



LE PETIT PAYSAN

Une petite cabane qui cultive le goût et l'amitié

Au cœur des Alpilles, un lieu unique mêle terroir, rencontres et plaisirs gourmands, entre cabane en bois, producteurs passionnés et soirées d'été...

Contact

lepetitpaysan.maussane@gmail.com

06 03 34 78 97

 facebook.com/lepetitpaysan

 @petitpaysan_maussane



LE PETIT PAYSAN

Une histoire de goût, de terroir, de famille et d'amis...

À Maussane-les-Alpilles, au cœur de la Vallée des Baux, une petite cabane en bois raconte une histoire familiale et amicale

Cette cabane raconte l'histoire de Marc Gonfond, dit **Le Petit Paysan**. **Agriculteur passionné**, héritier d'un savoir-faire transmis de génération en génération, Marc cultive ses terres avec exigence et conviction depuis plus de 20 ans. C'est en 2009 qu'il décide d'ouvrir sa petite cabane en bord de route pour vendre en direct l'essentiel de sa production. **Au début, c'était seulement l'été, 15 ans plus tard, il produit été comme hiver**. Des produits frais, cueillis le plus souvent le matin même, pour un chemin du champ à l'assiette aussi court qu'authentique. **Ici, le goût c'est celui des Alpilles.**

Mais la Cabane du Petit Paysan, c'est bien plus qu'un point de vente : c'est un lieu de rencontres et de partages. À chaque jour d'ouverture, un(e) producteur(rice) local(e) vient s'installer pour proposer fromages, coquillages, vins ou charcuteries artisanales.

Parmi eux :

- **La Fromagerie de Manon** (Maussane) : fromages de chèvre, yaourts et charcuteries de sa production - mercredi et dimanche
- **L'Atelier Fromager des Calans** (Paradou) : fromages de chèvre et de brebis - samedi
- **Le Trésor de Camargue** (Port-Saint-Louis-du-Rhône) : huîtres, moules, palourdes... et fruits de mer cuisinés sur place ! Mercredi
- **Ma Clé des Vignes** (Maussane) : vin IGP Alpilles, par un vigneron indépendant passionné - un samedi par mois





© photo Paula Siqueira

MANGER, VIVRE LOCAL

La Cabane, c'est aussi une philosophie : Manger local, vivre local

Opter pour la Cabane du Petit Paysan, c'est faire bien plus qu'un simple achat. C'est un engagement pour :

La qualité et la transparence : connaître son producteur, échanger avec lui, comprendre sa façon de travailler

Une agriculture durable : rémunérée justement, diversifiée, respectueuse de la nature

Une démarche écologique : réduction des trajets, meilleure gestion des volumes produits, pas de gaspillage

Un service souple, toute l'année

Parce que les habitudes changent et que nous souhaitons faciliter l'accès aux produits locaux, un **distributeur automatique** a été installé à côté de la cabane, approvisionné toute l'année, **7j/7, accessible 24h/24**.

Fruits & légumes du Petit Paysan, fromages de Manon et Nathalie, charcuteries locales de la Boucherie Charles... la qualité reste la même, la flexibilité en plus !

Et quand la cuisine devient un art de vivre... local!

De ces échanges autour du terroir est née une belle idée : Marie, la sœur de Marc, a ouvert un **restaurant éphémère (Merci Marie)** dans le mas familial sur l'exploitation. Depuis 7 ans, l'été venu, sa cuisine créative, 100 % locale, attire les amateurs de saveurs authentiques et conviviales.

Cette année, **une collaboration avec le WIM' Fest** (festival de littérature et de musique) viendra rythmer votre été avec **les soirées «Bouche à Oreille»**.

Programmation musicale par le WIM' Fest, Cuisine de Marie à base de produits du Petit Paysan et locaux.

Premier rendez-vous le 17 juillet - sur réservation uniquement - places limitées
billetterie : <https://shotgun.live/fr/events/bouche-a-oreille-1>



Ici, Mamé Gonfond, celle par qui tout a commencé...

Elle a transmis son amour du travail, son savoir-faire et ses terres. Aujourd'hui, c'est sur une partie de l'ancienne exploitation de ses grands-parents que le Petit Paysan fait pousser ses fruits et légumes.

Une histoire de transmission et de passion au coeur des Alpilles.

PORTRAITS

Les petits-enfants : Marc (Le Petit Paysan) et Marie (Restaurant Ephémère)

Ils perpétuent chacun dans leur branche l'héritage familial.

Marc cultive aujourd'hui les terres de leurs grands-parents, en mêlant savoir-faire traditionnel et approche moderne. Grâce à une belle diversité de cultures, il propose presque toute l'année des fruits et légumes de saison, cueillis à maturité.

Marie, quant à elle, partage son année entre Londres et le mas familial. Chaque été, elle revient ouvrir un restaurant éphémère dans la maison de son enfance. Sa cuisine, inspirée de ses rencontres dans la capitale anglaise, reste profondément attachée aux racines provençales et à la transmission d'une cuisine familiale, simple, généreuse et pleine de caractère.



© photo Paula Siqueira



© photo Paula Siqueira

Manon Gonfond (La Fromagerie de Manon)

Elle n'est autre que la petite cousine!

Il y a déjà 8 ans, Manon s'est installée, elle aussi, avec son troupeau de chèvres sur les terres familiales. Aujourd'hui, elle veille sur une cinquantaine de chèvres, principalement des alpines, des communes provençales et des anglo-nubiennes. Elle réalise elle-même ses croisements, cherchant à obtenir des animaux plus robustes et un lait plus riche... pour des fromages toujours meilleurs.

PORTRAITS

Depuis toute petite, Manon savait qu'elle voulait travailler avec les animaux. Mais c'est un stage chez une chevrrière passionnée qui a été le véritable déclic.

Ce qu'elle aime par-dessus tout ? Passer du temps avec ses animaux... et s'amuser à créer de nouveaux fromages.



© photo Paula Siqueira



© photo Paula Siqueira



Dyana Tzicuris (Le Trésor de Camargue)

Une autre histoire familiale...

Dyana Tzicuris incarne la nouvelle génération dynamique et créative de conchyliculteurs passionnés. Elle travaille avec ses parents, Pierre et Laurence, qui ont acheté il y a 25 ans leur élevage, dans l'anse de Carteau, en bordure de Camargue.

Avec d'autres pionniers, ils se sont lancés dans un pari audacieux : faire grandir des huîtres dans cette zone marine unique, où se mêlent les eaux du Rhône et de la Méditerranée, riches en nutriments et conférant aux huîtres une saveur subtile, charnue, très appréciée des amateurs. C'est ainsi qu'est né "Le Trésor de Camargue".

PORTRAITS

Aujourd'hui, Dyana perpétue ce savoir-faire unique, entre tradition et innovation, dans un cadre naturel exceptionnel. Son bureau : la mer, son héritage : un trésor camarguais.





Baptiste Coste, (Ma Clé des Vignes)

Vigneron indépendant et fier d'être 100 % maussanais !

Issu d'une famille tournée vers l'oléiculture et l'arboriculture, Baptiste a pourtant choisi une autre voie : celle de la vigne. Une passion de longue date qu'il cultive depuis plus de 20 ans, en parallèle de son activité principale.

Tout a commencé avec quelques hectares loués du côté de Châteaurenard. Mais son rêve était clair : planter ses vignes chez lui, à Maussane-les-Alpilles. Aujourd'hui, c'est chose faite et il peut revendiquer avec fierté le statut de **seul vigneron de la commune, sur les seules vignes maussanaises !**

PORTRAITS

Un retour aux sources, d'une certaine manière : son arrière-grand-père était vigneron dans le Vaucluse. En renouant avec cette histoire familiale, Baptiste réalise une vraie fierté, celle de produire son propre vin, sur sa terre, au cœur des Alpilles.



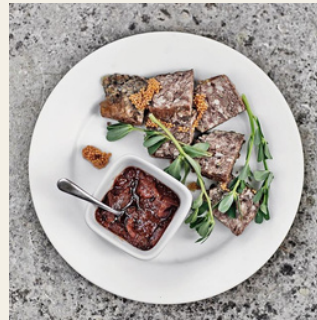


Le restaurant éphémère de Marie est bien plus qu'un simple lieu de dégustation...

Il est une invitation à revenir aux sources, aux souvenirs d'enfance où Marie observait les femmes de sa famille s'activer en cuisine. Le fil rouge de cette expérience ? Le partage. Partage de l'amour de la Provence, de ses saveurs authentiques et de ses traditions culinaires ; mais aussi partage de valeurs fortes autour du respect des saisons et du « consommer local ».

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Il y a tant de producteurs passionnés qui travaillent avec exigence et générosité dans la Vallée des Baux. **C'est cette richesse locale que Marie met à l'honneur.** Quand vous dînez chez elle, vous pouvez être certain que la tomate a été cueillie le matin même, que les fromages de chèvre sortent tout juste de la fromagerie de Manon, au bout du chemin, que le vin a été assemblé à deux pas d'ici, et que les bouquets fleuris embaument le basilic frais.





© photo Lénaïc Lannoy

Saison estivale, nouveau format!

Après l'hiver et le WIM, l'association Le Carré du Centre vous présente un tout nouveau rendez-vous : **Bouche à Oreille**.

Le principe ? Une scène en plein air, des étoiles, des copains et les irrésistibles petits plats de Marie, le tout dans un cadre unique, sous les oliviers du Mas des Prêcheurs, au cœur des Alpilles.
À table !

BOUCHE À OREILLE

LIQUID JANE

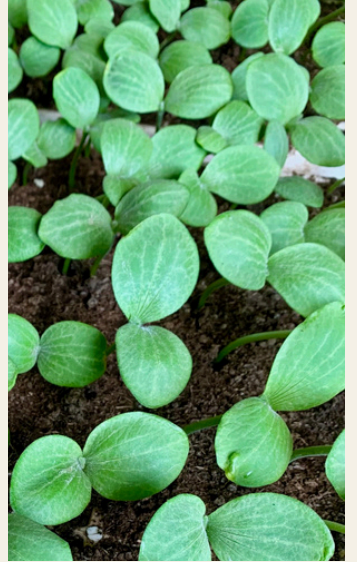
Un buffet préparé avec soin par Marie mettant à l'honneur les produits locaux et de saison, en grande partie de chez Le Petit Paysan.

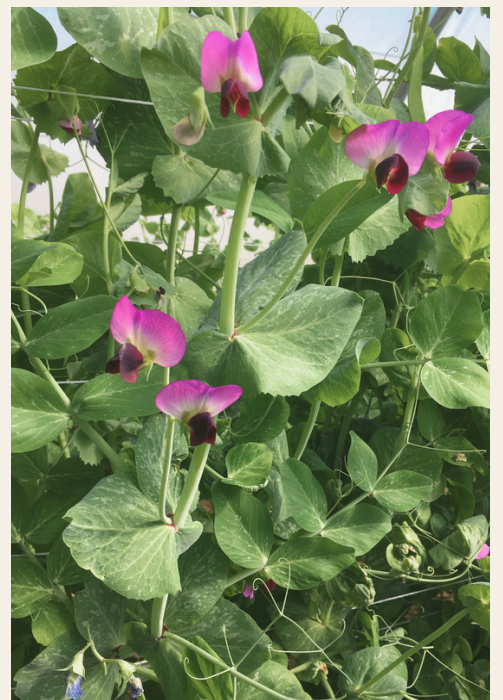
Pour cette première date, le 17 juillet, deux concerts:

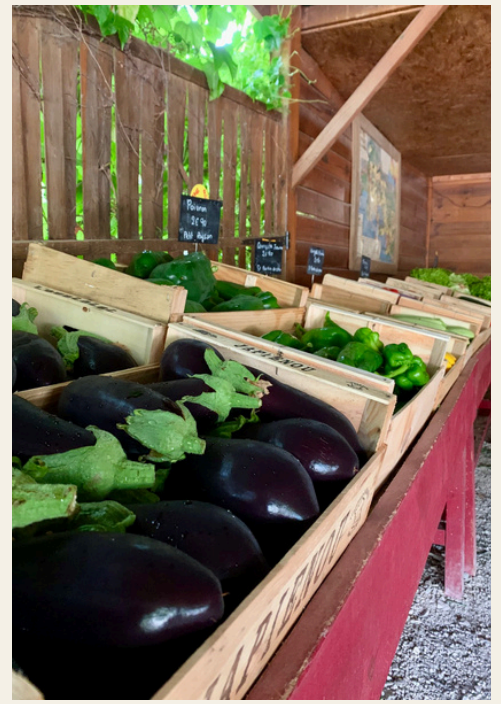
- **Joséphine** – Une voix puissante entre rock et soul, venue de Maussane
- **Liquid Jane** – Une artiste marseillaise à la voix chaude et mélodique



PÊLE-MÊLE







© photo Paula Siqueira



À BIENTÔT DANS LES ALPILLES!



Ne pas jeter sur la voie publique