

## Une rencontre culinaire inattendue

Sortie vélo club du dimanche 7 mai 2023-05-10

Ce matin, deux personnes au groupe 1 et 9 personnes au groupe 3, tant pis pour les absents. Eric Moine, Eric Godart, Brigitte Senes, Françoise Leger, Françoise Bernard, Alain Magre, Thierry Boyer et Hélène Piana.

Il a plu ce matin et le ciel est chargé de nuages noirs, mauvais présage ?

On démarre la sortie club qui prend la direction du sud, la zone la plus chargée, d'autant que quelques gouttes tombent déjà.

Arrivé à Luynes, pas bêtes les gars, on décide de se diriger vers le soleil, c'est à dire vers Pélissanne.

On prend la direction des Milles et là que vois-je sur la piste cyclable ?

Une petite sacoche qui laisse apparaître diverses cartes de crédit. J'opère un demi-tour et je récupère l'objet.

Un regard rapide me permet de voir qu'il y a entre des cartes de crédit, la carte d'identité, la carte vitale, des cartes professionnelles. Je décide de jeter un œil précis avec les collègues, plus tard, disons à Pélissanne, au moment du café.

Nous voici attablés au bistrot et on en profite pour rechercher un numéro de téléphone pour contacter le propriétaire. Pas de numéro mais une carte professionnelle indiquant : « [Restaurant de la Pioline](#) », couvert par le nom de Pierre REBOUL.

On ne connaît pas cette personne mais on se doute qu'il doit travailler à ce restaurant.

On cherche à joindre le resto mais personne au bout du fil après deux tentatives.

J'enverrai un mail dès que j'aurai retrouvé les coordonnées de l'établissement, ce que j'ai fait en début d'après-midi.

Le temps pour moi de découvrir la variété de la cuisine de ce chef réputé, étoilé au guide Michelin.

Aucune nouvelle jusqu'à 23h15 où là, enfin, j'ai au bout du fil, la voie grave de M Reboul.

Après quelques échanges pour se mettre d'accord sur le lieu de remise des papiers, il me dit qu'il habite à Meyreuil. Un lieu évident est vite trouvé ainsi que l'horaire.

Ce sera lundi matin à la mairie de Meyreuil.

Nous avons des échanges sur ces activités passées et le fait qu'il est sur Meyreuil depuis 2007.

Pour me remercier, bien sûr il me propose de prendre un RDV avec lui pour un repas au restaurant de La Pioline, avec Françoise.

Parole tenue quelques temps après, le rdv est pris pour vendredi 2 juin midi, au restaurant du château de la Pioline.

Chaleureusement accueilli, on a passé un superbe moment à faire des dégustations de préparations dont il a le secret. Un émerveillement devant la beauté des plats et un régal pour les papilles.

Le nec plus ultra, c'est qu'on nous explique comment savourer au mieux ces délicieux produits, eux même accompagnés de vins enivrants.

A la fin du repas, on a eu le plaisir de discuter avec Pierre Reboul, près de ses fourneaux et d'apprécier la gentillesse et le savoir-faire du chef étoilé et de son personnel.

On quitte le site, à regret, avec plein de souvenirs.

Merci à mes amis du CSPA présents lors de la sortie et qui n'ont pas pu bénéficier du repas  
Ci-dessous quelques photos :

Figure 1 Le groupe .....	2
Figure 2 Entrée ? Ça se mange ?.....	3
Figure 3 Une Huitre ? oui.....	3
Figure 4 Flamby de foie gras .....	4
Figure 5 Maquereau et son petit gâteau .....	4
Figure 6 Artichaud à la Barigoule.....	5
Figure 7 Omble chevalier.....	5
Figure 8 Je bois quoi ? .....	6
Figure 9 Dessert à la fraise et brousse du Rove.....	6
Figure 10 Servis comme des rois.....	7

### Alain BERNARD



Figure 1 Le groupe



*Figure 2 Entrée ? Ça se mange ?*



*Figure 3 Une Huitre ? oui*



*Figure 4 Flamby de foie gras*



*Figure 5 Maquereau et son petit gâteau*



*Figure 6 Artichaud à la Barigoule*



*Figure 7 Omble chevalier*



*Figure 8 Je bois quoi ?*



*Figure 9 Dessert à la fraise et brousse du Rove*



*Figure 10 Servis comme des rois*