti entre les fleurs et les arbres. -

**Le Mas Tourteron, chemin de Saint-Blaise, Les Imberts, 84220 Gordes (04.90.72.00.16; [www.mastourteron.com](http://www.mastourteron.com)).**

**Menus: 30 à 38€ (déjeuner), 48€ (dîner). Vin: à partir de 30€.**