

## *Sauce vinaigrette de la garrigue*

Civiliser était, pour les romains, propager la culture de la vigne, du blé, et de l'olivier.

L'huile d'olive engendre un monde, une civilisation, un accent, une façon de vivre, quel autre jus de fruit peut il mieux incarner l'essence même de notre pays ?

On dit qu'il faut que la vigne souffre pour donner le meilleur raisin de cuve. On peut appliquer le même principe à l'olivier : il faut qu'il souffre pour donner les meilleures olives de presse.

(Les oliviers de Haute Provence sont à leur limite Nord et donc les plus chauvins diront que nous pouvons nous vanter de récolter ici la meilleure huile du monde.)

Une autre chose qui m'est chère : de même qu'on ne fait pas de bon vin avec des raisins verts

(A-t-on jamais vu des côtes du Rhône "fruité vert" ?), les olives doivent être mûres pour être pressées.

### Ingrédients :

- 20 g de feuilles de thym frais hachées,
- 20 g de feuilles de sarriette fraîche hachées,
- 80 g de persil plat haché,
- 40 g de cerfeuil haché,
- 20 g de ciboulette ciselée,
- 200 g d'ail blanchi 3 fois et confit au beurre (très cuit) presque en purée,
- 20 g de sel,
- 4 g de poivre blanc frais et moulu,
- 100 g vinaigre de vin vieux,
- 75 cl d'huile d'olive 1ère pression des alpes de Haute Provence.

Mélanger le tout dans l'ordre de la recette, si possible quelques jours avant. Garder au frais.

La vinaigrette de la Garrigue se sert avantageusement avec une terrine d'agneau de Sisteron en gelée par exemple, une salade de pot au feu, une salade de pommes de terre, tout simplement.

Cette recette est un concentré de notre pays de Giono, avec un accent, des arômes, et peut se préparer quelques jours à l'avance à condition de ne pas avoir reçu la moindre goutte d'eau ou d'humidité.