

SERGE PEUZIN,
MAÎTRE CUISINIER
DE FRANCE À APT.

Passion Provence

Quand ses collègues, maîtres cuisiniers de France, le voient arriver aux Halles d'Avignon, ils l'appellent « le montagnard ». Un surnom qui fait bien rire, Serge Peuzin, le chef de l'auberge du Luberon à Apt.

Né à Marseille, « le montagnard » se sent plus proche de la grande bleue que des frais alpages. Sa passion, c'est sa Provence aux saveurs d'origan, de thym et de soleil. Et lorsqu'il en parle, l'Aptésien d'adoption est plutôt volubile :

« Ce que j'aime, au fond, c'est de faire partager, de donner mon savoir. »

Un appétit qui l'a amené, le samedi 20 octobre, sur le marché d'Apt pour un atelier gustatif et ludique dans le cadre d'une journée organisée par les Marchés de Provence et les Logis de France. Enfants et adultes pouvaient s'essayer à des assemblages inattendus avec des produits traditionnels :

pâte d'amande, fruits de saison, compote de coing et pâte brisée.

Et de conclure avec une voix qui chante la Méditerranée qu'il n'a jamais quitté :

« J'aimerais que nous nous réappropriions notre cuisine provençale. Elle est le fruit d'échanges millénaires. »

