

**GASTRONOMIE /** Des cours de cuisine et des séances de dégustation

## Gina Trévier partage son art de vivre autour de la table

Par Martine Quinette

carpentras@laprovence-presse.fr

Dans un magnifique hôtel particulier, transformé en maison d'hôtes, place du Docteur Cavaillon, Gina Trévier ne se contente pas d'offrir le gîte et le couvert. Elle veut aussi faire partager son amour de la région, de la cuisine provençale et des petits producteurs locaux.

Cette Camarguaise d'origine a longtemps tenu un bistrot à vins dans la région parisienne. "Je voulais me rapprocher de chez moi et j'ai eu un coup de cœur pour cette

**“ Ma démarche n'est pas commerciale. C'est d'abord un projet de vie. ”**

maison et le charme de cette ville encore authentique, avec un beau patrimoine architectural, et un immense potentiel. On trouve ici, des produits superbes, de la truffe, tous les fruits et légumes, des bons vins...”

Depuis qu'elle s'y est installée, en septembre 2006, elle accueille essentiellement des touristes étrangers mais propose également des ateliers de cuisine ou des soi-



► Gina Trévier (en second plan) cultive l'art "d'aérer les casseroles dans le respect du produit".

/ PHOTO X.DR.

rées dégustation. Un concept qui se développe beaucoup dans les grandes villes et qu'elle décline à sa manière. "Je crois que les gens ont besoin de revenir à une cuisine créative, au slow-food. Beaucoup de choses se passent autour de la table." Selon la demande, elle prévoit des journées entières ou des ateliers du soir autour d'un thème, emmène ses hôtes chez des producteurs ou des com-

merçants "qui jouent le jeu de faire déguster, d'expliquer leur travail" ou encore sur le marché du vendredi matin.

Ensuite, tout le monde enfle son tablier et se met aux fourneaux pour réaliser une entrée, un plat et un dessert. Et on prend le temps, de mijoter longtemps à feu très doux, et d'échanger. Sur l'alimentation méditerranéenne, sa spécialité, sur la gastro-

mie, la cuisine diététique, le bio... Avec un seul objectif: le plaisir de la table et la découverte des produits.

Elle livre ses secrets de chef, ses tours de main pour couper les légumes et jouer avec les couleurs et les saveurs, et même ses connaissances en aromathérapie. "Ma démarche n'est pas commerciale, je veux avant tout faire partager ce que j'aime. C'est un projet de vie que je réalise ici. On peut venir à deux comme à dix. Pas plus. Et si le groupe est important, il y en a toujours qui boivent des coups dans le jardin pendant que les autres s'affairent, mais cela fait partie du côté sympathique de la soirée." Une fois le repas prêt, tout le monde se retrouve autour d'un apéritif avant de se mettre à table.

Autre formule possible: la soirée-dégustation autour du vin avec des tapas. "L'idée est de montrer différents accords mets-vins". Pendant ses années à Paris, elle s'était constitué un réseau de petits vignerons indépendants, notamment en bio, qu'elle a envie de faire connaître. ■

### PRATIQUE

Tarifs : 75 € (cours de cuisine de base et repas) 45 € (dégustation). ☎ 04 90 51 99 98