

WAY

magazine

édition Mai 2014 à Avril 2015

RÉGION D'AVIGNON - VAUCLUSE - ALPILLES - LUBERON

V I N S
P L A N
A G E N D A
H A B I T A T
C U L T U R E
H Ô T E L L E R I E
D É C O R A T I O N
T E M P S L I B R E
G A S T R O N O M I E



Pour tous renseignements
Fabienne BOREL
06.27.78.74.43

N°6

édito



Notre chère Provence est une terre absolument incomparable.

Elle offre un éventail unique de saveurs, de découvertes, d'émotions.

WAY Magazine constitue le guide idéal pour conduire chacun et chacune vers les meilleures adresses de notre territoire.

Avec nous, vivez notre belle Provence à plein.

Merci à tous pour votre confiance !

Our dear Provence is an absolutely exceptional area.

It offers a wide range of possibilities.

WAY Magazine is the ideal guide for walking you through the best places of our region. In touch with us, you will enjoy extraordinary experiences in our beautiful nice Provence.

Thanks to all of you for your trust in our publication !

Directrice de publication
Graphisme
Régie publicitaire
Aurélie Miguel

Traducteur
Jean François Perillou

Way est une publication
annuelle gratuite

Contacts et informations
Aurélie Miguel

Siège
WAY
2, Impasse des Tuileries
30 400 Villeneuve-les-Avignon

**Si vous souhaitez voir notre guide
offrir dans votre commerce ou
réserver un espace publicitaire**

Contactez-nous au :

T. 06 63 56 64 23
E-mail : contact@way-magazine.fr
www.way-magazine.fr

sommaire

5 . . . 8

H A B I T A T

& D É C O R A T I O N

9 . . . 23

H Ô T E L V I N &

G A S T R O N O M I E

24 . . . 26

C U L T U R E &

T E M P S L I B R E

27 . . . 30

A G E N D A & P L A N

habitat

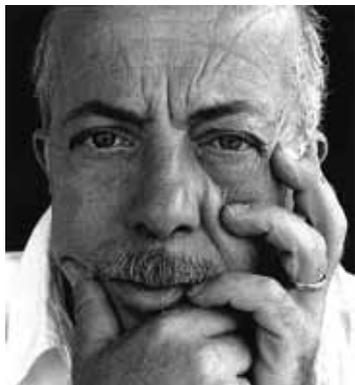
&

déco

ration

Galerie d'Art INIS

Peintre - Sculpteur - Post impressionniste



Né en 1955, depuis l'âge de 5 ans, Francesco Gallo (INIS) manie le crayon. De dessins en esquisses, il a tôt couché ses traces sur papier, surtout durant les heures passées à surveiller les chèvres autour de son village natal de levoli, dans la province de catanzaro, en Calabre. Aujourd'hui, les oeuvres qu'il confectionne dans son atelier de Maurienne couvrent les cinq continents. Peintre INIS expose dans les galeries les plus importantes en France et à l'étranger ; il a également participé à de nombreux salons d'art contemporain.

Born in 1955, Francesco Gallo (INIS) has been drawing since the age of 5. In his native levoli in the province of Catanzaro in Italy, he has been observing the picturesque landscape and was inspired to reproduce his observations on paper. Today the artworks that he creates in his atelier of Maurienne cover the five continents. Painter INIS exhibits in the most important galleries in France and abroad; he has participated in the several international art fairs.

INIS La Peinture comme écriture !

Impasse Gaume Comte - Saint-Rémy-de-Provence
Tél. 06 13 20 55 65

La Grenette

Le Chatelard en Bauges - Savoie
Tél. 04 79 52 10 82

Galerie d'Art

86, Rue Saint Antoine - St Jean de Maurienne
Tél. 06 13 20 55 65

www.inis-peintre-sculpteur.com

La vie est belle @ rue de la fontaine

Antiquités - Modernités - Chic Bazar



Le lieu ? Un relais de poste du XVIIème siècle. L'adresse ? L'un des plus beaux villages du Luberon. À la galerie « La vie est belle rue de la fontaine » une fabuleuse rencontre opère.

Meubles professionnels, vintage ou de style cohabitent avec l'art de vivre le XXIème siècle. Les témoins d'une chine éclectique respirent l'air neuf d'un design ludique ou poétique. Des chaises en robes d'été dansent sous un lustre en passementerie, des anges en stuc veillent des soins éco-friendly, des insectes en fil de fer butinent l'imaginaire d'une coiffeuse...

Opéra de créateurs, fable des objets, ici l'antique est moderne chic et demain découvre comme la vie est belle rue de la Fontaine.

Life is beautiful. Antiquities, modernities, chic bazaars. The Place ? A 17th century coaching inn. The address ? One of the most beautiful villages of Luberon. In the galleria " Life is beautiful in fountain street" comes a marvelous meeting.

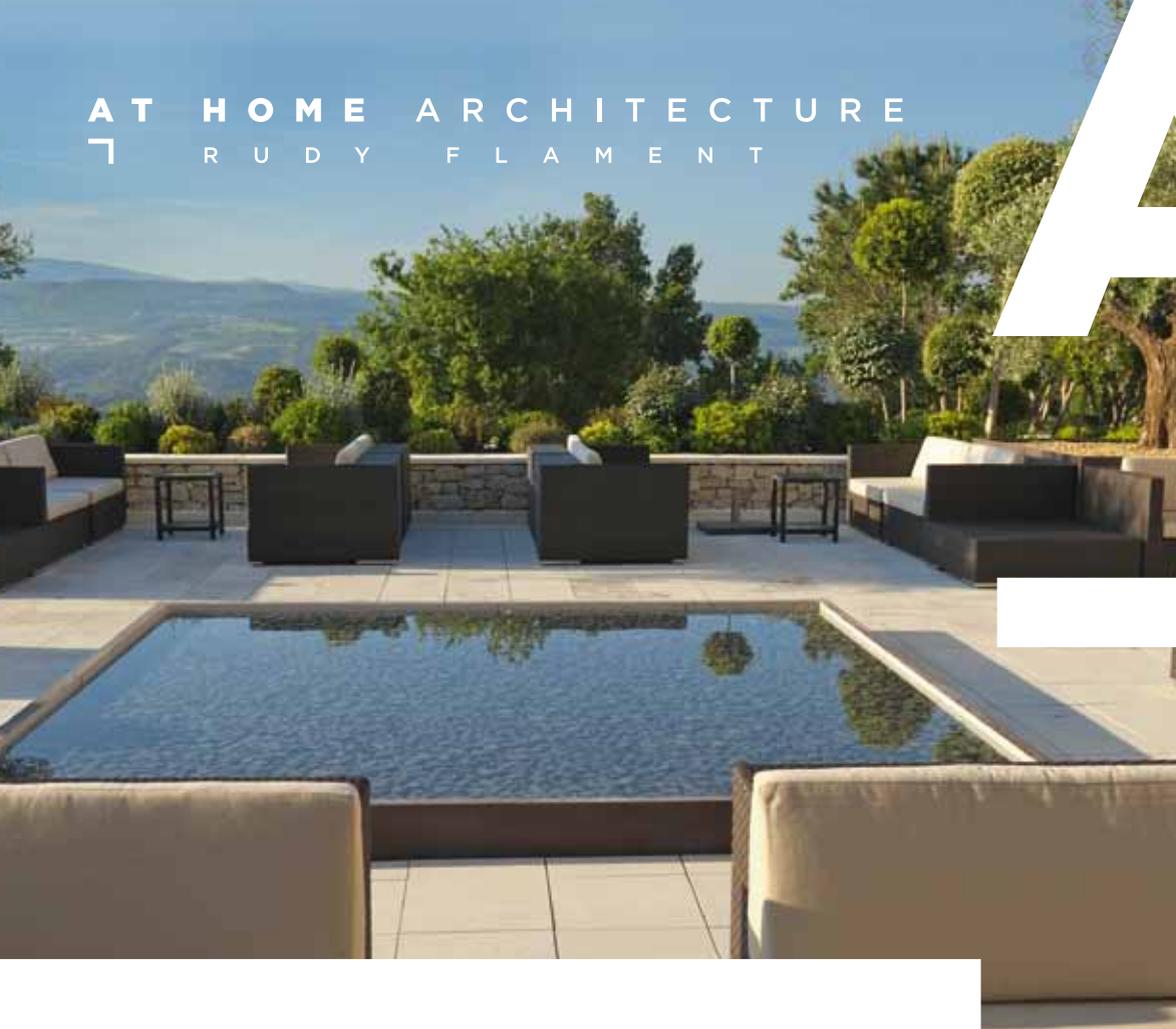
Every kind of furnitures coexist with the 21st century way of life. Witnesses of an eclectic find can discover a playful and poetic design. Chairs, glosses, stucco angels, metal insects are expressing an other point of view. There, antic furnitures are the modern and the chic of the future. Let's discover as life is beautiful in fountain street.

LA VIE EST BELLE - MÉNERBES

Rue de la Fontaine
Tél. 04 90 72 84 69 - Port. 06 19 91 37 91
laviestbelle@ruedelafontaine.fr
www.ruedelafontaine.fr

Horaires : Ouvert du mardi au samedi et jours fériés de 10h30 à 19h
Open from Tuesday to Saturday and public holidays 10:30 am - 19:00 pm

AT HOME ARCHITECTURE
RUDY FLAMENT



LA MATIÈRE COMME INSPIRATION*

* MATERIAL AS A SOURCE OF INSPIRATION

Rudy FLAMENT - ARCHITECTE
Les Beumes | 84220 GORDES | France
T 04 90 72 62 03 | F 04 90 72 63 61
contact@athomearchitecture.com

www.athomearchitecture.com

hôtel gastrono mie & vins

hotel, gastronomy & wines



L'Atelier THAI TRUCKS est un lieu imaginé pour les amoureux de la cuisine asiatique.

Situé sur le plateau des Angles, le restaurant a ouvert ses portes en Décembre dernier.

Notre chef a élaboré une carte variée et originale, inspirée des plats traditionnels thaïlandais et japonais : Moowan, Fish Green Curry, Phad Thai, Sushis...

L'Atelier et toute son équipe vous accueillent dès le matin pour un bon café Nespresso, comme à l'heure du Kusmi Tea (espace free wifi).

Une cuisine ouverte sur le restaurant, grâce à sa verrière fait l'originalité du lieu, très déco.

Le Dimanche c'est le Brunch !

Un brunch franco-thaï, jus de fruits frais, viennoiseries, gaufres, crêpes, oeufs et omelettes, plateau thaï : nems, samossas, burger...

25 € par personne (10 € pour les enfants)
Tous les Dimanches 11h - 15h.

Les soirées du Jeudi

Tous les Jeudis dès 19H, la terrasse du Thai Trucks s'ouvre sur MOJITO BAY : Dj Set, L'Atelier de répétitions...

Retrouvez vos amis autour d'un verre dans un lieu original, au son d'une musique deep et easy.

Pour une livraison à domicile ou à emporter, la carte du restaurant est disponible sur l'application THAI TRUCKS à télécharger depuis Apple Store.



www.thai-trucks.com

Réservations : 04.90.202.202
Sur place - Livraison - A emporter
Le Thai Trucks est ouvert de 10H à 22H
Midi & Soir 7j/7



Sur Place - Livraison - A Emporter 04.90.202.202 - 7J/7 Midi & Soir
L'Atelier Thai Trucks - 5 Avenue de Verdun - 30133 Les ANGLES

Chez Sylla

Cave de Producteurs - Vente de vins fins - Petite restauration - Fromagerie gourmande



«Le bien boire...» Plus qu'un chais, un espace où l'on peut naturellement découvrir, déguster les cuvées dans un esprit vigneron autant que bar à vins, on aime en ce lieu à présenter vignobles, producteurs, cultures et cépages éléments d'un patrimoine d'exception. Un parcours informatif, ludique par l'image et l'explication accessible à tous.

«...le petit manger...» A toute heure, dans l'atmosphère du caveau, des tables bistrot conviviales à partager sur le thème des accords mets vins, notamment sur le thème des fromages honorant les productions locales.

«...et le reste !». Chez Sylla côté boutique, ce sont aussi les accessoires et arts de la table sur le thème du vin et du service. Verres à vin, carafe de décantation, tire-bouchon... tout l'esprit vigneron pour vos tables de fête, comme au quotidien, à offrir ou à s'offrir !

"Le bien boire..." This place is much more than a cellar. It's a place where you can naturally discover, taste every vintage in grower or consumer spirit. It's common, there, discover exceptional vineyards, producers, varieties. A playful training work is proposed for every visitor.

"...Le petit manger..." At any time, in the wine cellar, you can share a nice meal on the theme of cheese or local productions.

"...et le reste !" At Sylla's, into the shop, many "wine accessories" are available : wine glasses, wine carafes, corkscrews... The winemaker way of life is in your sights !

CHEZ SYLLA - APT 84400

406, Avenue de Lançon
Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr
www.sylla.fr
Horaires : du lundi au samedi de 9h à 18h30 From Monday to Saturday 9:00 am - 18:30 pm

CHEZ SYLLA - CAVAILLON

175, Avenue Germain Chauvin
Tél. 04 90 71 01 79 - chezsyllacavaillon@sylla.fr
www.sylla.fr
Horaires : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30, sauf les jours fériés
Open from Tuesday to Saturday 9:00 am - 12:30 am and 3:00 pm- 18:30 pm, except holidays

Domaine de la Présidente

Domaine Viticole - Famille Céline Aubert



C'est en 1701 que Lucrèce, épouse de Simon Alexandre, président au parlement de Provence, convertit en vignobles les terres du Domaine de la Présidente. Entre Chateauneuf-du-Pape et Gigondas les 135 hectares du Domaine couvrent un grand ensemble de terroirs. Amoureux du vin, esthètes, quêtés de chaleur humaine et de joie, vous serez les bienvenus au caveau de dégustation avec son atmosphère chaleureuse et authentique, pour découvrir au gré des trois appellations : Côtes du Rhône, Cairanne et Châteauneuf-du-Pape leurs différentes cuvées.

In 1701, Simon Alexandre, the President of the Provence region Parliament had a wife, Lucrèce, who turned the land of the Présidente estate into vineyards. The 135 hectares estate spreads over many territories between Chateauneuf-du-Pape and Gigondas. If you are a wine lover, an aesthete or looking for human warmth and happiness, you are welcome to come to the wine tasting vault in a friendly and authentic atmosphere to discover the different cuvées : Côtes du Rhône, Cairanne and Châteauneuf-du-Pape.

DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE - 84290 SAINTE CECILE LES VIGNES

Route de Cairanne
Tél. 04 90 30 80 34 - Fax. 04 90 30 72 93
aubert@presidente.fr
www.presidente.fr

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h - 14h à 18h30
Open from Monday to Saturday 9:00 am - 12:00 am / 2:00 pm - 6:30 pm



Moulin CastelaS

Moulin à huile d'olive



Envie de comprendre ce qui fait la renommée des huiles d'olive des Alpilles en Provence ! Venez nous rejoindre au Moulin Castelas pour un véritable moment de détente et de découverte des saveurs du terroir et de la culture « Huile d'Olive » ; biologique, fruité vert, fruité noir, les aromatiques ... il y a du choix pour tous.

Nous vous accueillons tous les jours à la boutique dans le cadre exceptionnel du Parc Naturel des Alpilles avec vue sur le château des Baux.

Ever wondered why olive oils from the area of Les Alpilles, Provence, enjoy such a great reputation? Come and join us at Moulin Castelas for a relaxing discovery of local terroir flavours and olive oil culture; organic, green fruity, black fruity, aromatics...you will find the one you like. Our shop located in the beautiful Les Alpilles Nature Park with view of the Chateau des Baux, is open daily. We look forward to welcoming you!

MOULIN CASTELAS - BAUX DE PROVENCE

Route Départementale 27A
Tél. 04 90 54 50 86 - info@castelas.com
www.castelas.com



Horaires : ouvert tous les jours, visite et dégustation, cours d'initiation à la dégustation de Mai à Septembre les Mardis et Jeudis sur inscription
Open every day, visit and tasting, olive oil tasting classes from May to September on Tuesdays and Thursdays, registration required



Extramuros

Restaurant - Bar Lounge



The EXTRAMUROS restaurant and its team welcome you in a new yorker loft style and in a regional culinary tradition. It is situated at the corner of the route de Marseille in front of the remparts.

You will come for a really sophisticated cooking boldly concocted with great talent by the chef « Christophe GIGON » and its team who have a traditional know-how.

You also will come for a trendy atmosphere, the global decoration designed by Stark, the wenge furniture, its amazing pewter bar and its wonderful glass chandelier.

It is a dynamic place where you can have romantic dinners, business meals, where you can organise an anniversary or a wedding. You can also have a drink with a buffet in the really cosy lounge where you will savour the generous wine list by the glass. Do not forget the musical night parties !

Try a restaurant that makes the Avignon remparts shaking with modern events that will delight you for sure.

At night, there is a parking in front of the restaurant or a private parking.

Dans un esprit de Loft New-Yorkais et une tradition culinaire régionale la direction et le personnel du restaurant EXTRAMUROS vous reçoivent à l'angle de la route de Marseille face aux remparts.

Vous y viendrez pour sa cuisine d'un raffinement extrême concoctée avec talent et audace mais aussi avec un savoir faire traditionnel, élaborée par son chef « Christophe GIGON » et toute son équipe.

Vous viendrez également pour son ambiance branchée, son espace, son mobilier Stark, ses meubles en bois wengé, son incroyable comptoir d'étain ou encore ses délicieux lustres de verres.

Un lieu dynamique pour un tête à tête, un repas d'affaire, un anniversaire, un mariage, une généreuse carte de vins au verre pour un apéro dinatoire dans son grand salon très cosy et surtout n'oubliez pas ses soirées musicales.

Laissez vous tenter par un restaurant qui fait trembler les remparts d'Avignon avec son parti pris moderne qui sied à tous ces événements et comble tous les hôtes.

Le soir, parking en face du restaurant ou parking privé.

EXTRAMUROS - AVIGNON

44, boulevard Saint Michel

Tél. 04 32 74 22 22 - extramuros@wanadoo.fr

www.extramuros-avignon.fr

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 11h à 01h du matin, fermé le lundi soir, le samedi midi et le dimanche

Open from Monday to Saturday 11:00 am - 1:00 am, closed Monday evening, Saturday lunchtime and Sunday

Croisières MIREIO

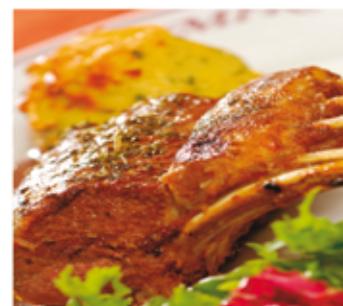
Bateaux - Restaurant

ENTREPRISES & EVENEMENTIELS

Réceptions
Cocktails
Anniversaire...

ÉTONNEZ VOS INVITÉS :
En déjeuner ou en dîner, un choix original dans un site prestigieux.

DEVIS GRATUIT
sous 48h



LES BATEAUX MIREIO & LA SAÔNE... *Toute l'année*

Nous vous proposons d'embarquer, toute l'année, autour d'Avignon, sur l'un de nos bateaux pour que votre événement laisse un souvenir unique à vos invités. Cap sur le Pont St-Bénézet, le Palais des Papes, le Rocher des Doms... Demi-tour sur Villeneuve, le Fort St-André, la Tour Ph. le Bel...

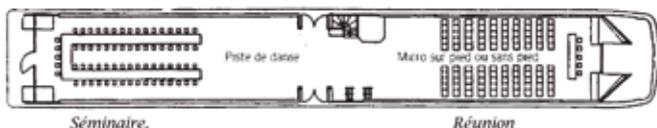
Idéalement conçus pour tous types d'événements, ces 2 bateaux croisières-restaurants situés sur le Rhône en Avignon, vous proposent des prestations de qualité dans un cadre exceptionnel. Le Mireio et La Saône accueillent vos réunions de travail mais également tous les événements célébrant les moments les plus forts de la vie de votre entreprise dans un espace unique de 300 m² sur un même niveau.

DES PRESTATIONS SUR MESURE !

Les Croisières Mireio vous proposent un large choix de prestations pour répondre à tous vos besoins en s'adaptant à votre budget.

Nous disposons d'équipements performants pour assurer le succès technique de vos manifestations.

Mais également de prendre en charge la décoration et l'animation de vos événements selon vos envies.



Séminaire,

Réunion



Cocktail, Buffet,

Espace V.I.P.

LE MIREIO : 250 PLACES

LA SAÔNE : 100 PLACES

Réunion de direction
Assemblée générale
Présentation de produits
(voiture, machine, produits...
Invitation de clients

Anniversaire d'entreprise
Gala
Formation d'équipe
Séminaire de vente
Départ en retraite



NOMBREUSES CROISIÈRES VERS LA CAMARGUE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE...

CROISIÈRE EN ARLES

Escale de 14h15 à 16h00 • DÉPART : 11h30 / RETOUR 18h45
Départ d'Avignon, passage devant le fameux pont, le Palais des Papes et le confluent de la Durance. Passage de l'Écluse de Vallabrègues, puis arrivée en Arles à 14h15 : notre escale jusqu'à 16h. Retour Avignon : 18h45.

CROISIÈRE TARASCON

Escale de 14h15 à 16h15 • DÉPART : 11h30 RETOUR : 18h15
Départ d'Avignon vers le Pont St-Bénézet, le Palais des Papes, la grande écluse de Vallabrègues (14 m de dénivellation), Aramon, Beaucaire... 14h15 : escale à Tarascon, (patrie de la Tarasque et du « Tartarin » d'A. Daudet) au pied du château. 16h15 : le bateau lève l'ancre, retour vers Avignon.

GRANDS BATEAUX DE PROVENCES - AVIGNON

Allées de l'Oulle
Tél. 04 90 85 62 25 - Fax. 04 90 85 61 14
contact@mireio.net
www.mireio.net

COMPAGNIE



MIREIO
www.mireio.net

En famille, entre amis...

**UNE RÉUNION DE FAMILLE,
un anniversaire à fêter :**

Le MIREIO ou La Saône seront le cadre idéal pour l'organisation de votre réception.

Domaine de Marie

Domaine Viticole



C'est au coeur du parc naturel du Lubéron que se situe le Domaine de Marie et la Bastide de Marie. Ancienne ferme du XVIII^{ème} siècle, transformée en Mas provençal par Jocelyne et Jean Louis Sibuet, créateurs des non moins célèbres Fermes de Marie à Megève. Idéale pour partir à la découverte de la gastronomie, de la culture et des marchés provençaux. Aujourd'hui le Domaine de Marie recouvre vingt quatre hectares de vignes répartis sur deux terroirs différents au pied des pentes calcaires du Luberon. Le travail de la vigne est respectueux de l'environnement, culture raisonnée orientée vers une approche biologique, sélection parcellaire rigoureuse.

L'équipe du Domaine de Marie vous invite tout au long de l'année à découvrir son vignoble, ses méthodes de culture, son chai de vinification lors de visite guidée ou d'initiation à la dégustation.

This is right in the heart of the Luberon regional natural park that is nestled the 'Domaine de Marie' and the 'Bastide de Marie', an ancient XVIII century farm transformed in a traditional Provençal home by Jocelyne and Jean-Louis Sibuet, couple already behind the no less famous 'Fermes de Marie' in Megève, French Alps. This is the ideal place if you want to experience and discover traditional gastronomy and culture as well as regional markets. Today, the 'Domaine de Marie' enlarges upon twenty four acres of vineyards spread across two different terroirs at the foot of the Luberon's calcareous slopes. Vineyards' growing is environmentally friendly and the cultivation is considered and oriented towards a biological approach.

The Domaine de Marie's professional and friendly team invites you all year long to for a wonderful immersive experience of its vineyards, its cultivation modus operandi as well as its wine storehouse during guided and tasting tours.

DOMAINE DE MARIE - MÉNERBES

Quartier la Verrerie

Tél. 04 90 72 54 23 - Fax. 04 90 72 54 24

contact@domainedemarie.com

www.domainedemarie.com



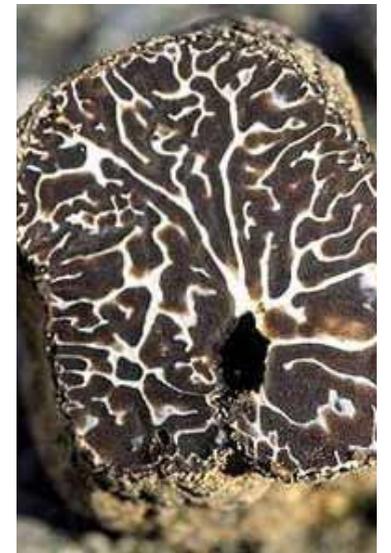
La maison de la truffe et du vin du Luberon

Boutique - Cave - Restaurant



La Maison de la Truffe et du vin vous accueille dans un bâtiment du 17^{ème} siècle, au sommet du village de Ménerbes. au cœur du Luberon. A la cave tous les vins du Parc Regional du Luberon, sont proposés au prix propriété. A la boutique vous trouverez en saison des truffes fraîches et des produits truffés ainsi qu'une intéressante librairie de livres régionaux. C'est dans notre jardin à la française avec vue panoramique sur le Luberon que nous vous proposons de venir déguster les spécialités à la truffe de notre chef. (brouillade, foie gras, mais aussi notre célèbre pomme au caramel à la truffe).

La Maison de la Truffe et du Vin welcomes you in an establishment from the 17th century localised at the top of the village, in the heart of the Luberon. In the cellar, all the wines of the Regional Parc of Luberon are offered to purchase at very competitive prices. In the shop, you will discover many products based on preserved truffles and an interesting bookshop with English books on regional themes. We offer you to enjoy our truffle-based specialities in our French formal garden with panoramic view.



LA MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON - 84560 MENERBES

Place de l'Horloge

Tél. 04 90 72 38 37

info@vin-truffe-luberon.com

www.vin-truffe-luberon.com

Horaires : ouvert tous les jours d'avril à octobre de 10h à 18h30

En hiver, téléphoner avant votre visite.

Open everyday from April to October 10:00 am - 6:30 pm

In winter please phone to visit.



Domaine Paul Ricard à Méjanès

Restauration - Loisirs - Activités Taurines



Le Domaine Paul Ricard de Méjane offre à ses visiteurs un accès unique à la tradition et au milieu naturel camarguais. Idéalement situé au centre du Parc Naturel Régional de Camargue, en bordure immédiate de la réserve et de l'étang du Vaccarès, le Domaine s'étend sur 600 hectares d'une nature totalement préservée. Les activités n'y manquent pas : promenades à cheval, parcours VTT, sentiers pédestres, petit train, arènes, restauration sur place, riziculture, élevage taureaux et chevaux Camargue. Plus largement, la Camargue est un milieu absolument unique en Europe occidentale ! Elle abrite une flore, une faune, un climat et une atmosphère exceptionnelle. A Méjanès, les plus belles images et les plus inoubliables souvenirs vous attendent !

Paul Ricard Domain in Méjane offers to its visitors an extraordinary access to Camargue's way of life and landscape. 600 ha big, the Domain is perfectly integrated into a protective environment and localised into the Natural Regional Parc of Camargue and beside the pond of Vaccarès. There are so many activities there : horse rides, mountain-bike trails, walking trails, touristic train, arenas, restaurants, rice growing, bull and horse keeping.

Camargue is an exceptional area within western Europe ! It owns a priceless flora, fauna, climate and atmosphere. You will come back from Méjanès with superb memories in mind !

DOMAINE DE MÉJANES- ARLES

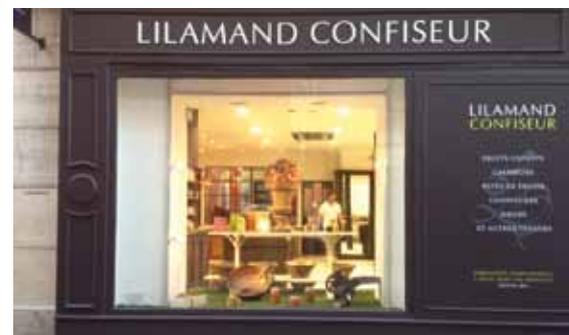
Tél. 04 90 97 10 10 - Fax. 04 90 97 12 32
mejanès@ricard.fr
www.mejanès-camargue.fr



{ plan p. 30 }
J

Lilamand confiseur

Confiserie



La Confiserie Lilamand, fondée en 1866 à St-Rémy-de-Provence par Marius Lilamand, fabrique depuis maintenant cinq générations les fameux fruits confits de Provence. Pierre Lilamand, aux commandes de cette fabrique familiale applique les recettes et les méthodes de fabrication traditionnelles, qui offrent aux fruits confits Lilamand un goût et une saveur « comme autrefois ». La boutique qui jouxte la fabrique et leur nouvelle boutique de l'Isle-sur-Sorgue proposent une gamme de plus de vingt variétés de fruits confits, des sirops, des confitures mais aussi des calissons, petits trésors du nouvel atelier de fabrication. À découvrir...

The confectionery Lilamand created in 1866 in St Remy-de-Provence by Marius Lilamand, produces since now five generations the famous crystallized fruits of Provence. Pierre Lilamand in control of this family factory applies the recipes and the traditional making, which offers to Lilamand crystallized fruits a taste and savour « as in bygone days ». The shop which is next to the factory and the news shop of l'Isle-sur-Sorgue offers a large choice of more than twenty varieties of crystallized fruits, syrups, jams as well as calissons, the little treasures of the new work shop. To be discovered...

CONFISERIE LILAMAND - SAINT RÉMY-DE-PROVENCE

5, avenue Albert Schweitzer

Tél. Boutique : 04 90 92 12 77 - Tél. Fabrique : 04 90 92 11 08 - Fax. 04 90 92 53 83

CONFISERIE LILAMAND - ISLE-SUR-SORGUE

13, Rue de la République

Tél. Boutique : 04 90 92 13 45

Boutique en ligne : www.lilamand.com

Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 - 14h30 à 19h.

En Décembre : ouvert tous les jours dont le dimanche de 10h à 12h - 14h30 à 18h.

Fermé le 25 Décembre

Open from Tuesday to Saturday 10:00 a.m - 12:30 a.m / 2:30 p.m - 7:00 p.m.

In December, open every day, Sunday 10:00 a.m - 12:00 a.m / 2:30 p.m - 6:00 p.m

Closed 25 December

{ plan p. 30 }
B-K

Château de Rochegeude

Hôtel Relais et Châteaux - Restaurant



Du haut du village de Rochegeude, le château éponyme domine majestueusement les vignobles du Côte du Rhône. De mi-Décembre jusqu'à mi-Mars, le château de Rochegeude est l'endroit idéal pour découvrir les mystères de la truffe, et propose à ses clients de s'immerger totalement le temps d'un week-end dans le monde de la trufficulture. La journée du samedi commence par une visite du marché de Richerenches avec le chef Thierry FREBOUT et la découverte des acteurs locaux de cette place forte de la mélanosporum. Après un tour au marché et un apéritif sur place, retour au château pour la traditionnelle omelette à la truffe, puis départ du château avec un trufficulteur local pour une balade trufficole d'une heure et demie dans son domaine, initiation au cavage des truffes et dégustation de produits réalisés à base de truffes. Après cette belle balade, place au diner «Tout Truffe» dans l'ancienne salle d'armes du Château. Pour terminer, vous séjournerez dans une de nos chambres supérieures, spacieuse et décorée avec raffinement.

The castle of Rochegeude is located on the top of the Rochegeude village and majestically dominates the Côte du Rhône vineyards. From mid December to mid March, the castle is the perfect place to discover the mysteries of the truffle, it offers to its guests to fully immerse themselves in the truffle-growing world. On Saturday you begin with a visit of the Richerenches market with the chef Thierry FREBOUT and you discover the local actors working and living for truffles. Then, you enjoy an aperitif on the market and you come back to the castle to taste the traditional omelette made with truffles. Then, you leave the castle with a local truffle grower for an hour and a half walk to discover his world with an introduction to truffles excavation and to taste products made with truffles. After this stroll, it's dinnertime « Tout Truffe » in the old hall of arms of the castle. Finally, you will stay in one of our spacious and beautifully decorated superior rooms.

CHÂTEAU DE ROCHEGEUDE - ROCHEGEUDE

Place du Chateau

Tél. 04 75 97 21 10 - Fax. 04 75 04 89 87

reservations@chateauderochegeude.com

www.chateauderochegeude.com



Domaine de la Vallongue

Domaine viticole et oléicole



Au coeur des Alpilles un écrin de garrigue et de rochers ... le domaine de La Vallongue vous ouvre sa majestueuse allée de pins et son panorama exceptionnel jusqu'à l'élégante cour du mas et son miroir d'eau. L'ombre fraîche des platanes vous guidera à l'ancienne bibliothèque reconverte en caveau de dégustation et vente des vins et huiles signés La Vallongue :

- Les rosés comme une bouffée d'été à chaque gorgée, les Blancs comparables aux grands vins des vignobles septentrionaux, et les rouges enfin, aux touches «violette» de la syrah et «régisse» du cabernet-sauvignon qui affirment une personnalité inoubliable.

- L'huile de la Vallongue est sauvage et subtile comme « une brassée d'herbe fraîchement coupée » produite à quelques kilomètres du domaine dans une véritable mer d'oliviers.

En ressortant du caveau, une brise pourra vous raccompagner, rappelant que le Mistral est le complice des hommes de la Vallongue dans la conduite biologique du vignoble depuis 1985. La Cour du Domaine accueille également le temps d'une saison estivale, sculpteurs, créateurs de mode, artistes lyriques... tout un programme culturel à retrouver sur www.lavallongue.com La Provence comme vous ne l'avez jamais vue, bue, ou entendue...

In the heart of Alpilles, garrigue and rock space..... the Vallongue Domain offers its majestic line pine walkway, its exceptional panoramic view, its nice yard and its mirror of water. The fresh shade of the plane trees will lead you up to the old library now converted into a cellar of degustation and sale of Vallongue wines and oils :

- There is a summer atmosphere inside every glass of rosé wine. The white wines can compare favourably with the most famous northern productions. The red wines, with violet and liquorice tastes as the Cabernet-Sauvignon owns an unforgettable emotion.

- The oil of Vallongue, untamed and subtile, is produces in an sea of olive tress.

Going out of the cellar, you could feel the Mistral who has been a vital ingredient in the Vallongue wine making from nearly 30 years. In summer, the yard and the mirror of water of the domain also have cravers, fashion designers and opera singers in residence..... A very full cultural agenda you can see from our Internet site www.lavallongue.com. Have you ever seen, drunk and heard the Provence before coming to the Vallongue ?!

DOMAINE DE LA VALLONGUE - EYGALIÈRES

D24

Tél. 04 90 95 91 70 - contact@lavallongue.com

www.lavallongue.com

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18 h

Open from Monday to Saturday 9:30 am - 12:00 am and 2:30 pm- 18:00 pm



culture
&
temps
libre

ADELE

MADONNA

JULIEN DORÉ

EMMANUEL MOIRE

POP
LOVE
MUSIC

CHRISTOPHE MAÉ

NOLWENN LEROY

Chérie FM

88.1
AVIGNON

Écoutez gratuitement tous vos artistes préférés sur vos mobiles et tablettes

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google play

DISPONIBLE SUR le Windows Store

VOITY & L'AGENCE DE PRESSE - MUSIQUE POP & CHANTONS D'AMBIER

www.agence-anonymes.com

AGENCE DE COMMUNICATION, ÉDITION, WEBDESIGN, CONSEIL

anonymes

VOTRE IDENTITÉ
PASSE AVANT LA NÔTRE

56 RUE JOSEPH-VERNET - 84000 AVIGNON
TÉL. 04 90 18 39 99



agenda & plan

Notre Agenda culturel

> Les Mireieto du 1er Mai au 25 Juillet 2014 à Arles

Les Mireieto recevront l'héritage de Frédéric Mistral pour leur cinquième cérémonie, elles ne pouvaient pas oublier le «mèstre si Maiano» en cette 100e année où la Provence toute entière commémore sa disparition.

> Cavalleria Rusticana et Pagliacci le 18 et 20 Mai 2014

Opéra d'Avignon

> Les sons du Lub' 2014 du 28 au 31 Mai 2014 à Pertuis

10ème édition du festival gratuit Les Sons du Lub'. 30 concerts, 4 scènes, une bourse aux instruments.

> Alterarosa du 29 Mai au 1 Juin 2014 à Avignon

10ème édition

> Les Musicales du Luberon le 29 Mai 2014 à Ménerbes

Les Musicales du Luberon fête son quart de siècle de musiques, 7 concerts exceptionnels sont programmés pour célébrer cet anniversaire.

> Classé «Jardins Remarquables», le jardin se découvre sous ses plus beaux atouts de printemps le vendredi 30 mai et le dimanche 1 juin à 11h et 16h. Comme chaque année, le château Val Joanis participe à ce rendez-vous national. Avant tout domaine viticole, il ouvre grandes ses portes, pour une visite-dévoûverte de la bastide du XVIème siècle, des caves et bien sûr des jardins. Visite gratuite.

> Les Equestriades, le 30 et 31 Mai 2014 à Orange

Les premières Equestriades, proposées par Alexis Gruss, constitueront un événement culturel de printemps dans le Haut-Vaucluse.

Ces Equestriades, données au Théâtre Antique d'Orange, est le fruit de la rencontre de deux metteurs en scène : Stéphan Gruss et Stéphane Haffner.

> Bercerradas, Trophée Maletilla 10ème édition, le 1er Juin 2014 à Port-Saint-Louis-du-Rhône

La saison des bercerradas organisée par Ouest Provence s'ouvre le dimanche 1er juin dans les arènes de Port-Saint-Louis-du-Rhône à 11h.

> 30ème Transhumance le 9 Juin 2014 à Saint-Rémy-de-Provence

Tradition provençale.

> Festival de Chorales du 10 au 13 Juin au Château de Fargues au Pontet

6ème édition.

> 2ème éditions du Festival Poésies Plein Air à Arles, le 29 Juin 2014

Un festival qui a pour but de rendre la poésie accessible à tous et laisser une place au soleil a des artistes inconnus, reconnus ou méconnus. Lors de cet après-midi, nous souhaitons démontrer que la poésie est partout, ainsi qu'en chacun de nous. Rdv de 14h à 20h sur la place Paul Doumer de la Roquette où les commerçants ont accepté, pour l'occasion, d'ouvrir leur établissement.

> Festival d'Avignon du 4 Juillet au 27 Juillet 2014

68ème Festival d'Avignon

> Festival Live le 10 et 11 Juillet 2014 au Pont du Gard

PHOENIX, LONDON GRAMMAR, METRONOMY, METHOD MAN & REDMAN, CHINESE MAN, TODD TERJE et bien d'autres.

> Féria du cheval à Méjanès, le 18 et 19 Juillet 2014

Tout le week-end, Peña, Spectacles équestres, Bodegas, Promenades à cheval, Poneys, Petit train, Exposants, ...

> Tremplin Jazz du 1er au 6 Août à Avignon

23ème édition

> Tarascon la Médiévale, le 22 et 24 Août 2014 à Tarascon

Les Médiévales font vivre au visiteur, au fil des ans, un véritable voyage dans le passé. Le temps d'un long week-end, la ville s'anime comme à l'époque du Moyen Age et propose tournois de chevalerie, danses de cour, passes d'armes, banquet médiéval et grand marché animé, avec plus de 400 participants en costume.

> Ban des Vendanges le 30 Août 2014 à Avignon

Au Rochers des Doms

> Fête des olives vertes le 20 et 21 Septembre 2014 à Mouriès

Grande Fête Provençale. Exposition peinture et artisanat, organisée par l'association Cré'Alpilles. vide grenier, foire à l'artisanat, foire à la brocante, vente et dégustation des produits du terroir et découverte et Visites des moulins.

> Les Fêtes du riz au Sambuc, le 21 Septembre 2014

14h : Concours de pétanque des prémices du riz

17h : Accueil de l'ambassadrice du riz, place Denis Chanut. Défilé vers l'église pour l'Offrande de la gerbe nouvelle

17h30 : A l'église, chant des enfants de l'école du Sambuc

18h30 : Apéritif offert par la municipalité

20h : repas à la salle polyvalente.

> Cheval Passion du 21 au 25 Janvier 2015 à Avignon

Parc des expositions d'Avignon - 30ème Edition

plan

LÉGENDE

- A > Avignon
pages 2, 14, 15, 16, 17, 25, 26, 31
- B > Saint-Rémy-de-Provence
pages 6, 21
- C > Ménerbes
pages 7, 18, 19
- D > Gordes
page 8
- E > Les Angles
page 10
- F > Apt
page 11

- G > Cavaillon
page 11
- H > Sainte-Cécile-les-Vignes
page 12
- I > Les Baux-de-Provence
page 13
- J > Arles
page 20
- K > Isle-sur-la-Sorgue
page 21
- L > Rochegude
page 22

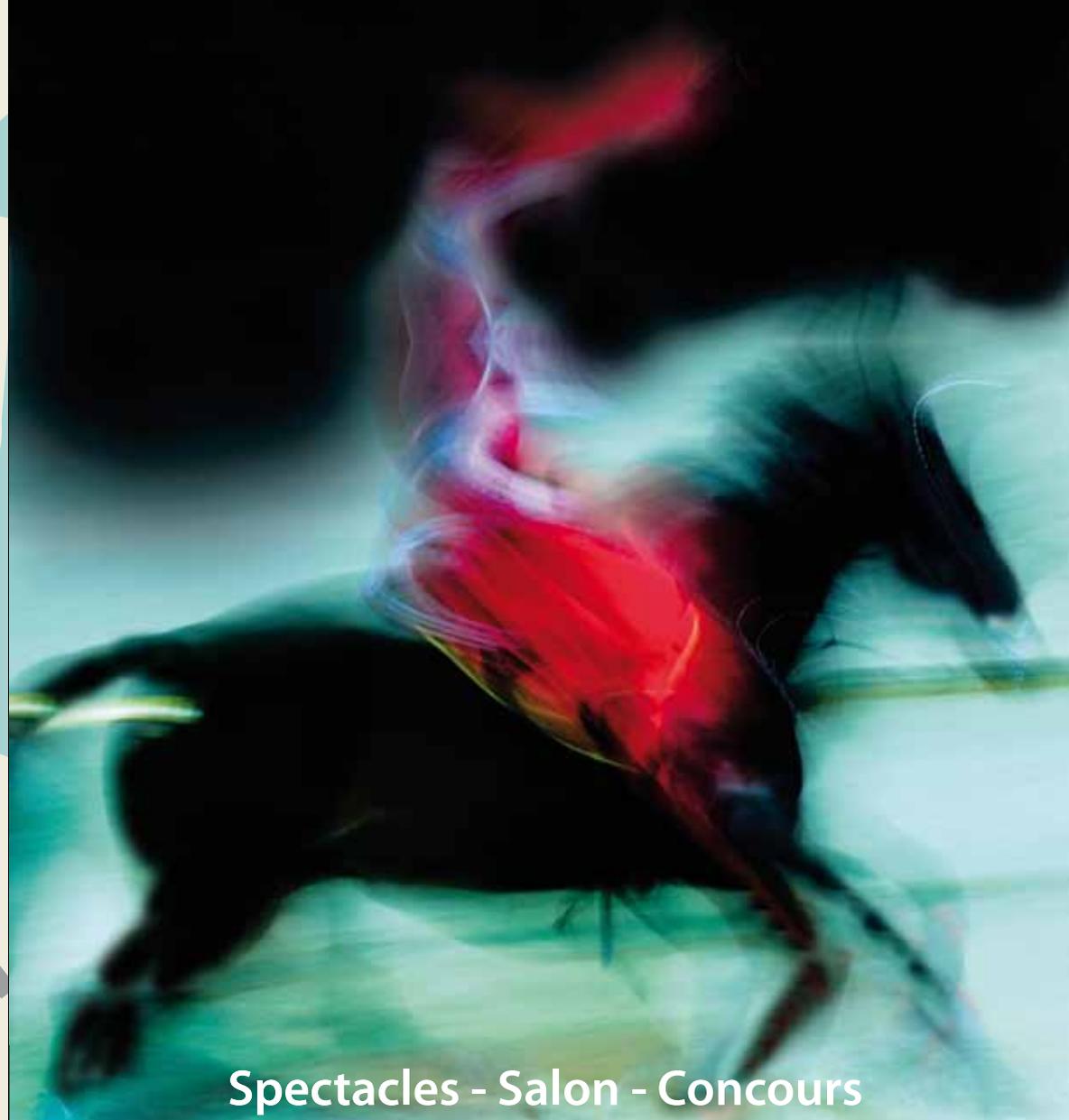
- M > Eygalières
page 23



cheval *passion*

Un Festival d'émotions

du 21 au 25 Janvier 2015



Spectacles - Salon - Concours



AVIGNON ParcExpo VAUCLUSE
Organisation : 04 90 84 02 04
Office de tourisme : 04 32 74 32 74
www.cheval-passion.com

