

# WAY

*magazine*

ALPILLES - LUBERON - AVIGNON

V I N S

G O L F S

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 E C O R A T I O N

T E M P S   L I B R E

L E S   M A R C H É S

G A S T R O N O M I E

ENGLISH  
PERFORMANCE  
at 10:15 PM  
Mondays,  
Wednesdays,  
Fridays

# Les Luminessences D'AVIGNON

Une création  
de Bruno Seillier

SPECTACLE DE VIDEO MONUMENTALE  
AU CŒUR DU PALAIS DES PAPES

MONUMENTAL VIDEO SHOW  
IN THE HEART OF PALAIS DES PAPES

12 AOÛT - 3 OCTOBRE 2015

TARIFS / PRICES : 10€ - 8€ (réduit/reduced)



[www.lesluminessences-avignon.com](http://www.lesluminessences-avignon.com)



AVIGNON TOURISME

AVIGNON  
AVIGNON

Compagnie Nationale du Rhône  
L'ÉNERGIE À L'ÉTAT PUR



# N°7

## édito

Oui, c'est une joie de vivre dans notre région,  
l'une des plus belle et des plus touristique du  
Monde.

Nous vous faisons connaître ses  
richesses culturelles, culinaires, viticoles,  
patrimoniales et historiques.

Notre chemin cette année vous fera  
découvrir tout particulièrement, Le  
Luberon, Les Alpilles, L'Île sur la Sorgue,  
mais aussi Avignon ...

Une région d'exception culinaire, des  
établissements hôteliers haut de gamme,  
des villages aux charmes incomparables,  
des personnes fiers de leur patrimoine,  
mais aussi, peintres, écrivains, comédiens,  
artistes venus de toute la planète pour y  
enrichir leur inspiration.

WAY Magazine espère vous faire partager  
à toutes et tous des moments inoubliables.  
Merci de votre confiance !

*It is a pure joy to live in our area, one of the most  
beautiful in the world.*

*We make you known its cultural, culinary, wine,  
heritage and historical wealths.*

*This year, our way will make you particularly  
discovered the Luberon, the Alpilles, Ile sur la Sorgue and  
also Avignon.*

*An extraordinary local cuisine, high range hotels,  
fabulous villages, people proud of their region but also  
many painters, writers, actors, artists coming from the  
whole world to fuel their inspiration.*

*We hope Way Magazine will make you share  
unforgettable moments.*

*Thank you for your trust !*



**Directeur de publication**  
Alain Dupuis

**Graphisme**  
Aurelie Miguel

**Régie publicitaire**  
Aurelie Miguel  
Alain Dupuis

**Traducteur**  
Jean François Perilhou

Way est une publication  
annuelle gratuite

**Contacts et informations**  
Aurélie Miguel  
Alain Dupuis

**Siège**  
WAY  
4 Bis, Rue Molière  
30 133 Les Angles

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

**Contactez-nous au :**

T. 06 63 56 64 23  
E-mail : [contact@way-magazine.fr](mailto:contact@way-magazine.fr)  
[www.way-magazine.fr](http://www.way-magazine.fr)

# sommaire

6 • • • 15

H A B I T A T

D É C O R A T I O N &

T E M P S L I B R E

16 • • • 43

H Ô T E L V I N &

G A S T R O N O M I E

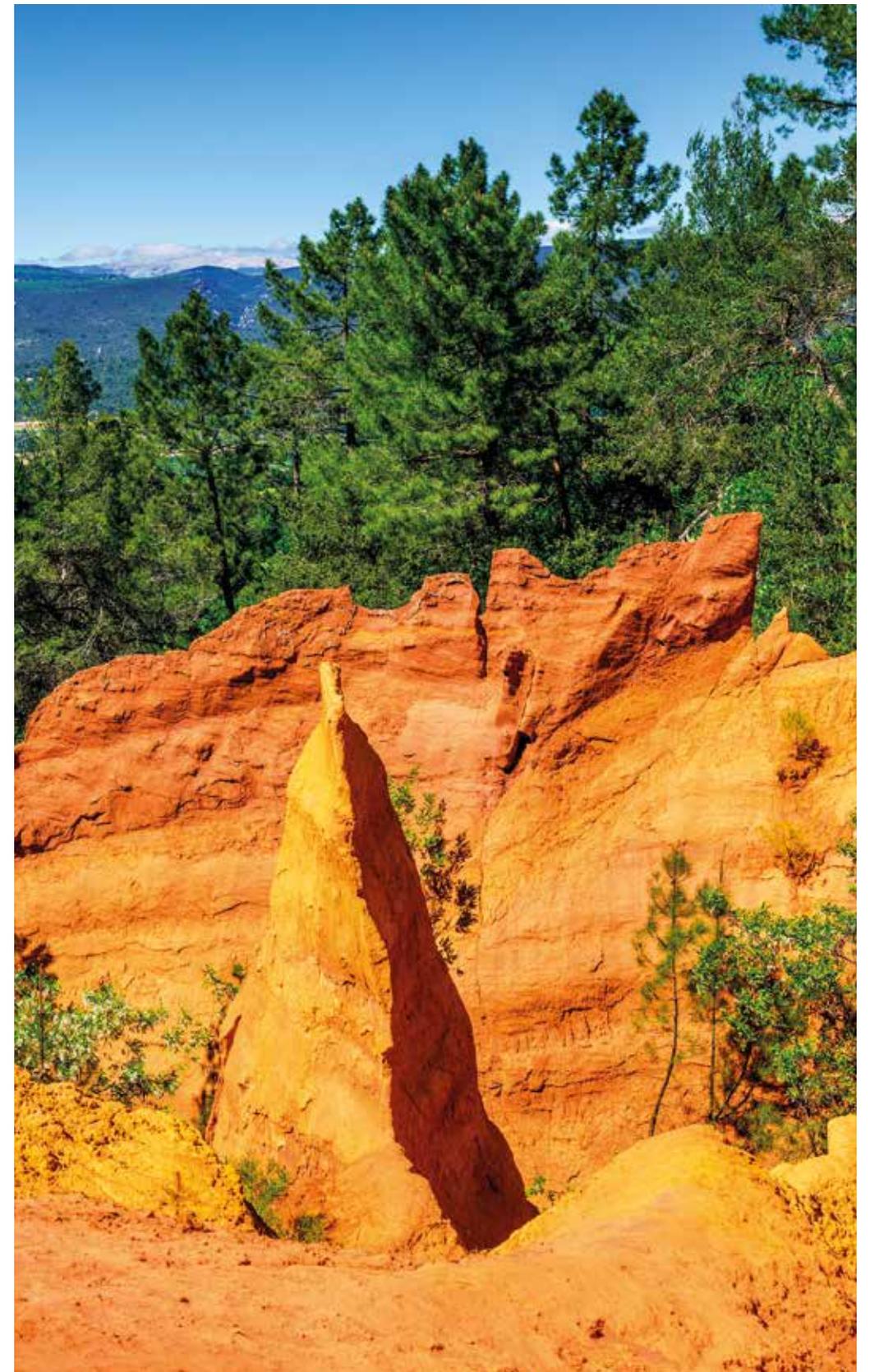
44 • • • 50

A G E N D A

G O L F S

M A R C H É S

& P L A N



Saisi par son charme et son atmosphère le village de Roussillon vous permettra de flâner avec plaisir dans le dédale pittoresque de ses ruelles et placettes. Situé au coeur du plus important gisement ocrier du monde, Roussillon doit sa célébrité à ses magnifiques falaises et à ses impressionnantes carrières d'ocre. La palette de couleurs se décline avec contraste au milieu des riches pinèdes verdoyantes.

*In the village of Roussillon you can take a leisurely walk in its network of scenic streets and places. Located in the heart of the biggest ochre deposits in the world, Roussillon is famous because of its wonderful cliffs and its remarkable sites of ochre. A nice color palette is opposed to the green pine forest.*

# habitat déco ration & temps libre



Avignon un patrimoine d'exception dont une grande partie est inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco : le Palais des Papes le plus grand palais gothique du monde, le Pont d'Avignon, mais aussi la place du palais, la cathédrale des Doms, ainsi que les remparts depuis le jardin des Doms jusqu'au célèbre Pont. Sans oublier son Festival la plus importante manifestation de théâtre et de spectacle en France.

*An exceptional heritage with a large part registred on the Unesco world heritage. The popes place, the most imortant gothic palace in the wolrd, the Avignon bridge, the Doms cathedrae, the ramparts.And its famous theatre festival.*

# Art et Rénovation

Maçonnerie - Métiers des Arts - Artisanat - Rénovation



Une réponse à tous types de chantiers pour redonner une âme, un vécu, un aspect authentique et entreprendre une restauration ou réhabilitation. 30 ans d'expérience passés sur le terrain à intervenir sur les Monuments Historiques et le Patrimoine Architectural rural ou privé.

Compagnon Maçon, Labélisé Entreprise du Patrimoine Vivant, Grand prix des Métiers des Arts; une vraie sensibilité, un regard éclairé sur le bâti ancien.

Connaissance des matériaux et techniques d'autrefois «fidèle à mes racines Provençales». A découvrir sur le site internet d'Art et RENOVATION, ainsi que prochainement sur un showroom de 2600m<sup>2</sup> en plein cœur du Luberon mettant en avant une maçonnerie de terroir et un savoir faire Artisanal.

*A solution for all kind of construction for reinstating an authentic aspect and undertaking a restoration or a regeneration. More than 30 years of experience in restoration of historic sites.*

*A real sensitivity and an enlightened overview in matters of old surfaces.*

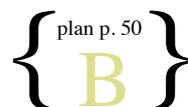
*Knowledge of the materials and the technical means needed in the past «faithful to my Provencal roots». Our artisanal know-how is highlighted on the Art et Renovation website and into a 2.600 m<sup>2</sup> future showroom based in the Luberon.*

## ART ET RÉNOVATION - GARGAS STÉPHANE ROUCHETON

28, Chemin du Puisatier  
Port. 06 20 66 71 94  
stephane.roucheton@wanadoo.fr  
www.stephane-roucheton.com



Horaires : Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h  
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 18:00 p.m



# La vie est belle @ rue de la fontaine

Antiquités - Modernités - Chic Bazar



Le lieu ? Un relais de poste du XVII<sup>ème</sup> 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 XXI<sup>ème</sup> 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  
lavieestbelle@ruedelafontaine.fr  
www.ruedelafontaine.fr

Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h  
Open from Tuesday to Saturday 11:00 a.m - 19:00 p.m



pierre cardin

# FESTIVAL de LACOSTE

15<sup>ème</sup> Édition - JUILLET 2015 à 21h

Château et Carrières du Marquis de Sade 84480 Lacoste

JEUDI  
9 JUILLET

## LES PLUS BELLES CHANSONS ITALIENNES

concert, avec EMMA RÉ, Giuseppe Cartella et leurs musiciens

SAMEDI  
11 JUILLET

## LE JARDIN DES AMOURS ENCHANTÉES

une joyeuse féerie de Commedia dell'Arte de CARLO GOLDONI

LUNDI  
13 JUILLET

## CHOPIN, L'ÂME DÉCHIRÉE

concert lecture par PATRICK POIVRE D'ARVOR accompagné du pianiste Jean-Philippe Collard

MERCREDI  
15 JUILLET

## MARIA CALLAS, L'OPÉRA DE SA VIE

raconté par EVE RUGGIERI

VENDREDI  
17 JUILLET

## NEMANJA RADULOVIC ET SES AMIS

« la virtuosité au cœur » spectacle proposé par EVE RUGGIERI

LUNDI  
20 JUILLET

## VÉRONIQUE SANSON

concert

MARDI  
21 JUILLET

## MOI, GEORGE SAND

spectacle avec VÉRONIQUE FOURCAUD

JEUDI  
23 JUILLET

## MARLENE DIETRICH

spectacle avec CYRIELLE CLAIR et GÉRARD CHAMBRE

VENDREDI  
24 JUILLET

## ACCENTUS

schubertiade avec la pianiste VANESSA WAGNER, proposée par les Musicales du Luberon

### Réservations 0892 68 36 22

informations : 04 90 75 93 12

[www.festivaldelacoste.com](http://www.festivaldelacoste.com) / [www.pierrecardin.com](http://www.pierrecardin.com)



La Provence

Vaucluse

la Marseillaise

artistik  
1830



# Exposition Jacques Boullaire

Du 19 Juin au 16 Juillet à la Maison de la Truffe et du Vin à Ménerbes



Peintre de la Marine, membre de l'Académie Royale des Beaux-arts de Belgique. Chevalier de la légion d'honneur. Jacques Boullaire était amoureux de la nature au point de s'effacer devant elle et n'a jamais cherché en tant qu'artiste à la marquer d'une empreinte particulière, c'eût été la trahir. Il n'a voulu de toute sa vie qu'en donner le plus exact et le plus sensible reflet de la beauté. La Bretagne, la Provence, Paris même, la poésie des villages à la tendre lumière, ont été un temps ses prédilections. Mais rien n'approcha pour son regard de peindre le bonheur de ce que l'on nommait à l'époque l'Océanie. De ces îles fiancées de l'océan, aussi nombreuses que les oiseaux marins, chacune possède un caractère propre et une captivante manière d'être unique. Les années qu'il passa à parcourir leurs rivages ne virent jamais se tarir son inspiration. La Polynésie : Bora Bora, Moorea, les Marquises... Et Tahiti bien sur. Autant de noms connus aujourd'hui et qui n'ont pas cessé de faire rêver ; îles et archipels qu'il n'a cessé de parcourir le crayon à la main, Son trait exigeant de remarquable dessinateur, son émerveillement devant les couleurs folles du tropique font de cette œuvre une représentation unique et vibrante de vérité. De ces trois longs séjours : 1936-1937, 1949 -1954 et 1966, il a rapporté des centaines de croquis et des sujets très variés en technique et en format. Il a exposé à Paris dans de nombreuses galeries, et au Musée de la Marine, à Tahiti au Musée Gauguin et au Musée de Tahiti et des îles. A Sydney, à Nouméa, à Tokyo etc... 4 livres lui ont été consacrés.

*Jacques Boullaire loved nature to the point of hiding behind it, never having sought as an artist to depict it in a particular mould, which would be to betray it. Throughout his life he only wanted to portray the most precise and most sensitive reflection of its beauty. Brittany, Provence, even some quarters of Paris, from whence he came, the poetry of villages in soft light, were once his preferred subjects. But nothing approached his zeal for painting the bliss of what, in his day was known as Oceania. Those islands betrothed to the ocean, as numerous as the sea-birds, each having its own character and a captivating way of being unique. The years he spent travelling their shores never saw his inspiration run dry. Polynesia : Bora Bora, Moorea, the Marquesas... and of course Tahiti. Names known as well today, and still the stuff of which dreams are made ; the islands and archipelagos he travelled, pencil in hand, wholly and completely absorbed to grasp the moment, the morning light, the curve of a shoulder, the movement. Of a harpoon fisherman, the dreaming face of a vahine. So many instants which fused to give birth to Boullaire's Polynesia, the truest, most moving and also most noble, occasionally funny, magnificent. His particular talent as a remarkable draftsman, his wonder at the wild colors of tropics, make his work a unique and vibrant vision of the truth. A portrait showing that time has no hold on the basic identity of these islands which today decades after, are still essentially unaltered, much as Boullaire saw and draw them.*

**EXPOSITION JACQUES BOULLAIRE - MÉNERBES**  
**19 JUIN AU 16 JUILLET À LA MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN**  
Place de l'Horloge



# Histoire d'Ateliers

Décoration - Linge de Maison - Cadeaux



A Graveson, entre alpillés et montagnette au coeur même de la Provence venez découvrir la boutique Histoire d'Ateliers. Depuis 4 ans Nathalie passionnée de patines sur bois et Véronique de Peinture Artistique ont réunis autour de leur passion un univers de décorations campagne chic et autres. Des objets sélectionnés avec soin auprès de grandes marques ainsi que des artisans locaux. Pour cocooner vos intérieurs des senteurs de notre région, et pour sublimer vos repas, des arts de la table et du linge de maison.

Un coin cadeaux pour les enfants, et pour les coquettes, un choix de bijoux argent, fantaisies créateurs, paniers, sacs et foulards.

Pour offrir, votre maison ou tout simplement pour le plaisir des yeux faite une pause à Histoire d'Ateliers.

*In Graveson, in the heart of the Provence, come to discover the Histoire d'Ateliers shop. For four years, Nathalie and Véronique have organized an unique world of décoration. Carefully selected things with major brands and local artisans. For cocooning your interior and making your meals sublime.*

*A special gift corner for children and an other one for women with jewellerys, handbags, baskets, scarfs. For your gifts, your interior our for your pleasure, stop at Histoire d'Ateliers.*

## HISTOIRE D'ATELIERS - GRAVESON

3 bis, Boulevard Général de Gaulle

Tél : 04.90.95.88.94 - [histoiredateliers@orange.fr](mailto:histoiredateliers@orange.fr)

Horaires : ouvert en hiver d'octobre à fin mai de 9h30 à 12h et de 15h à 19h

ouvert en été de juin à fin septembre de 9h30 à 12h et de 15h30 à 19h

Open from winter October to May 9:30 a.m - 12:00 a.m and 3:00 p.m - 19:00 p.m

Open from summer June to September 9:30 a.m - 12:00 a.m and 3:30 p.m - 19:00 p.m





# hôtel gastrono mie & vins

hotel, gastronomy & wines



A la porte de la Vallée-des-Baux Fontvieille, terre d'inspiration vous découvrirez les lieux qui ont influencé notre cher écrivain Alphonse. Daudet.

Venez vous laisser conté les secrets de l'histoire de notre village provençal, dont les points fort de sont histoire, l'utilisation de la pierre de Fontvieille, l'impact des seigneurs des Baux qui engendra la construction de la Tour des Abbés au 14 ème siècle. Sans oublier les premiers moulins à huile et pour finir le premier moulin à vent « le moulin Sourdon ».

*Near the Baux Valley, Fontvieille has been an inspiration for our dear Alphonse Daudet. You can discover the secrets of the history of our Provençal village with the Fontvieille stone and the 14th century built Abbés tower, the first windmill « the Sourdon mill ».*

# L'Auberge du Marché

Restaurant



Hélène et Sébastien Duhoux sont heureux de vous accueillir à L'Auberge du Marché dans une maison des années 30 au décor contemporain. Vous y découvrirez une qualité de produits frais irréprochables, une cuisine entièrement élaborée sur place, une carte avec des produits de saison et selon les arrivages du marché et un accueil convivial et un service attentif.

*Hélène and Sébastien Duhoux are delighted to welcome you at the Auberge du marché in a 1930s house with a contemporary décor. There, you will discover high quality fresh products, a homemade cooking, seasonal ingredients and a friendly environment.*

## L'AUBERGE DU MARCHÉ - VELLERON

276, Rue du Jas

Tél. 04 90 20 18 31

laubergedumarche@outlook.fr

www.laubergedumarche.com

Horaires : Ouvert midi et soir tous les jours sauf le mardi et le mercredi  
*Open for lunch and dinner everyday except Tuesday and Wednesday*



# 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*





Entre Roussillon et Gordes à Joucas dans l'enceinte d'un magnifique Relais & Châteaux Le Phebus & SPA CARITA nous vous proposons une véritable invitation au voyage des sens. Découvrez une vaste gamme de soins esthétiques développés selon l'expertise Carita, des soins corps et visage, profitez d'un moment de détente unique, gommage aux huiles essentielles de lavande et au sel de Camargue, enveloppement au beurre de karité ou encore massage aux pierres chaudes font ainsi partie des soins proposés. L'art d'une détente profonde étant le maître-mot de cet institut SPA Carita. Le Docteur Maurice de L'Arbre et notre chef étoilé Xavier Mathieu vous proposent des menus équilibrants, associant les vertus de nos terres aux saveurs Provençales, l'exigence du goût aux connaissances de la bonne nutrition et de la santé, tirer le meilleur de chaque cadeau que nous livre la nature tout en valorisant les plaisirs d'Épiculture.

**Nous vous recommandons la journée détente 191€ seulement par personne avec :**

Les accès aux infrastructures : piscine extérieure chauffée, hammam, jacuzzi, salle de repos, tisanderie, salle de fitness et parcours de santé. Le déjeuner boissons comprises au Café de la Fontaine menu équilibrant. Un soin d'une heure au choix sous les recommandations de nos praticiennes.

*Between Roussillon and Gordes at Joucas into a wonderful Relais & Chateaux named LePhebus & SPA Carita, we offer you an appeal to your senses. Discover a wide range of cosmetic products developed with Carita expertise. Have an exceptional moment of relaxation, exfoliation using essential oils and Camargue rice, relaxing wrap with shea butter, hot stone massage belong to cares provided. The Doctor Maurice de L'Arbre and our starred chef Xavier Mathieu offer you harmonizing menus.*

**We make a recommendation for the relaxation program. Only 191€ per person :**

*Access to infrastructure : heated outdoor swimming-pool, hammam, jacuzzi, rest room, herbal tea room, fitness center, fitness path. Lunch drinks included at the Café de la Fontaine. A one hour treatment.*

**SPA CARITA**  
**LE PHEBUS RESTAURANT XAVIER MATHIEU**  
 Route de Murs - 84220 Joucas - Gordes  
 Provence - Luberon  
 Tél. 04 90 05 78 83 - Fax. 04 90 05 73 61  
 phebus@relaischateaux.com  
 www.lephebus.com

# 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 more than a simple winery - it's a space where you can naturally discover and taste the cuvees in a wine-grower or wine bar spirit. There we like to present vineyards, producers, farming practices and grape varieties - which are all part of our exceptional heritage. Visitors will enjoy the informative but also fun approach through pictures and easy-to-understand explanations.*

*«...Le petit manger...» - Casual bistrot food is available at the lunchtime in the wine shop atmosphere and will let you discover some nice wine pairing ideas, including some wine-and-cheese combinations serving well the quality of our local cuvees.*

*«...et le reste!» - Chez Sylla's boutique also includes wine accessories and glass tableware - wine glasses, decanters, corkscrews...All the wine-grower's spirit for your festive or casual meals, for gifts to offer or just your own pleasure!*

**CHEZ SYLLA - APT**

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  
 Opening from Monday to Saturday 9:00 a.m - 6:30 p.m

**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 a.m - 12:30 a.m and 3:00 a.m - 6:30 p.m,  
 except public holidays



Visitez notre magasin d'usine et découvrez l'histoire des fruits confits avec son musée, ses machines et outils qui ont servi au confisage à travers le temps. Situé à l'entrée d'Apt, sur la RD 900 en provenance d'Avignon, sur un vaste rond point aménagé, venez profiter de ses dégustations gratuites de fruits confits et autres spécialités de Provence : nougat, calissons, orangettes, marrons glacés...  
Parking bus et particuliers. Accès aux personnes.

#### Visite aux particuliers :

- Mois de Avril, Mai et Juin : tous les mercredis à 14h30
  - Mois de Juillet 2015 : tous les jours du lundi au vendredi à 14 h30
  - Mois d Aout 2015 : tous les jours du lundi au vendredi à 10 h30 et 14 h30
  - Mois de Septembre : tous les mercredis à 14 h30
- Pas de visite guidée les jours fériés et les ponts.

*Visit our factory outlet center and discover the history of the candied fruits with machines and tools which was used for confisage over time through. Located at the western entrance of Apt, on the RD 900, you could benefit from a free tasting og local products as candied fruits, nougats, calissons, orangettes, marrons glacés... Bus parking and individuals. Disabled access.*

#### Individuals visit :

- April, May and June : every wednesday 2:30 p.m
  - July 2015 : everyday from monday to friday 2:30 p.m
  - August 2015 : everyday from monday to friday to 10:30 a.m and 2:30 p.m
  - September : every wednesday 2:30 p.m
- No guided tours holidays.

#### APTUNION - LES FLEURONS D'APT - APT

Quartier Salignan

Tél. 04 90 76 31 43

[www.aptunion.com](http://www.aptunion.com)

Horaires : Toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 13h30 18h,  
le samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h

Juillet, Août et Décembre, du lundi au samedi de 9h à 18h30 sans interruption

All the year from Monday to Friday 9:00 a.m - 12:15 a.m and 13.30 p.m - 18.00 p.m,

Saturday 9:00 a.m - 12:15 am and 2:00 p.m - 18:00 p.m

July, August and December, from Monday to Saturday 9:00 a.m - 18:30 p.m



## Thai Trucks®

asian food

L'Atelier THAI TRUCKS est un lieu imaginé pour les amoureux de la cuisine thaïlandaise et japonaise : Une cuisine saine et fraîche à déguster sur place ou à emporter, le midi et le soir.

Notre chef a élaboré pour vous une carte variée et originale : Nems, Samossas, Bô Bun, Phad Thaï, Sushis... Venez apprécier une cuisine "fait-maison", au parfum de coriandre, citronnelle et curry, pimenté ou peu.

Retrouvez vos amis autour d'un verre dans un lieu original, au son d'une musique deep et easy pour les Afterworks du Jeudi et sa soirée Super Mother à ne pas manquer : Tous les évènements et l'actualité du restaurant via facebook.

L'application THAI TRUCKS est disponible sur l'Apple Store et vous permet de choisir votre menu à la livraison ou à l'emporter et d'être connecté à tout moment sur sa webradio en live depuis le restaurant.

Réservations conseillées :

04.90.202.202

Sur place - Livraison - A emporter

Le Thai Trucks est ouvert de 10H à 22H

Tous les jours Midi & Soir (sauf Dimanche midi)

[www.thai-trucks.com](http://www.thai-trucks.com)

Disponible sur Applestore pour vos commandes en ligne.



L'Atelier Thai Trucks - Rd Point de Bellevue  
5 Avenue de Verdun - 30133 Les Angles



# Au chant des Sorgues

Chambres d'Hôtes



Dans le Parc du Luberon, un petit « bijou » à découvrir dans une ambiance reposante autour de son étang. A proximité de L'Isle-sur-la-Sorgue, Fontaine-de-Vaucluse, Gordes et Roussillon. Le « Mas du chant des Sorgues » est un ancien prieuré du XVIIe siècle avec sa cour intérieure où coule une fontaine provençale. Marie-Christine et Philippe vous accueillent dans cette demeure de caractère où se mêlent le charme des vieilles pierres et le style contemporain. C'est aussi un point de départ pour la visite des plus beaux villages provençaux ou pour de nombreuses activités telles que randonnées, canoë-kayak sur la Sorgue, circuits vélo, accrobranches et...golf. Un moment de plénitude dans un écrin de verdure embaumé de senteurs provençales. Un réel coup de coeur.

*The Luberon parc, a real jewel you can discover in a relaxed atmosphere around its pond. Near l'Isle sur la Sorgue, Fontaine de Vaucluse, Gordes and Roussillon. The « Mas du chant des Sorgues » is a former 17th century priory which owns a courtyard with a Provencal fontain. Marie-Christine and Philippe give you a warm welcome in this lodging of character where old and modern confort are mixed. It is also the start of the most beautiful provencal villages visit or for many activites such as canoe-kayak on the Sorgue, cycling tours, accrobranches and golph. A moment of wholeness in a green space with provencal scents. A real crush.*

## AU CHANT DES SORGUES - LAGNES

83, Chemin de la Coutelière  
Tél. 04 90 20 29 16  
www.au-chant-des-sorgues.com



# Domaine des Peyre

Domaine viticole - Art - Gîtes - Cours de cuisine



Au cœur de la Provence, entre Gordes et l'Isle sur la Sorgue, le domaine est planté en rouge avec les grands cépages de la Vallée du Rhône qui s'expriment avec finesse et gourmandise sur ce très beau terroir. Après une rénovation totale, l'aménagement de gîtes de prestige dans la très belle ferme fortifiée du XVIIIème siècle, Patricia Alexandre (ancienne directrice de Gault Millau) réalise aujourd'hui de jolis vins rosés, frais et gourmands, des rouges sur le fruit et des vins blancs élégants en A.O.P Ventoux et Luberon.

Toutes les raisons sont bonnes pour faire une halte au Domaine des Peyre : venir déguster les vins de la propriété dans la boutique aménagée dans les anciennes écuries, découvrir dans une ambiance empreinte de sérénité les vins en élevage dans les barriques, apprécier les nombreuses œuvres d'art installées dans le domaine ou dans la galerie, admirer la collection privée de voitures anciennes du domaine et aussi, participer aux cours de cuisine du samedi matin au cours desquels, sous la houlette d'Olivier Guin, vous découvrirez les secrets des recettes provençales de nos grands-mères avant de passer à table, sous le grand saule, pour déguster vins et mets. Réservation obligatoire : 06.08.92.87.71.

*In the heart of the Provence, between Gordes and L'Isle sur la Sorgue, the wonderful domain owns the best red plants of the Vallée du Rhône. With the development of prestigious gites in the beautiful 18th century farmhouse, Patricia Alexandre (former director of Gault & Millau) make nice rosé, red and white AOP Ventoux and Luberon wines.*

*Any excuse is good to have a break at the Domaine de Peyre : tasting wines of the domain in the shop built in the former stables, discovering a relaxed atmosphere, admiring many works in the domain or in the gallery, to participate in the culinary audience of Olivier GUIN. You'll discover cooking secrets of our grand mothers before comint to eating. Reservation required : 06.08.92.87.71.*

## DOMAINE DES PEYRE - ROBION

1620, Route d'Avignon  
Tél. 06 08 92 87 71  
www.domainedespeyre.com

Horaires : ouvert tous les jours  
Open every day

# PEYRE



# Hôtel Crillon le Brave

Hôtel Relais et Châteaux - Restaurant



Echappez-vous dans ce lieu empreint de sérénité et nous ferons de Crillon le Brave votre parfaite escapade provençale ! Composé d'un ensemble de maisons, cours cachées, passages et terrasses en pierre, l'hôtel est niché au sommet du petit village Crillon le Brave à 35 km d'Avignon. Les vues sur le Mont Ventoux, les oliveraies et les vignobles de la Vallée du Rhône sont exceptionnelles et uniques.

*Escape to the serene and peaceful hill-top village of Crillon le Brave and make this little gem your personal Provençal getaway! Hotel Crillon le Brave is a cluster of village houses, hidden courtyards, alleyways and stone terraces. Perched on the small village of Crillon le Brave, located about 25 miles northeast of Avignon, in the heart of Provence, it offers stunning views over the towering Mont Ventoux, vineyards and olive groves.*



**NOUVEAU !** Situé dans les anciennes écuries du village, venez découvrir le nouveau spa des écuries associé à la marque prestigieuse bio Bamford.

*NEW! Located in the former stables of the village, our newly opened spa des écuries will welcome you. Unwind totally with the prestigious organic Bamford products.*

*The hotel is open from March to December (rooms from 310€ - breakfast included)  
The Spa des écuries is open from March to November and for the christmas period  
The Bar « La Grange » is open from 12:30 to 3:30p.m (courses from 16€ - menu de saison at 33€ per person)  
The Restaurant « Jérôme Blanchet » is open from 7:15 p.m to 9:30p.m (menus at 66€ and 95€ per person)  
From May to October, the Bistrot « 40k » is open from 7:00p.m to 9:30p.m (menu at 40€)*



En cuisine, Jérôme Blanchet, disciple d'Escoffier, vous transmet l'émotion de sa cuisine, parfait équilibre des textures et des saveurs, en mettant l'accent sur les produits frais du marché et en évoluant au fil des saisons.

Au déjeuner, la cuisine se veut simple et légère. Vous pourrez y apprécier des plats rafraichissants et ensoleillés servis en terrasse à midi ou un rafraichissement au cours de l'après-midi.

Au dîner, appréciez votre repas dans la superbe salle voûtée du restaurant gastronomique Jérôme Blanchet ou, par beau temps, sur la terrasse panoramique aux vues uniques et époustouflantes.

En saison, découvrez le bistrot 40k dont tous les produits ont été soigneusement sélectionnés dans un rayon de 40 km autour de l'hôtel.

Profitez d'une douce soirée dans une ambiance intime et décontractée dans la très jolie Cour du Puits face à la plaine du Comtat Venaissin.

*In the kitchen, Jérôme Blanchet, disciple of Escoffier, shares the emotion of his cuisine through perfectly balanced textures and flavours enhanced by fresh market produce in harmony with the seasons. For lunch, the food is simple and light. You can enjoy fresh and sun-filled dishes on the terrace as well as refreshments during the afternoon.*

*For dinner, Jérôme Blanchet's gastronomic cuisine is served in the gorgeous vaulted dining room or, on sunny and warm nights, on the panoramic terrace with unique and breathtaking views. In season, discover the Bistrot 40k and its carefully selected produce all from within 40kms of the hotel. Relax for the evening in the cosy atmosphere of the pretty Cour du Puits facing the Comtat Venaissin plain.*



Hôtel ouvert de mars à décembre (chambre à partir de 310€ - petit déjeuner inclus)  
Spa des écuries ouvert de mars à novembre et pour les fêtes de fin d'année de 10h à 20h  
Bar « la grange » ouvert de 12h30 à 15h30 (plat à partir de 16€ - menu de saison à 33€ par personne)  
Restaurant « Jérôme Blanchet » ouvert de 19h15 à 21h30 (menus à 66€ et 95€ par personne)  
De mai à octobre, bistrot « 40k » ouvert de 19h à 21h30 (menu à 40€)

## HÔTEL CRILLON LE BRAVE - CRILLON LE BRAVE

Place de l'Église  
Tél. 04 90 65 61 61 - [reservations@crillonlebrave.com](mailto:reservations@crillonlebrave.com)  
[www.crillonlebrave.com](http://www.crillonlebrave.com)



# La maison de la truffe et du vin du Luberon

Boutique - Cave - Restaurant

MAISON  
DE LA  
TRUFFE  
ET DU  
VIN  
du Luberon



La Maison de la Truffe et du Vin vous accueille dans un bâtiment du 17ème 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 specialties in our French formal garden with panoramic view.*

## LA MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON - 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 a.m - 6:30 p.m

In winter please phone to visit



# 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 «violettes» 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 accompagner, 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](http://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](http://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](mailto:contact@lavallongue.com)

[www.lavallongue.com](http://www.lavallongue.com)

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

Open from Monday to Saturday 9:30 a.m - 12:00 a.m and 2:30 p.m - 18:00 p.m



# Restaurant Laurent

Restaurant - Chambres d'Hôtes



« LAURENT » un restaurant de qualité dans le village en lieu et place du célèbre « BRU ». Après avoir tenu pendant 17 ans « LE VERNET » à Avignon un restaurant réputé créé par son père, Laurent Clareton est allé parfaire sa formation durant 7 ans à Courchevel. Il revient à Eygalières y faire découvrir la qualité gastronomique acquise au fil de son riche parcours professionnel et relever le défi de redonner à cette adresse l'image qualitative qui était la sienne.

« Je ne cuisine que des produits frais de haut de gamme, fruits et légumes cultivés au pays, agneaux de Sisteron, poissons exclusivement de ligne, poulets fermiers...à prix ajustés », précise son jeune et sympathique chef. La salle très agréablement décorée, la cour intérieure et la terrasse peuvent accueillir confortablement 80 couverts.

*Laurent, a new quality restaurant, just opened its doors at the exact place of the famous « Bru ». After managing Le Vernet for 17 years, a famous restaurant created by his father, Laurent Clareton spent 7 years in Courchevel to perfect his training. He is coming back in Provence, and opens this new place in Eygalières, to show of the gastronomic skills acquired along its rich career, and to fulfill the challenge to give back to this address the qualitative image which was his.*

*« I cook only fresh products of top of the range, fruits and vegetables cultivated locally, the lambs of Sisteron, fishes exclusively angled, farmers chickens, at adjusted prices », specifies this young and nice chef. The place very pleasantly decorated, the inner courtyard and the terrace can welcome comfortably 80 guests.*

## RESTAURANT LAURENT - EYGALIÈRES

1, Rue de la République  
Tél. 04 90 95 93 17 - Port. 06 89 21 80 59  
alpillesrestauration@hotmail.com



# Hôtel Les Bories & Spa \*\*\*\*\*

Hôtel - Restaurant - Spa



Sur la terre des Bergers de Provence Les Bories & Spa vous accueillent sur un domaine de 8 hectares d'oliviers, de chênes verts et de jardins aromatiques pour un vrai retour aux sources. L'authenticité de ce lieu magique inspire Bonheur et Sérénité.

Le Chef de cuisine, Grégory Mirer découvert par Joël Robuchon, dirige avec talent les cuisines des Bories « un macaron Michelin ».

L'été notre deuxième restaurant autour de la piscine vous propose en toute simplicité une cuisine Méditerranéenne qui vous plongera dans l'essence même des saveurs et senteurs du Sud de la Provence.

*In the land of shepherd Les Bories and Spa welcome you on an area of 8 hectares of olive trees, green oaks and aromatic gardens for a real homecoming. The authenticity of this magic place inspires Happiness and Serenity.*

*The Chef Grégory Mirer discovered by Joël Robuchon, manage with talent the kitchens of the Bories « Michelin star » restaurant.*

*During the summer our second restaurant around the pool offers in all simplicity Mediterranean cuisine you will discover the essence of the flavors and scents of South of France.*

## HÔTEL LES BORIES & SPA - GORDES

Route de l'Abbaye de Sénanque  
Tél. 04 90 72 00 51 - resa@hotellesbories.com  
www.hotellesbories.com



# Le Hameau des Baux

Hôtel - Restaurant - Galerie d'art



Le Hameau des Baux vous accueille au sein de plus de cinq hectares de pleine nature, au pied des Alpilles, à quelques minutes d'Arles l'inspirante. Au cœur du site, cet écrin provençal propose vingt suites et chambres qui revisitent les codes de l'hôtellerie de luxe. Mariage réussi entre mémoire et modernité, le Hameau des Baux offre une restauration inspirée sur la carte composée par le chef José Maréchal ; une cuisine qui se prépare à bord du « Camion Bleu », le food-truck, à déguster sous les platanes de la place. L'art est partout. L'hôtel expose cette année les œuvres de peintres, sculpteurs et céramistes. A découvrir absolument.

Restauration à la carte, grignotage de 7 à 12€, menu complet à 39€. Horaires saison d'été : tous les soirs sauf le dimanche. Hôtel : chambre à partir de 190 €.

*The Hameau des Baux welcomes you in its over 5 hectares of nature, at the foot of the Alpilles, located just minutes from Arles. In the heart of the site, 20 suites and rooms revisit luxury hotel codes. The Hameau des Baux offers an innovative cuisine on the menu of the Chef José Maréchal. A home made cuisine prepared on the food-truck « Camion Bleu » and you can taste under plane trees of the place. Art is everywhere. This year, the hotel presents many works of art. A must to see.*

*Snacking from 7 to 12€, Food : full menu at 39€. Hourly summer season : every evening except Sunday. Hotel : room from 190€.*

## HAMEAU DES BAUX - PARADOU

Chemin de Bourgeac  
Tél. 04 90 54 10 30  
www.hameauesbaux.com



# Domaine Tourbillon

Domaine viticole - Caveau - Boutique - Réceptions



Bienvenue au domaine de Benjamin Tourbillon ! Au cœur de la Provence, à 5 minutes de l'Isle sur la Sorgue, le Domaine Tourbillon allie architecture moderne et grands vins. Sur place, vous découvrirez des vins de caractère régulièrement primés dans les appellations de Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Plan de Dieu et Côtes-du-Rhône. La boutique, avec son imposant mur de barriques, propose une large gamme de produits artisanaux et locaux (huile d'olive, tapenades, biscuits, articles de cave, cosmétique, décoration,...). Empreint de l'esthétisme naturel des vignes, les toutes nouvelles salles du Domaine offrent une place de choix pour les événements privés ou professionnels. Avec une mise en scène moderne et équilibrée, la visite du Domaine Tourbillon offre une expérience à part entière, une vision unique à partager.

Le + : La Programmation annuelle du Domaine (Fête de la Vigne et du Vin, Ateliers d'œnologie, Soirées Rosé Tourbillon, Marché de Noël,...).

*Welcome to Benjamin Tourbillon's domain ! In the heart of the Provence, located just 5 minutes from l'Isle sur la Sorgue, the Tourbillon Domain combines modernity and great wines. There, you can discover regularly award-winning wines of character in Châteauneuf du Pape, Gigondas, Plan de Dieu and Côtes du Rhône appellations. The shop offers a broad range of handmade and local products. The new rooms of the domain offer a wide choice for private or professional events. The visit of the Tourbillon Domain delivers a wholly new experience and a single vision to share. The small "pluses" : the yearly programming of the domain.*

## DOMAINE TOURBILLON - LAGNES

101, D24  
Tél. 04 90 38 01 62 - contact@domaine-tourbillon.com  
www.domaine-tourbillon.com

Horaires : Ouvert toute l'année  
Open all year



HÔTEL 5\*  
RESTAURANT & BISTROT  
GOLF & SPA  
MAISONS HÔTELIÈRES



*L'infiniment rare vous attend aux Baux de Provence. Lâchez prise au Spa et déjeunez au Bistrot entre deux green fees. Laissez-vous emporter par nos soirées Gipsy ou Jazzy au bar, dînez au restaurant gastronomique dans la cour intérieure aux platanes centenaires et passez une douce nuit dans l'une de nos 30 chambres et suites ou maisons hôtelières de prestige...*

DM  
DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE



WWW.DOMAINEDEMANVILLE.FR  
DOMAINE DE MANVILLE - 13520 LES BAUX DE PROVENCE  
TEL : 04 90 54 40 20 - FAX : 04 90 54 40 93  
CONTACT@DOMAINEDEMANVILLE.FR

# Château la Genestière

Domaine viticole



Nichée au cœur des pierres du Village de Tavel, la Genestière se découvre « vue d'en haut » par un chemin communal bordé de cyprès gardant fièrement les premiers des 110 ha que compte la propriété. A l'arrivée dans la cour, c'est un saut dans l'histoire qui nous attend : la magnifique magnanerie du XVIème siècle a conservé son bassin et son canal qui guident le visiteur vers le caveau de dégustation dont certaines pièces de décoration feraient pâlir d'envie quelques antiquaires.

**Mais le vrai voyage est à la dégustation :**

- des tavel fruités, gourmands, généreux dont une Cuvée Propriétaire exceptionnelle comme l'élégant hommage du nouveau maître des lieux au Roi des Rosés !
  - des Liracs rouges et blancs tout en puissance aromatique et finesse de composition: ce cousin de Châteauneuf du Pape est à découvrir d'urgence.
- Avant de repartir, faites vous ouvrir la porte dérobée qui donne sur l'ancienne cave de vinification où les majestueuses foudres de bois et l'imposante galerie de cuves béton seront certainement habillées des peintures ou sculptures d'un artiste invité par la Genestière ...

*Surrounded by stones of the village of Tavel, Château la Genestière is first sighted from above, from a road lined with cypress trees that proudly stand guard over the first of the 110 hectares of the estate.*

*In the courtyard is a magnificent 16th century silkworm nursery, complete with pond and canal. From there, the visitor is guided towards the tasting cellar where certain decorative articles would make many an antique dealer green with envy.*

*After the steps down into the cellar, imposing foudres give way to the concrete vat gallery and, beyond that, the immense glass house that contains the modern fermenting room.*

*The real journey begins with the wine tasting: fruity, rich, generous Tavel wines that retain their freshness and finesse.*

*Powerful yet elegant Lirac reds and whites: an elegant, discreet cru, closely related to Châteauneuf-du-Pape, that absolutely must be tried!*

*The Côtes du Rhône pleasantly completes the Château la Genestière range of wines..*

**CHÂTEAU LA GENESTIÈRE - TAVEL**

Chemin de Cravailleux

Tél. 04 66 50 07 03

www.domaine-genestiere.com



# Moulin du Clos des Jeannons

Moulin à huile d'olive



Une des voies qui serpentent au fil des oliviers, aux pieds de Gordes conduit à une terre de passion et de saveurs. Celle du Moulin du Clos des Jeannons, haut lieu de la convivialité et du partage sur le thème du terroir du Luberon, et des produits qui font la tradition provençale. Un écrin paisible qui raconte la région à travers la pierre naturelle, le chêne, le bois de cade, le fer forgé, ... un lieu dont se souvient longtemps le visiteur de passage et qu'aime à retrouver les habitués. Deux huiles sont élaborées au Moulin : une huile AOC au goût vert légèrement piquant très herbacé, dotée d'une très délicate amertume, ainsi qu'une huile dite Tradition issue de l'Aglandau aux arômes poivrés et épicés sur note d'artichaut. Egalement sur place, toute la gamme des produits du soleil, tapenades, olives en bocaux, miels de garrigue, vins des vignobles alentours, sirops, ainsi qu'une gamme de produits cosmétiques. A noter aussi qu'au cœur du village de Gordes, le Moulin vous invite à visiter sa boutique avec sa cave du XIIe siècle où vous y trouverez ses huiles et autres produits du terroir, ouverte de mai à septembre inclus.

*A land of passion and tastes. The mill of the Clos des Jeannons is a synonym for friendliness and sharing on the theme of Luberon products. A calm setting typical of the Provence region. A place that everyone will enjoy reminiscing about for a long time. Two kinds of oil are made at the mill : an AOC oil, with a note of spiciness and a herbal taste, and a traditional one, with peppered and spicy tastes. You could also discover a wide range of winter products as tapenade, cans of olives, garigue honey, local wines, syrups, a range of cosmetic products. In the heart of the village of Gordes, the mill make you discover its shop with its 12th century cellar where you'll find many local products. Opened from may to september included.*

## MOULIN DU CLOS DES JEANNONS - GORDES

Les Bouillons  
Tél. 04 90 72 68 35  
www.huile-provence.com

**BOUTIQUE D'ÉTÉ - GORDES**  
Route Neuve - Le Village



Horaires : Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h  
Open from Monday to Saturday 10:00 a.m - 7:00 p.m



# Les Caves Louérien

Caves - Caveaux - Boutiques



Louérien, Terres d'Alliance symbolise en 2010 l'union de 4 caves dont leurs origines remontent à 1925. Louérien est le nom antique donné au Luberon, cette nouvelle identité témoigne d'une volonté de véhiculer des valeurs ancestrales mais aussi de rassembler nos forces pour construire l'avenir. Ainsi naît une synergie et une communion d'hommes, de terroirs, de couleurs et d'arômes. C'est à Cucuron au pied du Luberon dans Le Parc Naturel Régional que nous élaborons nos vins avec passion. Cette terre, chère à de nombreux artistes, abritant les villages de Lourmarin, Cadenet, Lauris, et Cucuron, donne au vignoble toute sa richesse, il est créateur de vins d'exceptions. Nos points de vente des villages de Lourmarin, Cadenet et Cucuron vous proposeront une large gamme de produits avec nos vins AOP luberon, IGP Vaucluse et vin de France mais aussi une large gamme de produits régionaux.

*Louérien Terres d'Alliance is symbolic in 2010 of the cooperation between 4 heifty years old caves. Louérien is the ancient name of the Luberon. This new identity reflects the strive to transmit ancestral values and to put this force together for taking things further. Then, it make it possible to create an adhesion between men, terroirs, colors and aromas. In Cucuron, below the Luberon, we produce our wines with passion. This land offers his richness to the wineryard for exceptional wines. Our Lourmarin, Cadenet and Cucuron shops offer a wide range of our AOP Luberon, IGP Vaucluse and French wines and also a wide range of local products.*

## CAVE LOUÉRIEN - CUCURON

Tél. 04 90 77 21 02 - lacaveacucuron@louerion.com  
Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h  
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

## BOUTIQUE - CADENET

Tél. 04 90 68 06 21 - lacaveacadenet@louerion.com  
Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h  
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

## BOUTIQUE - LOURMARIN

Tél. 04 90 68 02 18 - lacavealourmarin@louerion.com  
www.louerion.fr  
Horaires : ouvert du lundi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h  
Open from Monday to Sunday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m



# Nous nous excusons par avance pour les nuages



**LA COQUILLADE**  
Hameau Le Perrotet  
84400 GARGAS  
+33 (0)4 90 74 71 71  
info@coquillade.fr  
www.coquillade.fr



**CAVEAU AURETO**  
D900/Chemin des Lièvres  
84220 GOULT  
+33 (0)4 90 74 54 67  
info@aureto.fr  
www.aureto.fr

HÔTEL • GASTRONOMIE • SPA • VIGNOBLE • CYCLISME

## 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

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

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

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

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

### CONFISERIE LILAMAND - ISLE-SUR-SORGUE

13, Rue de la République

Tél. Boutique : 04 90 92 13 45

Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h,  
et le dimanche de 10h à 13h30

En été : Ouvert le lundi de 14h30 à 19h

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h  
(samedi et dimanche sans interruption)

Open from Tuesday to Saturday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m,  
and Sunday 10:00 a.m at 13:30 p.m

In summer : Open Monday 14:30 p.m - 7:00 pm

Open from Tuesday to Saturday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m  
(without stopping Saturday and Sunday)

**BOUTIQUE EN LIGNE : WWW.LILAMAND.COM**

# Restaurant l'Arôme

Restaurant



Situé au coeur d'un des plus beaux villages perché du Luberon, le restaurant l'Arôme et son équipe sauront vous recevoir dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

Nous vous accueillerons dans un cadre exceptionnel sous des voûtes du 14ème siècle, ou bien sur la terrasse ombragée au coeur du village.

Le chef Jean-Michel Pagès vous propose une cuisine fraîche, inventive et colorée basée sur les produits de la région et d'ailleurs minutieusement sélectionnés, avec comme spécialité les poissons. Nous vous proposons tous les midi un Menu du Marché à 31 € et le soir un Menu à partir de 44 € et la carte. Vous pourrez également visiter la cave à vin magnifique dans une grotte troglodyte.

*Located in the heart of one of the most beautiful villages of Luberon, the restaurant l'Arôme welcomes you in a warm and relaxed atmosphere.*

*We'll receive you in an exceptional place, where you can enjoy lunch or dinner under 14th century vaults as well as on our beautiful and shaded terrace in the heart of the village.*

*Our Chef, Jean-Michel PAGÈS, offers you a refreshing, creative and colored cooking, based on local and carefully selected products, and with fish as a speciality.*

*Enjoy for lunch the Menu du Marché 31€ and for dinner a Menu from 44€ or our dishes A la Carte. You can if you wish to, visit our wine cellar in a wren cave.*

## RESTAURANT L'ARÔME - BONNIEUX

2, Rue Lucien Blanc

Tél. 04 90 75 88 62 - reservation@laromerestaurant.com

www.laromerestaurant.com



# Domaine Paul Ricard à Méjanès

Restauration - Loisirs - Activités Taurines



Le Domaine Paul Ricard de Méjanès 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 Méjanès 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 MÉJANÈS- ARLES

Tél. 04 90 97 10 10 - Fax. 04 90 97 12 32

mejanès@ricard.fr

www.mejanès-camargue.fr



# Pierre Cardin

*vous propose les plus beaux lieux de tournage  
dans le sud de la France*



*La plaine de Bonnieux ( 50 ha )*

*Le domaine des Quatre Tours - Le Château du marquis de Sade*

*Le Château de Lioux - Le Palais Bulles*

*des paysages insolites à la campagne, à la montagne, à la mer*

*salle de projection de 200 places, salle de conférence,  
bureaux, 200 lits, restaurants, piscines, centre équestre*



Contact : Thomas FILLIOUX 06 70 31 22 17 / [thomas.fillieux@pierrecardin.com](mailto:thomas.fillieux@pierrecardin.com)

# La Bastide Rose - Table Au Gusto

*Hôtel - Restaurant*



C'est dans un cadre de verdure exceptionnel, que Poppy Salinger Le Cesne vous accueille dans cet ancien moulin sur la Sorgue pour une halte qui allie les qualités d'un « Boutique Hôtel » à la personnalité d'une demeure privée. A 17 Km d'Avignon et à 2 Km du Thor, au milieu des vergers, à quelques minutes de l'Isle sur la Sorgue, vous attendent cinq chambres, deux suites et un Cottage, le tout ajouté d'un parc de sculptures monumentales contemporaines (de juin à septembre) et le musée PIERRE SALINGER, hommage à l'hôte de la maison qui y séjourna de 2000 à 2004, à sa carrière journalistique et sa relation privilégiée avec la famille Kennedy. Mais ce n'est pas tout, les produits des marchés de Provence sont mis à l'honneur chez Au Gusto, la table d'Emmanuel, le restaurant de la Bastide Rose ouvert cette année à la demande des amateurs des compositions d'Emmanuel de Menthon, une cuisine primeur et authentique, instinctive et créative. Il n'y a pas de menu mais du sur-mesure alors il est demandé de réserver votre table dans l'orangerie ou sur la terrasse. Cours de cuisine sur-mesure du marché à la table avec le chef sur demande.

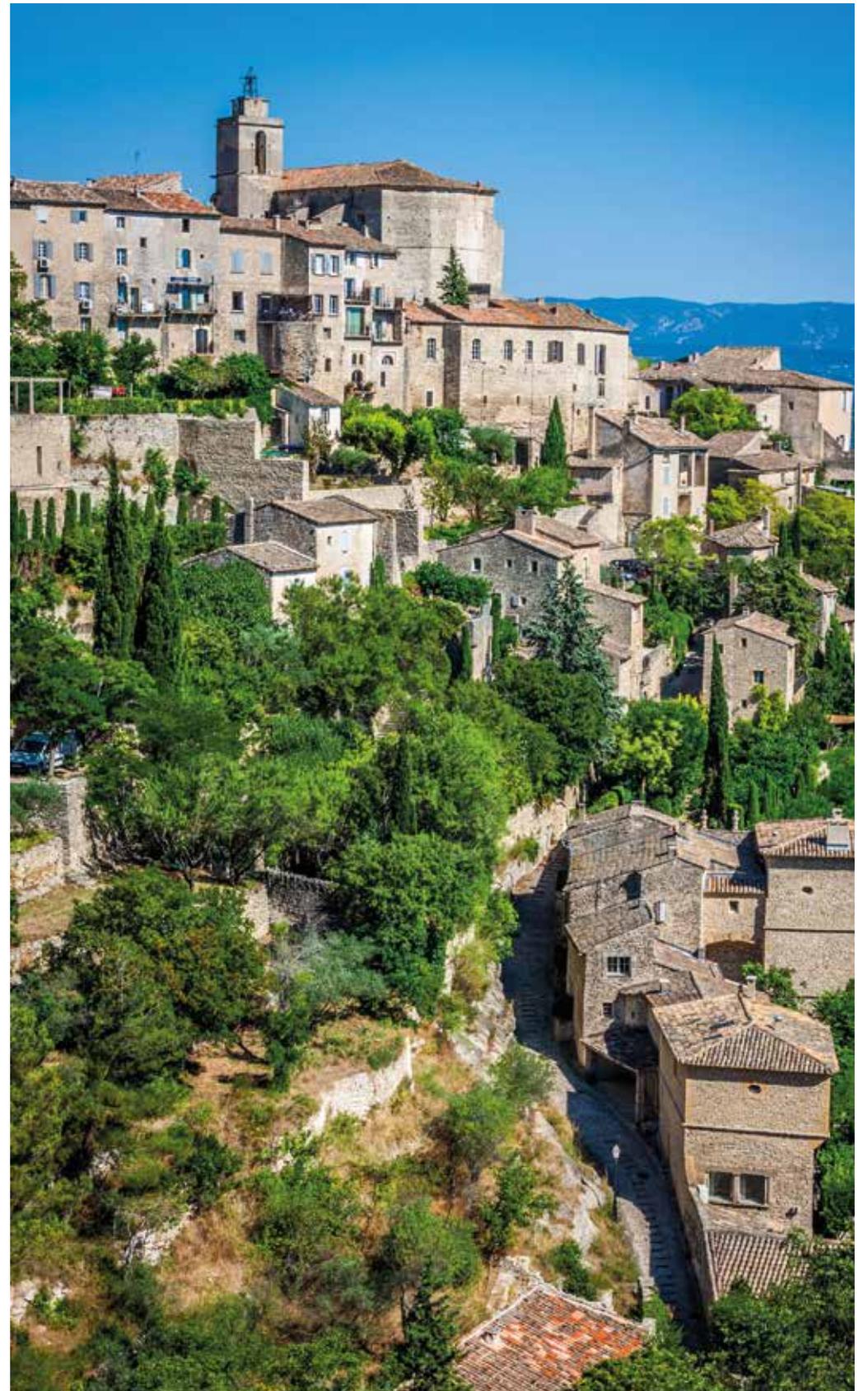
*Welcome to Bastide Rose, an old mill on the Sorgue, a friendly resort in a remarkable setting where Poppy Salinger Le Cesne and her family are proud to greet you. Located 17 Kms from Avignon and 2 Kms from the village of Le Thor, among the orchard and a few minutes from l'Isle sur la Sorgue, 5 doubles, 2 suites and a Cottage welcomes you in a resting place that mixes the quality of a boutique-hotel with the personality of a privately owned mansion. The house is surrounded by a modern sculpture garden (from June to September) and host the PIERRE SALINGER museum, a memorabilia about his life as a journalist and his special relationship with the Kennedy family. For the Gourmets, AU GUSTO, la Table d'Emmanuel is now open as a restaurant not only for the guest. The Chef Emmanuel de Menthon, creates menu daily with fresh provençal market's treasure and following the requests made at the booking. Cooking class available for small group from market to the table with the chef upon request.*

## **LA BASTIDE ROSE - AU GUSTO, LA TABLE D'EMMANUEL- LE THOR**

99, Chemin des Croupières, par le chemin des Coudelières  
Tél. 04 90 02 14 33 - Réservation pour le restaurant au 06 32 64 83 17  
[contact@bastiderose.com](mailto:contact@bastiderose.com) - [contact@au-gusto-restaurant.com](mailto:contact@au-gusto-restaurant.com)  
[www.bastiderose.com](http://www.bastiderose.com)



# agenda golfs marchés & plan



Alliez plaisir, flânerie, histoire, richesse architecturale et le panorama à couper le souffle, c'est le célèbre village de Gordes, perché sur son promontoire rocheux. Visite incontournable de ce village parmi les plus beaux de France. Laissez vous porter dans sont histoire, son Château renaissance, ses ruelles étroites et pavées ainsi que son village des Bories.

*One of the most beautiful village in France, Gorde is an essentiel place to see. Get carried away by its history, its Renaissance castle, its alleys and its village of Bories*

# Le Village des Antiquaires de la Gare

Antiquaires - Restaurant - Salon de Thé



Le Village des Antiquaires de la Gare est le premier village créé à l'Isle-sur-la-Sorgue, dans un ancien bâtiment industriel. 100 exposants. Marchandise variée du XVII<sup>ème</sup> siècle au XX<sup>ème</sup> siècle. Marchands spécialisés. Restaurant, Salon de Thé.

*The Village of Antique of the train station is first village created in l'Isle-sur-la-Sorgue, in a former industrial building. 100 exhibitors. The varied goods of the XVII<sup>th</sup> in the XX<sup>th</sup>. Specialized traders. Restaurant, tearoom.*

## LE VILLAGE DES ANTIQUAIRES DE LA GARE - ISLE-SUR-LA-SORGUES

2 Bis, Avenue de l'Égalité

Tél. 04 90 38 04 57 - Fax. 04 90 38 21 73

levillagedesantiquaires@hotmail.fr

www.levillagedesantiquairesdelagare.com

Horaires : Ouvert le vendredi de 11h à 18h

Samedi, dimanche, lundi et jours fériés de 10h à 19h

*Open on Friday from 11:00 a.m - 18:00 p.m*

*On Saturday, Sunday, Monday and holidays from 10:00 a.m - 19:00 p.m*

# Notre Agenda culturel

## APT

1<sup>ère</sup> Fête du Fruit Confit et des Richesses du Pays d'Apt Dimanche 9 Août

## ARLES

Samedi 26 Juin à 21h aux Arènes d'Arles CHICO et les GYPSIES - 50 guitares Gypsies

## AVIGNON

du 4 au 26 Juillet Festival Off AF&C - Tél. 04 90 85 13 08

du 4 au 25 Juillet Festival In Théâtre - Tél. 04 90 27 66 50

du 12 Août au 3 Octobre Les Luminessences d'Avignon

## LES BAUX-DE-PROVENCE

du 6 Mars au 3 Janvier 2016 Carrières de Lumières de 9h30 à 19h

## EYGALIÈRES

du 4 au 11 Juillet Festival de Musique d'Eygalières - Tél. 06 78 10 59 98

Domaine de la Vallongue

exposition du 19 Juin au 30 Septembre du peintre Gordon Seward

le 19 et 20 Août Soirées Lyriques Omar Hasan et l'orchestre de chambre de Toulouse

Septembre et Octobre Exposition Photos Rugby

## GOULT

le 26 Juillet de 9h à 19h Fête du Miel (marché, foire, Salons)

## ISLE-SUR-LA-SORGUE

du 13 au 16 août Foire à la Brocante

## MÉNERBES

le 26 Juillet Fête des Vins du Parc Luberon

## MOURIÈS

Fête des olives vertes du 19 au 20 Septembre

**MUSICALES DU LUBERON** du Vendredi 17 Juillet au Dimanche 9 Août - Tél. 04 90 72 68 53

## PARADOU - Hôtel Le Hameau des Baux

« Mes Vendredis soir guinguette au Hameau des Baux », les Vendredis 10, 17, 24 et 31 Juillet et les Vendredis 7, 14 août et 21 Août

Une saison de peinture, de sculpture, de céramique :

Expositions du 1<sup>er</sup> Mai au 1<sup>er</sup> Septembre 2015. Vernissage le 8 Juin 2015 à 18h30

## LA ROQUE D'ANTHÉRON : 35<sup>ème</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DE PIANO - Tél. 04 42 50 51 15

du 24 Juillet au 31 Août (Beethoven, Chopin, Tchaïkovski, Borodine, Rachmaninov, Mozart, Chick Coréa, Schumann, Bach, Schubert, Ravel, Bizet, Haydn, Sibelius, Berg, Boulez, Prokofiev, Chostakovitch, Liszt, Mendelssohn, Bartók, Haendel Janacek, Couperin, Froberger, Forqueray, Stravinsky)

## SAINT-SATURNIN-LES-APT

le 2 Août de 10h30 à 20h Fête de la Terre et des Vieux Métiers

## LES TAILLADES

Les Estivales des Taillades du 3 Juillet au 7 Août - Tél. 07 60 45 76 09

# Nos Marchés provençaux Nos Golfs

## LUNDI

Fontvieille, Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sénas

## MARDI

Saint-Saturnin-les-Apt, Lacoste, Gordes, Apt, La Tour d'Aigues, Cucuron, Eyguières, Avignon, Vaison-la-Romaine, Fontaine-de-Vaucluse

## MERCREDI

Molléges, Mouriés, Saint-Étienne-du-Grés, Pertuis, Apt, Méridol, Saint-Rémy-de-Provence, Orgon, Arles, Avignon, Cheval Blanc, Le Thor, Bonnieux

## JEUDI

Maillane, Maussane, Aureille, Goult, Ménerbes, Saigon, Roussillon, Isle-sur-la-Sorgue, La Tour d'Aigues, Cheval Blanc

## VENDREDI

Eyragues, Eygalières, Saint Martin de Castillon, Bonnieux, Lourmarin, Pertuis, Carpentras, Lagnes, Sénas, La Tour d'Aigues

## SAMEDI

Coustellet/Maubec, Gignac, Pertuis, Manosque, Cheval Blanc, Arles, Apt, Oppède, Lauris

## DIMANCHE

Mas Blanc des Alpilles, Villars, Coustellet/Maubec, Lourmarin, Isle sur la Sorgue (provençal et flottant), Avignon, Ansois

## PROVENCE COUNTRY CLUB - Parcours de 18 trous

Saumane 04 90 20 20 65

## GARDEN GOLF D'AVIGNON - Parcours de 18 et de 9 trous

Morières 04 90 33 39 08

## GOLF GRAND AVIGNON - Parcours de 18 trous

Vedene 04 90 31 49 94

## GOLF DE SERVANES - Parcours de 18 trous

Mouriés 04 90 47 59 95

## GOLF INTERNATIONAL DE PONT ROYAL - Parcours de 18 trous

Mallemort 04 90 45 58 57

## GOLF CLUB DE NIMES - Parcours de 18 trous

Nimes 04 66 70 17 37

## GOLF PATRICE CÔTE BLEUE

Sausset les Pins 06 64 12 43 30

## GOLF DES BAUX DE PROVENCE - Parcours de 9 trous

Les Baux de Provence 04 90 54 40 20

# LÉGENDE

**A** > Avignon  
pages 2, 14, 15, 51

**B** > Gargas  
pages 8, 38

**C** > Ménerbes  
pages 9, 12, 28

**D** > Lacoste  
pages 10, 11, 42

**E** > Graveson  
page 13

**F** > Velleron  
page 18

**G** > Les Baux-de-Provence  
pages 19, 34

**H** > Joucas  
page 20

**I** > Apt  
pages 21, 22

**J** > Cavaillon  
page 21

**K** > Les Angles  
page 23

**L** > Lagnes  
pages 24, 33

**M** > Robion  
page 25

**N** > Crillon-le-Brave  
pages 26, 27

**O** > Eygalières  
pages 29, 30

**P** > Gordes  
pages 31, 36

**Q** > Paradou  
page 32

**R** > Tavel  
page 35

**S** > Cucuron  
page 37

**T** > Cadenet  
page 37

**U** > Lourmarin  
page 37

**V** > Saint-Rémy-de-Provence  
page 39

**W** > Isle-sur-la-Sorgue  
pages 39, 46, 47

**X** > Bonnieux  
pages 40, 42

**Y** > Arles  
page 41

**Z** > Le Thor  
page 43

# plan



# cheval *passion*

Un Festival d'émotions

du **20 au 24 Janvier 2016**

- Spectacles
- Salon
- Concours



[cheval-passion.com](http://cheval-passion.com)



**AVIGNON**  
Parc Expo  
Organisation  
**04 90 84 02 04**  
Office de tourisme  
**04 32 74 32 74**



[www.way-magazine.fr](http://www.way-magazine.fr)