

Guide de la

**MAISON
de LA
TRUFFE
et DU
VIN**

du Luberon

Année 2013



On reconnaît tout de suite un directeur financier
qui a équipé ses collaborateurs en Volkswagen.



Polo BlueMotion Business
Conso mixte : 3,41 / 100 km[®]
Emissions de CO₂ : 89 g[®]
Bonus écologique de 550 €[®]
TVS[®] : 178 €



Nouvelle Golf Confortline Business
Conso mixte : 3,81 / 100 km[®]
Emissions de CO₂ : 99 g[®]
TVS[®] : 198 €



Touran Confortline Business
Conso : 4,51 / 100 km[®]
Emissions de CO₂ : 119 g[®]
TVS[®] : 476 €



Passat Berline Confortline Business
Conso : 4,31 / 100 km[®]
Emissions de CO₂ : 114 g[®]
TVS[®] : 456 €



Passat SW Confortline Business
Conso : 4,41 / 100 km[®]
Emissions de CO₂ : 116 g[®]
TVS[®] : 464 €



Nouvelle CC Business
Conso : 4,61 / 100 km[®]
Emissions de CO₂ : 120 g[®]
TVS[®] : 480 €

Gamme Business **BLUEMOTION**
TECHNOLOGIES
Volkswagen
Fleet Solutions

(1) Cycles mixtes / urbains / extra-urbains (l/100 km) et rejets de CO₂ (g/km) pour la gamme Business BlueMotion Technology FAP : Polo BlueMotion Business 1.2 TDI 75 : 3,4 / 4,1 / 3,0 et 89 ; Nouvelle Golf Confortline Business 1.6 TDI 105 : 3,8 / 4,6 / 3,3 et 99 ; Touran Confortline Business 1.6 TDI 105 : 4,5 / 5,5 / 4,1 et 119 ; Passat Berline Confortline Business 1.6 TDI 105 : 4,3 / 5,2 / 3,8 et 114 ; Passat SW Confortline Business 1.6 TDI 105 : 4,4 / 5,3 / 4,0 et 116 ; Volkswagen CC Business 2.0 TDI 140 : 4,6 / 5,7 / 3,9 et 120. (2) Selon Décrets 2007/1873 et 2012/925. (3) Taxe sur Véhicules de tourisme des Sociétés. Selon les articles 1010 et suivants du code général des Impôts. Selon modèle et finition. **Das Auto. : La Voiture.**



Nouvelle Golf Confortline Business

BLUEMOTION
TECHNOLOGIES

347 € TTC/mois⁽²⁾

* Régulateur de vitesse adaptatif ACC*, système de freinage automatique 'FrontAssist', système Navigation & Infotainment 'Discover Media', interface Bluetooth®, radar de stationnement avant/arrière...



Das Auto.

Volkswagen recommande **Castrol EDGE Professional**

Volkswagen Group France s.a. - R.C.S. Soissons B 602 025 538

Location Longue Durée sur 48 mois et 80 000 km avec Perte Financière[®], Contrat de Maintenance aux Professionnels inclus⁽⁴⁾. Offre valable du 01/03/2013 au 25/04/2013.

(1) TVS : Taxe sur Véhicules de tourisme des Sociétés. Selon les articles 1010 et suivants du code général des Impôts. (2) Offre de Location Longue Durée sur 48 mois et 80 000 km pour une Golf 7 Confortline Business 5p 1.6 TDI 105 Blueemotion Technology avec option peinture métallisée, 48 loyers de 347 € TTC. Réserve à la clientèle professionnelle, chez tous les Concessionnaires Volkswagen présentant ce financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank, division de Volkswagen Bank GmbH - SARL de droit allemand - Capital social : 318 279 200 € - Succursale France : Paris Nord 2 - 22, av. des Nations 93420 Villepinte - RCS Bobigny 451 618 904 - ORIAS : 08 040 267 (www.orias.fr). (3) Perte Financière obligatoire incluse dans les loyers souscrite auprès de COVEA FLEET SA - Capital de 93 714 549 € - RCS Le Mans B 342 815 339 - 160, rue Henri-Champion 72100 LE MANS. Entreprise régie par le code des assurances soumise à l'Autorité de contrôle prudentiel - 61, rue Taibout 75009 PARIS. (4) Contrat de Maintenance aux Professionnels obligatoire souscrit auprès de Opteven Assurances, société d'assurance et d'assistance - Capital 5 335 715 € - Siège social 109, bd de Stalingrad, 69100 Villeurbanne. RCS Lyon 379 954 886 et Opteven Services, Société Anonyme au capital de 365 878 €, RCS Lyon B 333 375 426 - Siège social 109, boulevard de Stalingrad, 69100 Villeurbanne; régies par le Code des assurances et soumises au contrôle de l'ACP. **Publicité diffusée par le concessionnaire en qualité d'intermédiaire en opération de banque à titre non exclusif de Volkswagen Bank. Das Auto. : La Voiture.**

Cycles mixte / urbain / extra-urbain (l/100 km) : 3,8 / 4,6 / 3,3. Rejets de CO₂ (g/km) : 99.

BYmy)CAR
www.bymycar.fr

BYmy)CAR
460 Chemin de la Croix de Noves
84000 AVIGNON
T. 04 90 13 42 70

BYmy)CAR
1210 Avenue Dwight Eisenhower
84200 CARPENTRAS
T. 04 90 63 27 36

BYmy)CAR
ZAC du Coudoulet
84100 ORANGE
T. 04 90 11 80 00

BYmy)CAR
620 Avenue Prosper Mérimée
84300 CAVAILLON
T. 04 90 78 73 73

Bienvenue



En quelques années la Maison de la truffe et du vin du Luberon est devenue un lieu incontournable de la région.

Les quelques 35000 visiteurs annuels venus du monde entier que nous recevons en sont le témoignage. Il faut dire que la truffe et le vin sont deux produits emblématiques de la gastronomie française.

Le village de Menerbes, un des plus beaux village de France et l'hotel Astier de Montfaucon datant du 17ème siècle en sont le parfait écrin, la cave avec ses trésors que nous élaboront cuvée après cuvée nos compagnons vigneron, la boutique qui en saison embaume la truffe fraîchement récoltée par nos trufficulteurs, les espaces où se succèdent des expositions d'artistes, le restaurant ou l'alliance du vin et de la truffe est célébrée à chaque instant dans ce magnifique jardin à la française offrant une superbe vue sur le Luberon, tout est là pour ravir le visiteur curieux et épicurien.

Les annonceurs présentés ici défendent avec nous cette qualité de l'art de vivre propre à notre région, n'hésitez pas à leur rendre visite, ils vous réserverons le meilleur accueil.

Je vous laisse savourer ces pages truffées de quelques recettes et conseils avertis qui mettent le bonheur à portée de vos papilles.

Pierre MARTRES
Gérant

Ouverture tous les jours d'avril à fin octobre de 10h00 à 18h30.
Le restaurant est ouvert pour déjeuner du dimanche au vendredi, en été service dans le jardin jusqu'à 17h00. Ouverture également les lundis et jeudis soir.

Réservations au 04 90 72 38 37 ou par mail à info@vin-truffe-luberon.com

Place de l'Horloge
84560 MÉNERBES

Un patrimoine historique au service du terroir

La maison est située dans le village perché de Ménerbes au cœur du parc Régional du Luberon, dans le prestigieux ancien Hôtel particulier d'Astier de Montfaucon datant de XVIIème siècle.

Après d'importantes rénovations au début des années 2000 la maison est devenue maintenant l'ambassade des vins et de la truffe du Luberon.

Dans la cave sont présentés la plupart des vignobles du parc régional du Luberon. Des dégustations sont proposées toute la saison. Tous les jours une sélection de bouteilles vous permettra de découvrir le terroir et les vignerons qui y travaillent pour en tirer les meilleurs vins.

Au rez-de-chaussée l'espace boutique présente une grande collection de livres sur la Provence, des produits du terroir, des huiles, vinaigres, moutarde à la truffe et en saison de la truffe fraîche sélectionnée y est proposée à la vente au meilleur prix du marché.



Un espace muséographique dédié à la truffe présente des documents anciens et une borne interactive permet de tout savoir sur ce champignon si méconnu.

A l'étage des espaces se louent pour des manifestations privées ou des séminaires.

Nous assurons également des formations à la dégustation dans notre laboratoire de dégustation. Celles-ci ouvertes pour tous peuvent être organisées à la demande pour un groupe d'amis ou un groupe en incentive.

Le restaurant



C'est dans le jardin avec vue panoramique sur le Luberon que le chef vous invite à venir déguster un repas à la truffe noire MELANOSPORUM.

Asperges vertes au beurre truffé et jambon cru d'agneau, brouillade crémeuse, foie gras frais poêlé, chèvre truffé servi en aumônière, et pour finir l'emblématique pomme au caramel à la truffe.

Ou à la truffe Aestivum à l'arôme plus léger mais tout aussi intéressante.

Avec des Tortellinis ricotta & épinard à la truffe d'été, œuf de la St Jean, poire belle Hélène revisitée....



La recette de Pierre Martres : Chef de la Maison de la Truffe et du Vin

Recette pour 4 personnes

La Brouillade de truffes crémeuse

Ingrédients :

- 12 œufs frais bio
- 1 belle truffe Melanosporum de 60 grammes
- 30 gr de beurre
- 20cl de crème fraîche
- sel

La préparation :

48h00 avant mettre les œufs entiers dans un bocal avec la truffe, ainsi ils s'imprèneront déjà à travers la coquille de l'arôme de celle-ci.

Chauffer à bain marie votre casserole en conservant une température de 50°C. faire fondre le beurre puis casser les œufs, saler.

Immédiatement battre très énergiquement pour les rendre bien mousseux.

A bonne consistance, râper votre truffe dans les œufs en réservant 8 belles lamelles.

Continuer à battre pour bien diffuser la truffe dans les œufs tout en montant légèrement votre feu.

Les œufs vont commencer à prendre et à ce moment là rajouter votre crème qui va stopper la cuisson.

Continuer à battre jusqu'à la bonne consistance et servir immédiatement dans des ramequins, accompagné de toast de pain grillés nappés des lamelles de truffes réservées.

Les vins

Le Luberon est un terroir d'exception situé à l'écart de la Vallée du Rhône qui profite de la douceur du climat méditerranéen. Au fil du temps, l'homme a su sauvegarder son patrimoine culturel et naturel.

Le Parc Régional de Luberon abrite trois appellations :

- L'Appellation d'Origine Protégée Luberon
- L'Appellation d'Origine Protégée Pierrevet
- L'Appellation d'Origine Protégée Ventoux

L'histoire de la viticulture dans le Luberon remonte à l'Antiquité. Les vignes qui poussent ici sont les héritières de deux mille ans de culture.

Nous sommes ici dans un cadre naturel et prestigieux niché au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon. Les vignerons mettent un point d'honneur à considérer les ressources naturelles et à respecter la terre.

Les appellations produisent trois couleurs de vins : rouge, rosé et blanc. Pourtant très proches géographiquement les vins sont marqués par leurs terroirs que délimitent les AOP.



- Les rouges

Ils sont ronds en bouche, fruités et gourmands. Ils rappellent les petits fruits rouges mûrs (cassis, mûres, framboises, ...). Un autre style de rouge, plus complexe souvent élevé en fût de chêne, flirte avec les notes épicées (poivre) mais en affichant toujours élégance et fraîcheur en bouche.

- Les rosés

Ils présentent une robe allant du rose très pale au rose vif. En bouche ils se distinguent par des arômes de fruits rouges marqués (fraise, groseille) ou des arômes plus exotiques et par une belle fraîcheur.

- Les blancs

Ils se caractérisent par leur vivacité et leur élégance. Ils offrent une très belle gamme aromatique, du pamplemousse à la pêche pour les senteurs fruitées, du miel au pain grillé pour des vins plus complexes.

L'art de l'assemblage

Ici tous les vins sont des vins d'assemblages. Ainsi nous recueillons le meilleur de chacun afin d'obtenir un produit à la richesse aromatique unique.

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan et Cinsault sont les principaux cépages utilisés pour l'élaboration des rouges et rosés.

Les cépages Grenache Blanc, Clairette, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Ugni Blanc et Viognier entrent quant à eux dans l'assemblage des blancs.



Zoom sur les cépages...



La Syrah est à l'origine de vins de grande qualité, de couleur intense, très aromatiques, fins et complexes, tanniques, charpentés et relativement peu acides. Le cépage dévoile des arômes de cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (note poivrées), framboise, mûre, notes animales (cuir et peau), olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette.

Le Grenache apprécie les sols secs et caillouteux. Le vin issu de ce cépage est corsé, capiteux, d'une belle couleur rouge mordorée, riche en alcool. Il offre des arômes de banane, brûlé, cacao, café, cassis, épices, figue mûre, foin, framboise, fruits à noyaux bien mûrs (griotte, pruneau), fruits cuits, fruits secs, fumée, goudron, poivre, rancio, réglisse noire, sucre brûlé, vieux bois.

Le Mourvèdre est à l'origine de vins très colorés, riches en tannins, rudes et très solides. Le cépage retient des parfums empyreumatiques, des arômes de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, notes d'épices, notes poivrées, pruneau, réglisse, résine, sous bois, truffe, vanille.

Le Carignan donne un vin bien coloré, charpenté, puissant, généreux, un peu astringent. Il promet des arômes de banane, notes herbacées, minérales.

Le Cinsault utilisé généralement dans les rosés apporte de la légèreté. Il offre des arômes floraux, d'amande, fleur de tilleul, framboise, noisette.

**Château Fontvert**

VINS DU LUBERON

Situé sur les premiers contreforts du massif du Luberon, à quelques pas du célèbre village de Lourmarin, Château Fontvert est une propriété familiale d'une vingtaine d'hectares, cultivés en **agriculture biologique** et en **biodynamie**.

Encépagement de qualité, cave moderne, vinifications naturelles et soignées, nous vous invitons à venir découvrir notre palette de **vins fins et élégants**.

HORAIRES D'OUVERTURE
- lundi au vendredi : 9h - 18h30
- samedi : 10h30 - 12h30 et 15h - 18h30

Visite de la cave gratuite sur RDV.
Sentier de découverte du vignoble.

Plus d'informations :
www.fontvert.com



Château Fontvert - 15 chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin
Tél : 04 90 68 35 83 - E-mail : info@fontvert.com

Des Vins de Caractères et d'Exception



Luberon et Ventoux

Domaine Girod



sur présentation de ce bon

une remise de **10 %** sur l'ensemble de nos cuvées en bouteille et **5%** sur nos bag-in-box, vous sera accordées.

AOP Luberon
AOP Ventoux

Domaine Girod
Route de St Michel
Les Esqueyrades
84220 Roussillon
Tél. 04 90 05 84 03
www.domainegirod.com



BASTIDE DU CLAUX
VIGNERONS EN LUBERON

l'incontournable Luberon

84240 LA MOTTE D'AIGUES www.bastideduclaux.fr
dégustations sur r.d.v. 04 90 77 70 26

DOMAINE de la VERRIÈRE



84220 Goulte - Tél. 04.90.72.20.88 - www.domainedelaverriere.fr

La Clairette est à l'origine de vins frais avec en général peu d'acidité. Les arômes présents sont la pomme, le fenouil et le tilleul.

Le Vermentino donne un vin blanc de qualité, agréable et de belle couleur pâle. Il est généralement bien équilibré, gras. Il retient des arômes d'aneth sauvage, aubépine, camomille, fenouil, noisette, notes d'abricot à grande maturité, notes florales, notes de pêches de vigne, pamplemousse, poire, pomme.

Le Bourboulenc dévoile des arômes floraux, agrumes, abricots.

La Roussanne est un cépage noble produisant des vins fins, de couleur jaune paille, puissants et présentant une bonne acidité. Le cépage est marqué par des arômes d'abricot, aubépine, café vert, chèvrefeuille, miel, narcisse discret, racine d'iris.

La Marsanne fleure bon les arômes d'abricot séché, d'acacia, de cire d'abeille, de chèvrefeuille, de coing, d'épices, de fruits secs (amande, noisette et noix), jasmin, litchis frais, miel d'acacia, notes d'agrumes, pêche blanche, pomme cuite, réglisse.

L'Ugni Blanc est à l'origine d'un vin jaune pâle, sec, assez fin et nerveux, quelquefois acide. Il est caractérisé par des arômes de banane.

Le Viognier offre des vins de grande qualité, gras, souples, d'une grande finesse, très parfumés. Il dévoile des arômes d'abricot, boisé, chèvrefeuille, cire, citron vert, coing, épices, fleur d'amandier, fleur d'aubépine, fruits secs, grillé, iris, mangue, miel d'acacia, minéral, pain d'épices, pêche, tabac, tilleul, violette.



**BASTIDE
ROSE**
AU MILIEU COULE UNE RIVIERE

A Provencal food experience !



Une table privée réinventée chaque jour : «Emmanuel sublime la fraîcheur du marché de Velleron par sa cuisine inventive et spontanée». Dans l'orangerie ou bien sur la terrasse, bercé par la Sorgue et face au Jardin de Sculptures, savourez un instant de bonheur.

sur réservation uniquement au 06.32.64.83.17

«Une formule unique : c'est à la réservation, qu'Emmanuel crée le menu du jour qui suit les produits et vos envies! Demandez-lui aussi un cours de cuisine ou un repas pour toute la famille, à table vous êtes déjà un ami».

Ouverture du 26 Juin au 15 Octobre tous les après-midi de 14h30 à 19 h sauf les mardi.

La Bastide Rose c'est également **un musée** : «The dream shall never die» avec de nombreux artistes (Nikki de Saint Phalle, Marta Pan, Claude Lalanne, Vena Rohm, Met Oppenheim, Laura Ford, Claire-Jeanne Jezequel, Elise Morin, Parvine Curie, Germaine Richier, Regina, Falkenberg, Joana Vasconcelos.

BASTIDE ROSE

99, chemin des Croupières (sur le chemin des Coudelières) – 84 250 LE THOR

Tél. 04 90 02 14 33 – www.bastiderose.com

La recette d'Akhara Chay : Chef du Mas des Herbes Blanches

Recette pour 4 personnes Chefs & Saveurs

L'œuf de Poule dans l'idée d'une ile flottante, crèmeux de truffe noire de Ménerbes, mouillette dorée de volaille truffée



Ingrédients pour faire l'œuf :

5 œufs entiers, 3cl vinaigre blanc, une pincée de sel, bombe à graisse (une bouteille), 1 belle Truffe noire entière pour faire des rondelles

Ingrédients pour la mouillette :

4 tranches de pain de mie, 2 blancs de volaille, 300gr de crème liquide, 40gr de beurre doux fondu et 50gr de beurre clarifié, 1/2 botte de ciboulette, 30gr de truffe noire, 3 cuillères à soupe d'huile bio de truffe noire, 2cl d'Huile de tournesol, sel et poivre

Ingrédients pour le crèmeux de truffes :

3 pcs d'échalotes, 10cl de Madère, 30gr de truffe noire, 250gr de fond blanc de volaille, 1/2l de crème, 20gr de beurre, huile bio de truffe noire, sel et poivre

Progression pour l'œuf :

Clarifier les jaunes et les blancs en conservant les jaunes dans leur demi-coquille et filmer puis garder au frais. Avec les blancs les faire monter en neige avec du sel et du vinaigre à la fin pour les serrer. Graisser les moules sphériques en inox et mouler uniformément les blancs en neige en laissant un trou pour accueillir le jaune d'œuf, ensuite refermer en mettant les blancs en neige et bien lisser avant de mettre au four vapeur à 65° pendant 4mn30. Tailler à la mandoline des rondelles de truffes pour la décoration de l'œuf.

Progression pour le crèmeux de truffe noire :

Ciseler les échalotes et faire suer avec le beurre, ajouter les truffes préalablement hachées et refaire suer puis déglacer au Madère et faire réduire de moitié. Ajouter le fond blanc de volaille et laisser cuire à feu doux doucement en réduisant de 2/3 puis réserver avant de mixer. Faire réduire la crème liquide à moitié et ajouter la base d'échalotes et madères/fond blanc de volaille /truffe en vérifiant l'assaisonnement. Mixer le tout au thermomix pour obtenir une crème onctueuse et lisse. Finir l'assaisonnement avec l'huile de truffe noire bio et réserver de côté.

Progression de la mouillette de volaille aux truffes noires :

Dénervier les blancs de volailles et les couper en petits morceaux, mixer les morceaux de blanc de volaille avec les 2 /3 de crème liquide et garder le reste de crème pour la suite de la farce fine.

Passer au tamis la farce fine de volaille, ajouter les truffes préalablement hachées, la ciboulette et ajouter l'huile de truffe noire bio avec le beurre fondu puis la fin de la crème liquide pour lisser la farce et assaisonner.

Prendre les tranches de pain de mie et lisser la farce fine de volaille truffée juste une face sur deux comme pour faire un sandwich et les refermer puis les cuire au beurre clarifié en les dorant comme il faut sur chaque face, cuire à feu doux en restant devant.

Couper les pains de mie croustillant de volaille truffée en forme de grosse mouillette géante.



Le Domaine de La Citadelle et Musée du tire-bouchon situé entre Cavaillon et Apt, au pied du village de Ménerbes, est un domaine familial de 39 hectares.

Crée en 1990 par Yves Rousset-Rouard et géré aujourd'hui par son fils Alexis, ce Domaine dispose d'une variété de cépages (majorité Syrah et Grenache pour les rouges ; grenache blanc, Roussane et Marsane pour les blancs) ainsi qu'une diversité de parcelles (60) qui en font une des références de la région.

En son sein se trouve le Musée du tire-bouchon, riche de 1200 pièces du 17ème siècle à nos jours.

84 560 Ménerbes - Tél. 04 90 72 41 58
www.domaine-citadelle.com



Le Mas des Herbes Blanches

Lieu dit Toron - 84 220 Joucas - Tél. 04 90 05 79 79

www.herbesblanches.com

Le vignoble épouse délicatement les formes de la montagne du Luberon et des monts du Vaucluse.

Les vignes sont cultivées sur les versants, à l'exception de la Combe de Lourmarin qui sépare les massifs du grand et du petit Luberon.

Nous sommes là dans des appellations de montagne. Ici, les vignes se situent à une altitude comprise entre 200 et 450 mètres. Le terroir est riche, avec des sables du miocène dans le pays d'Aigues, des éboulis calcaires au pied de la montagne, et cette argile rouge propre aux environs d'Apt. Le climat est à la croisée des influences rhodaniennes et bénéficie de la fraîcheur des hauts plateaux provençaux. La présence montagnaise favorise de fortes amplitudes thermiques, qui sauvegardent le mordant des vins rouges, et permettent une production significative de blancs.



SYLLA

vignobles en pays d'Apt

Dégustation - 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. L'occasion de recevoir les conseils d'œnologues et cavistes aux accents des vins de garde ou plus légers nés de la pierre, des ocres ou de l'argile, car l'on savoure ici autant le fil du temps que le vin lui-même!

«...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 d'ailleurs à l'image de leur partenaire fromager "Cabécou et Poivre d'Âne". Brebis, chèvre, vache, frais, affiné... gourmets habitués comme de passage cultiveront ici le goût et les associations de saveurs et arômes. Vins, fromages et douceurs sucrées en note finale, se célébrant mutuellement au cours d'un voyage inédit en Pays d'Apt. Et pourquoi pas passer sur place pour emporter fromage à la coupe ou en plateau et vin d'accompagnement ?

«...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 !

Chez Sylla à Cavaillon :

175, avenue Germain Chauvin - 84300 Cavaillon

Tél : 04 90 71 01 79 - caveaucavaillon@sylla.fr - www.sylla.fr

Ouvert du mardi au samedi sauf les jours fériés. 9h à 12h30 et 15h 18h30

Chez Sylla à Apt :

Avenue de Lançon - 84400 Apt

Tél : 04 90 04 60 37 Fax : 04 90 04 72 06 - sylla@sylla.fr - www.sylla.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h

La recette de la Cave de Lumières

Recette pour 4 personnes

Écrasé de pommes de terre à la truffe

Ingrédients :

- 1 kilo de pommes de terre
- 25 gr de beurre
- 60 gr de truffes (15 grammes par personne)
- sel, poivre

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole pendant 30mn, saler.

Les éplucher et les écraser à la fourchette ou au pilon.

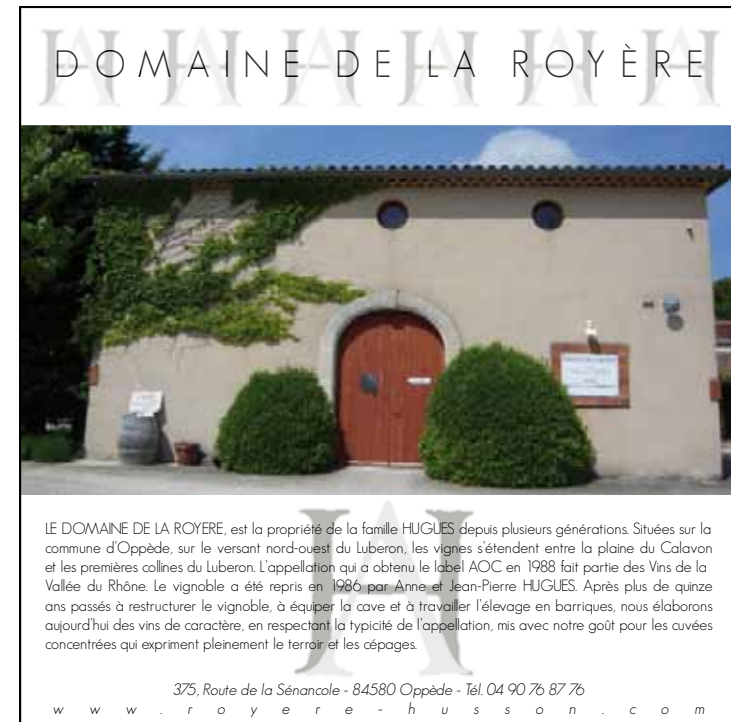
Faire fondre le beurre et l'ajouter aux pommes de terre en mélangeant délicatement.

Râper les truffes et les mélanger aux pommes de terre.

Servir chaud dans un petit ramequin sur lequel on saupoudrera quelques morceaux de truffes râpées.

Accompagner le plat d'une salade de mâche, agrémentée d'huile d'olive et d'un saupoudrage de truffes râpées, ou d'une poêlée de noix de st jacques au beurre.

A Déguster avec un Domaine Terrus rouge de la CAVE DE LUMIERES, AOP COTES DU VENTOUX.



Le Luberon est une terre de gourmandises...

Pour accompagner et nos vins, il suffit de se laisser tenter par les produits du terroir, les marchés colorés et les spécialités régionales.

- L'OLIVE :

Faisant partie du patrimoine provençal, elle tient une place importante dans la cuisine méditerranéenne. Sur les marchés, on peut trouver des olives vertes, violettes et noires. En Provence, les variétés d'olives pour la table se nomment Picholine, Lucques, Amellau, Belgentéroise, de Salon ou Salonenque pour les recettes d'olives vertes ; Tanche ou love de Nyons, Cailletier ou olive de Nice, Grossane pour les recettes d'olives noires.

La saveur naturelle de l'olive se caractérise par une amertume plus ou moins forte. Les spécialités produites à base d'olives sont principalement la tapenade et l'huile d'olive.

- L'AGNEAU DU LUBERON :

Il est élevé autour d'Apt jusqu'au Ventoux. Les moutons n'ont pas loin à aller pour passer les beaux jours et brouter à satiété l'herbe tendre et parfumée de la garrigue et respirer le bon air des hauts plateaux.

En gigots à la crème d'ail, en côtelettes ou en brochettes aux herbes, ils accompagneront à la perfection un vin rouge AOC Luberon.

- LA TRUFFE :

Récoltée en hiver son parfum subtil et suave mettra en exergue les vins blancs comme les vins rouges.
Récoltée en été elle se mariera magnifiquement avec nos vins rosés.

Dans nos caves le visiteur trouve les vins de la plupart des vignerons du parc du Luberon. Ceux-ci sont vendus au prix du domaine et à la bouteille permettant ainsi un panachage de domaines et de saveurs. Tous nos vins sont également en vente sur internet sur notre site www.vin-truffeluberon.com. Expedition dans toute la France.



NOUS FABRIQUONS VOS CHOCOLATS EN VAUCLUSE



► **COUSTELLET**
Boutique vente
aux particuliers
Rte de Cavaillon RD2
Tél. **04 90 05 74 64**
castelain.maubec@orange.fr

► **CHÂTEAUNEUF DU PAPE**
Boutique et atelier animation
Tél. **04 90 83 54 71**

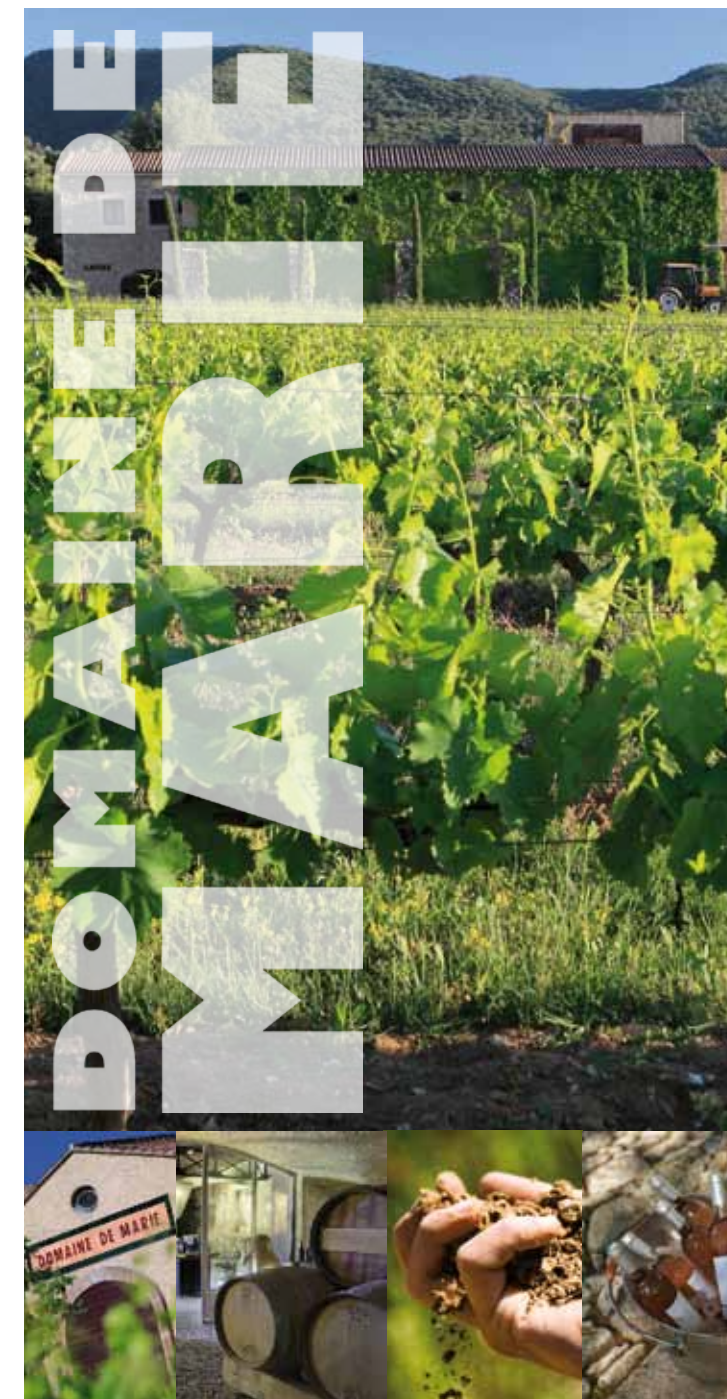
► **ALTHEN DES PALUDS**
Boutique vente aux particuliers
Tél. **04 90 35 35 35 / 31**

Venez déguster nos chocolats !

Nouveau :
Ganache à la lavande

www.chocolat-castelain.fr
www.vin-chocolat-castelain.com

Chocolat de France pur beurre de cacao



www.domainedemarie.com

La recette de Geoffrey Stefani : Chef du Restaurant «Chez Nous»

Recette pour 4 personnes

Figues farcies au foie gras et à la truffe sur son pain d'épice

Préchauffer le four 15 min à 180 °C

Ingrédients :

- 16 figues
- 16 carrés de pain d'épice de 2.5 sur 2.5 cm
- 1 lobe de foie gras d'environ 350 a 400 g
- 15 cl de vinaigre balsamique de truffes
- muscat
- 500g de mesclun
- huile d'olive à la truffe
- 40 g de truffes

Ingrédients pour le Pain d'épice :

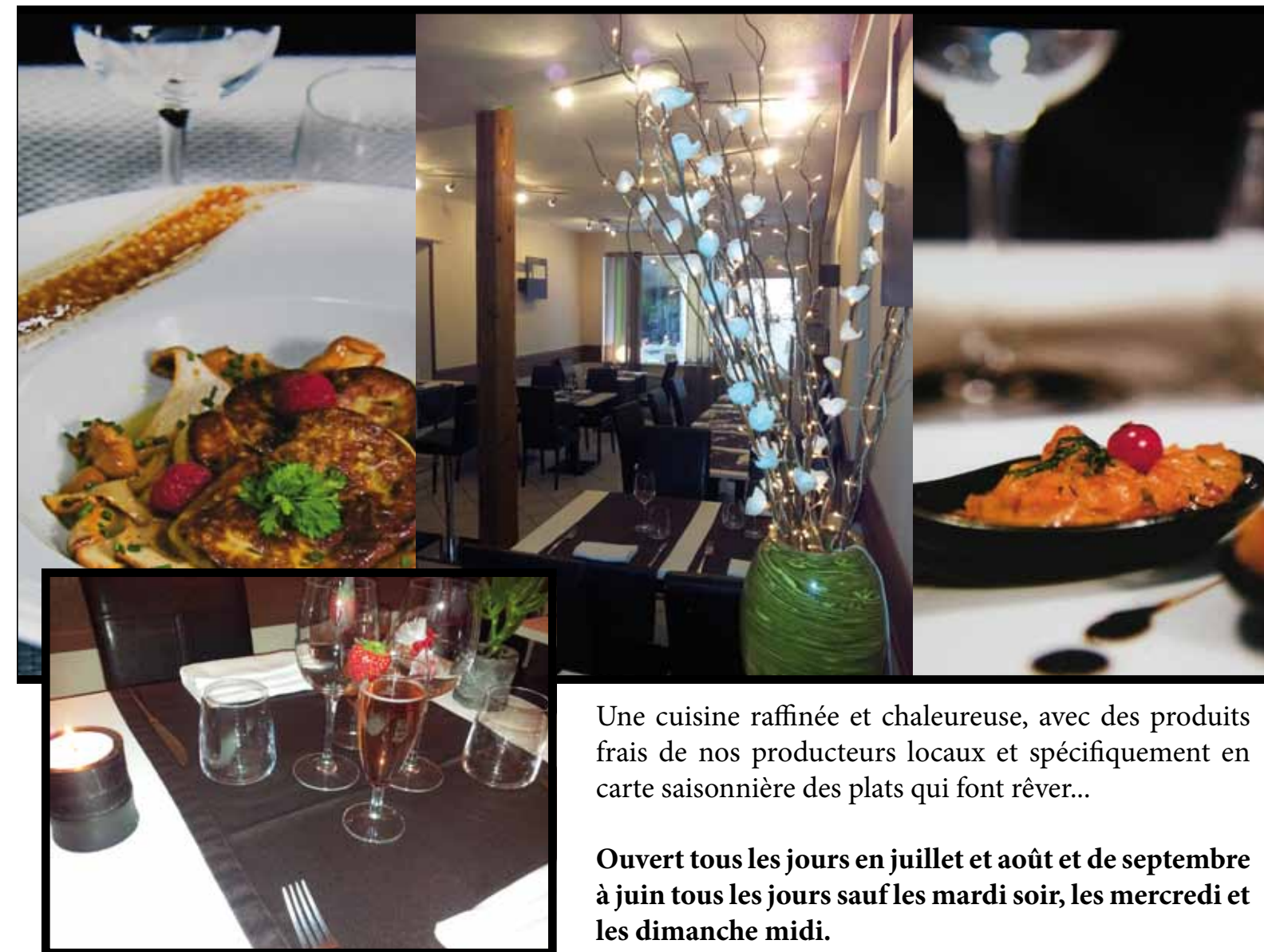
- 500g farine
- 500g de miel
- 12 g de levure
- 1 pincée de cannelle

Vider les figues.

Détailler dans un lobe foie gras des cubes de 1.5 cm, les assaisonner avec du sel et du poivre.

Faire une marmelade avec la chair des figues, y ajouter du muscat, déglacer le tout avec un vinaigre balsamique à la truffe.

Farcir les figues des cubes de foie gras et brisures de truffes, y ajouter votre préparation en marmelade recouvrir les figues de leurs chapeaux et mettre au four, finaliser votre assiette avec vos lamelles de truffes et le vinaigre balsamique à la truffe accompagné du mesclun.



Une cuisine raffinée et chaleureuse, avec des produits frais de nos producteurs locaux et spécifiquement en carte saisonnière des plats qui font rêver...

Ouvert tous les jours en juillet et août et de septembre à juin tous les jours sauf les mardi soir, les mercredi et les dimanche midi.

**87 et 93 Rue de la République - 84400 Apt
Tél. 04 90 74 32 77 - restaurant.cheznous@yahoo.fr**

La Truffe

Depuis la Haute Antiquité, l'homme connaît la truffe; elle était alors célèbre pour ses vertus aphrodisiaques. Durant le Moyen-Âge, la truffe a la réputation d'être maléfique et diabolique. C'est, à l'époque, un aliment pour les cochons, considérés comme des animaux impurs par l'église. La truffe ne fait sa réapparition dans la gastronomie française qu'à la fin du Moyen-Âge et à la Renaissance, où son histoire rejoint le sacré. Méprisée partout en France, elle est réhabilitée en Vaucluse par les papes d'Avignon qui la connaissent bien et qui l'imposent à leurs banquets et réceptions.

C'est au XIXe siècle que la truffe connaît son plus bel essor, et ce sont deux Vauclusiens qui furent les premiers à avoir l'idée de cultiver des truffières.

Joseph Talon, cultivateur dans le Vaucluse, près d'Apt, et chercheur de truffe, connu pour son célèbre dicton : «Si vous voulez récolter des truffes, semez des glands», est le premier à créer des truffières artificielles.

Il a l'idée de planter des glands de chênes truffiers, et, huit ou dix ans après, y découvre de belles truffes.

Auguste Rousseau, négociant de truffes de Carpentras, suit Joseph Talon et plante, quelques années plus tard 7 hectares de truffières artificielles dans sa propriété.

Il obtient ensuite le 1er prix de l'exposition universelle de Paris en 1855 avec de magnifiques truffes particulièrement odorantes.

C'est donc surtout dans le département des Alpes de Haute-Provence et dans le Vaucluse que la culture de la truffe fait d'énormes progrès.

La production de truffe en Vaucluse et dans la région

Aujourd'hui la France produit les 2/3 de la truffe mondiale. Le Sud-Est assure 70% de la production contre 30% pour le Sud-Ouest, le Périgord n'étant producteur que de 5% de la truffe française. La production s'étale de mi-novembre à mi-mars avec une qualité extrême à partir de Noël.



Un des plus vieux domaines viticoles du Luberon, le Château la Canorgue est un petit domaine familial, depuis plus de 5 générations dans la même famille de vignerons. Dans une recherche de qualité, un respect de la vigne et de l'environnement, le vignoble est, depuis plus de 35 ans, cultivé en méthode biologique avec quelques principes de biodynamie. Pionnier de la culture biologique dans la région, Château la Canorgue est en agriculture biologique certifiée (Ecocert). Jean Pierre Margan travaille désormais avec sa fille Nathalie à qui il a transmis sa passion. Les vins sont régulièrement primés et cités dans les grands guides et concours nationaux et internationaux et font du Château la Canorgue la référence en Luberon. Lieu de tournage du film de Ridley Scott « Une Grande Année ».

CHATEAU LA CANORGUE

Route du Pont Julien D149 - 84480 Bonnieux Tél. 04 90 75 81 01 - Fax. 04 90 75 82 98 - chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr



Restaurant

*Du Pain sur
la Planche*

Petit-déjeuner, brunch,
restauration,
salon de thé, glaces,
épicerie fine...

Service continu 7j/7j

*Route de Cavaillon
84660 Constatet
Tél. 04 32 52 03 88*

Les différentes variétés de truffes récoltées dans le Luberon

- La Melanosporum :

Reine des truffes françaises au parfum fin et suave de couleur noire à l'extérieur comme à l'intérieur, elle se ramasse de décembre à mars. Elle se cuisine bien mais ne supporte pas les cuissons longues.

- La Brumale :

Truffe de seconde catégorie au parfum plus sauvage et musqué de couleur très noire à l'extérieur comme à l'intérieur. Elle est utilisée principalement en cuisine car son arôme résiste bien à la cuisson qui permet de l'affiner.

- L'Aestivum :

C'est notre truffe d'été qui se récolte de juin à août. D'un parfum délicat aux notes de noisette et artichaut elle est noire à l'extérieur mais blanc/beige à l'intérieur. En cuisine elle se déguste en toasts avec un filet d'huile d'olive ou rapée sur des pâtes. Elle ne supporte pas la cuisson.



"NOS VINS SONT LE REFLET HONNÊTE & AMBITIEUX DE LEURS TERROIRS."

PAUL DUBRULE

LA CAVALLA
Famille Paul - Dubrule



VIGNOBLES
PAUL - DUBRULE
EN LUBERON

LES VIGNOBLES PAUL-DUBRULE - ROUTE DE LOURMARIN - 84160 CUCURON - TÉL + 33 (0)4 90 77 22 96
WWW.VIGNOBLES-PAUL-DUBRULE.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© www.com-ocean.com - Créd photos Didier Gamignani

La recette de Jean-Claude Aubertin : Chef de la Mirande

Recette pour 6 personnes

Noix de saint jacques et petites lottes snackées, rutabaga, cuit comme un risotto, à la truffe

Ingrédients :

- 24 noix de saint jacques
- 500 g de rutabaga coupes en brunoise
- 2 petites truffes (et si possible une petite boîte de jus de truffe)
- 3 échalotes
- 50 g de mascarpone
- 50 gr parmesan
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 1 demi litre de vin blanc sec
- sel et poivre
- quelques carottes pour la décoration



Ingrédients pour la vinaigrette :

- 1 cuillère à soupe de sauce soja kikkonom
- Huile d'olive : 5 cl
- Huile de truffe noire : 5 cl
- Vinaigre de Xéres : 3 cl
- Echalote : 1 pc

La préparation de la recette :

Préparer le bouillon avec des arêtes de poisson, les barbes des Saint-Jacques...un bouquet garni, un oignon, deux carottes et un poireau. Cuire 30 minutes et passer au chinois.

Le réserver au chaud. Peler et hacher finement 3 échalotes. Verser 10 cl d'huile dans une cocotte, ajouter les échalotes finement hachées et les faire suer environ 2 minutes sans coloration. Bien mélanger. Ajouter la brunoise de rutabaga Laisser cuire environ 2, 3 minutes. Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer. Ne pas cesser de remuer. Incorporer alors le bouillon louche après louche en laissant aux légumes le temps d'absorber le liquide. Il faut compter environ 30 minutes de cuisson. Goûter au fur et à mesure après 15 minutes de cuisson pour vérifier la texture du rutabaga. Au terme de la cuisson, ajouter le mascarpone et le parmesan: cela donnera le côté crémeux à ce plat, le jus de truffe ainsi que la truffe finement coupée en fins copeaux.

Faire chauffer l'huile de friture à 180 °C, puis plonger les carottes (taillées en tagliatelles à l'aide d'un économe) dedans. Les égoutter ensuite et les assaisonner de sel fin. Dans un bol, préparer la vinaigrette avec la cuillère de sauce soja Kikkonom, le poivre et le vinaigre de Xérès, l'échalote ciselée puis ajouter l'huile d'olive et de truffe noire. Sur une plaque à snacker ou dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, saisir les Saint-Jacques à feu fort pendant 20 secondes de chaque côté. Dans une assiette creuse, dresser un lit de risotto de rutabaga, déposer les noix de Saint-Jacques dessus, arroser le tout de vinaigrette à l'huile de truffe noire.





LA MIRANDE
AVIGNON

Hôtel - Restaurant *****
4, Place de l'Amirande
84000 Avignon
Tél. 04 90 14 20 20
www.la-mirande.fr

La récolte et la vente des truffes

Actuellement les truffes sont ramassées principalement avec des chiens. Ceux-ci dressés depuis leur plus jeune âge ne marquent que les truffes mûres contrairement aux cochons utilisés anciennement qui avaient tendance à gratter le sol tout autour des arbres producteurs, déterrants au passages des truffes non mûres et donc inutilisables car sans saveurs.

La Maison de la truffe et du vin du Luberon sélectionne pour vous tout au long de la saison d'hiver (décembre à mars) et d'été (juin à août) des truffes de la meilleure qualité. Elles sont vendues à notre boutique ou par correspondance sur notre site www.vin-truffe-luberon.com avec un envoi en express après mise sous vide pour une conservation garantie.





Une huile d'olive d'exception au pied des Baux-de-Provence...
AOP Vallée des Baux-de-Provence



MOULIN CASTELAS
Route Départementale 27A - 13520 Les Baux de Provence
Tél. 04 90 54 50 86 - info@castelas.com

w w w . c a s t e l a s . c o m



Un vin d'exception au coeur du Luberon !



Le Château de Mille, demeure estivale des évêques d'Apt. Bâti sur une borne milliaire romaine, une des plus curieuses demeures de Provence. La 6ème génération de vigneron est là pour vous y accueillir...





Château de Mille
Route de Bonnieux - 84400 Apt - Tél. 04 90 74 11 94
pinatel@chateau-de-mille.fr - www.chateau-de-mille.fr

Les plats du restaurant de la Maison de la Truffe et du vin du Luberon



Asperges, truffe et jambon cru d'agneau



Noix de Saint Jacques à la truffe



Pommes de terre à la truffe



Huile à la truffe de la maison



Toast à la truffe sur lit de mesclun



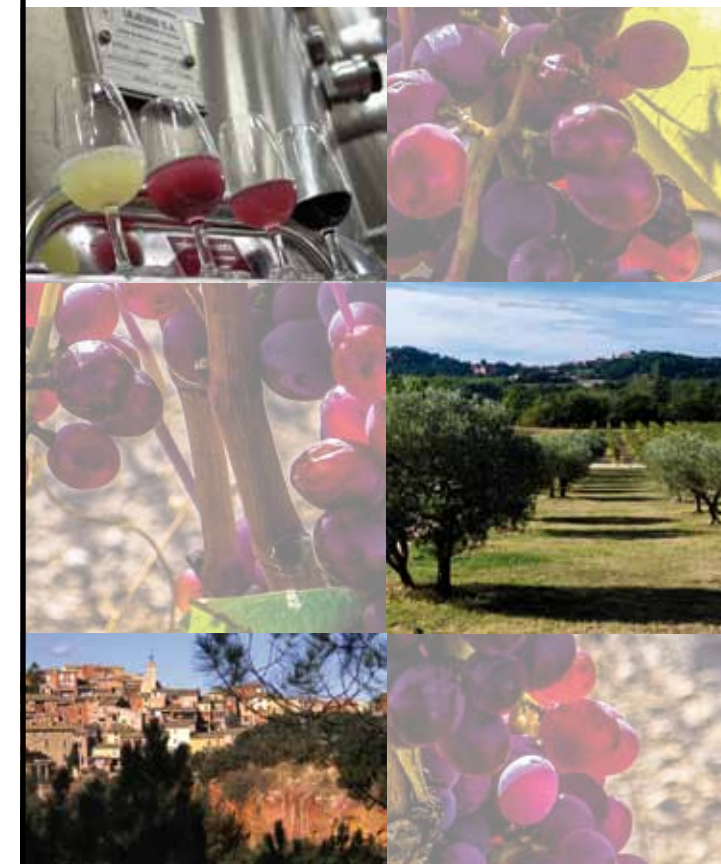
Oeuf en neige à la truffe





*Chemin de Peyrolles
84400 Apt
Tél. 04 98 16 05 64
www.chateaudupeyrolles.com*

Domaine de Chantegrillet



**Gourgoumelle
BP 6
84220 Roussillon
Tél. 06 78 77 19 12
eric.guiton0666@orange.fr**

Le Musée des Arts et des Métiers du vin

De la vigne au verre !

30 ans de recherche, une surface d'exposition de 1 300 m², plus de 3000 objets, le musée privé du Château Turcan vous invite à une plongée dans l'univers du vin.

Au gré d'un parcours thématique, ponctué de cartels explicatifs et illustratifs, vous serez initiés au savoir faire de tous les métiers qui concourent à la production, à la conservation et au service du vin : viticulteurs, vigneron, œnologues, tonneliers. Mais vous découvrirez aussi que ces artisans du bois, du fer et du verre ont également produit de véritables œuvres d'art !

Vous ne pourrez pas manquer de vous émerveiller devant les **vitrines de verrerie** (bouteilles, flacons, carafes et verres de toutes origines et dont certains remontent au XVI^{ème} siècle).

Vous parcourrez avec ravissement la **Galerie des Chefs d'œuvre** et ses pièces exceptionnelles : verrerie d'art et chefs d'œuvre de compagnons, certains utilisés au quotidien, d'autres ayant pour seul but d'illustrer un savoir-faire du plus haut niveau, véritables prouesses destinées à démontrer une compétence exceptionnelle.

Selon vos centres d'intérêt, vous pourrez aussi vous attarder devant un **laboratoire d'œnologie** ou un **atelier de tonnelier** ou déambuler parmi les outils utilisés pour la préparation de la terre, la plantation, la greffe, les traitements et la taille de la vigne, ou les matériels employés lors des **travaux de cave**, pressoirs, pompes, filtres.

Mais le clou de votre visite sera certainement l'époustouflant **Carré des pressoirs** : véritable conservatoire où sont préservés, sous une vaste halle de 400m², 14 témoins des différentes techniques de pressurage qui ont existé à travers les siècles, depuis les pressoirs monumentaux de communauté (dont l'un classé monument historique) ou d'abbaye jusqu'aux plus modestes pressoirs domestiques, fixes ou mobiles. L'exposition est spectaculaire, émouvante aussi, tant s'y manifestent l'extrême précision du travail des bâtisseurs et le rapport de l'homme au vin dans les siècles passés.

Château TURCAN

Route de Pertuis - 84240 Ansouis

Tél. 04 90 09 83 33 - www.chateau-turcan.com

Horaires :

De Septembre à Juin : de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h, sauf le mercredi et le dimanche

De Juillet à Août : tous les jours de 9h30 à 13h et de 15h à 19h



DOMAINE RUFFINATTO

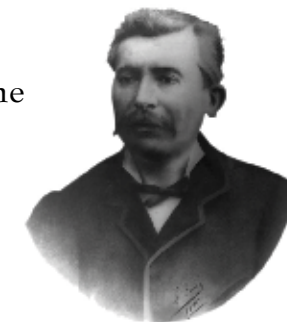


LE DOMAINE
RUFFINATTO EST
SITUÉ SUR LA
COMMUNE DE
MÉNERBES, CÔTÉ
NORD DU LUBERON.



QUARTIER LE TUBET - 84560 MÉNERBES
TÉL. 06 30 80 95 20
WWW.DOMAINE-RUFFINATTO.FR

Depuis un siècle,
une famille, un domaine



T^{CHÂTEAU} urcan

Sous les cèdres, de grands vins...



L' Espace de réception "Le Grand Turcan"



Le Musée des Arts et des Métiers du Vin



La recette de Pierre Martres : Chef de la Maison de la Truffe et du Vin

Recette pour 4 personnes

L'oeuf de la St Jean (oeuf à la truffe Aestivum)

Ingrédients :

- 8 gros œufs bio frais
- 80 gr de truffes aestivum

La préparation de la recette :

Mettre délicatement les jaunes dans un ramequin au four à 65°C et à battre les blancs en neige très ferme.

Former avec les blancs 4 grosses boules que l'on plonge dans une marmite d'eau et de lait frémissant. Les faire cuire comme une île flottante en les retournant deux fois.

Les sortir de la casserole pour venir les déposer sur un lit de salade et truffes aestivum coupées en fines lamelles.

Avec une cuillère introduire 2 jaunes par blanc puis napper avec un beurre clarifié à la truffe.

Hôtel Le Roy Soleil



Hôtel Le Roy Soleil

«Le Fort» 84560 Ménerbes

Tél. 04 90 72 25 61 - Email. reservation@roy-soleil.com

w w w . r o y - s o l e i l . c o m

La recette de Pierre Martres : Chef de la Maison de la Truffe et du Vin

Recette pour 4 personnes

La pomme au caramel à la truffe

Ingrédients :

- 4 pommes golden de belle taille
- 250 gr de sucre
- 40gr de truffes Melanosporum
- 200 gr de beurre
- de l'eau



La préparation de la recette :

Peler les pommes puis les couper en lamelles de 1/2cm d'épaisseur.

Les faire revenir à la poêle à feu doux avec 30 gr de beurre.

Quand elles commencent à être translucides sucrer légèrement puis laisser refroidir avant de les monter dans un cercle.

Le caramel :

Faire fondre doucement votre sucre qui doit commencer à brunir mais qui ne doit surtout pas prendre un nez brûlé.

Rajouter le beurre

Bien mélanger puis quand la température est redescendue vers 60°C rajouter la truffe coupée en très fines lamelles (utiliser une mandoline réglable).

Homogénéiser en tournant à la cuiller pendant ½ minimum sans laisser la température dépasser 70°C.

Au moment de servir napper vos pommes du caramel.

www.moulin-saintaugustin.com



Moulin
Saint Augustin
Huile d'Olive en Lubéron

Frédéric NIBBIO
Maître Moulinier

Les Hermitants - 2800 route d'Apt D900 84580 Coustellet Oppède - 04.90.72.43.66 / 06.82.30.70.44



Une cuisine créative avec des produits frais et de saison !

Une belle terrasse avec la vue sur le village.

36, Avenue du Château
84300 Les Taillades
Tél. 04 32 50 19 97

www.aubergedescarrieres.com



La Liste des Vignerons de la Maison de la Truffe et du Vin

Ad Fines

84560 Ménerbes

La Bastide du Claux

84240 La Motte d'Aigues

Cave Coopérative de Sylla

84405 Apt Cedex

Cave de Lumières

84220 Goult

Cave des vignerons de Pierrevet

04860 Pierrevet

Cellier de Marrenon

84240 La Tour d'Aigues

Château Constantin Chevalier

84160 Lourmarin

Château de Clapier

84120 Mirabeau

Château de Mille

84400 Apt

Château Grand Callamand

84120 Pertuis

Château La Canorgue

84480 Bonnieux

Château La Verrerie

84360 Puget

Château Saint Pierre de Méjean

84160 Puyvert

Château Saint Estève de Néri

84240 Ansouis

Château Val Joanis

84120 Pertuis

Domaine de Girod

84220 Roussillon

DOMAINE LA TUILLIÈRE

« Boire le paysage dans le vin et voir le vin dans le paysage »



Entre Luberon et Mont-Ventoux s'étendent les 40 hectares de vignoble du Domaine La Tuillière en appellation AOC Ventoux.

Par respect pour l'environnement et afin de favoriser le caractère naturel des vins, le travail des sols est mené de façon raisonnée.

Notre terroir argilo-calcaire et de galets roulés, ainsi qu'un encepagement typique de la Vallée du Rhône, donnent à nos vins intensité et longueur en bouche.

ROUTE D60 - 84220 MURS - TÉL. 04 90 05 73 03 - CAVETUILLIERE@ORANGE.FR
WWW.DOMAINE-LATUILLIERE.COM



Une maison, un cadre, une ambiance où l'on vous propose une véritable cuisine de tradition

ouvert tous les soirs de Mars à Novembre



04.90.72.04.25

ROUTE DE MURS - 84220 GORDES

www.leclosdegustave.com

La Liste des Vignerons de la Maison de la Truffe et du Vin

Domaine de Chantegrillet

84220 Roussillon

Domaine de Fontenille

84360 Lauris

Domaine de Fontvert

84160 Lourmarin

Domaine de la Bastidonne

84220 Cabrières d'Avignon

Domaine de la Blaque

04860 Pierrevet

Domaine de la Cavale

84160 Cucuron

Domaine de la Citadelle

84560 Ménerbes

Domaine Aureto

84 Gargas

Domaine de la Garelle

84580 Oppède

Domaine de la Royère

84580 Oppède

Domaine de la Tuilière

84220 Murs

Domaine de la Verrière

84220 Gault

Domaine de l'Auvières

84220 Joucas

Domaine de Marie

84560 Ménerbes

Domaine de Mayol

84400 Apt

Domaine de Saint Pons

84400 Villars

Boutique GATTI



Antiquités
Brocante
Décoration
Linge
Vintage
Prêt-à-Porter



Rue de la République - 84220 Gault - Tél. 06 07 63 49 77 ou 04 90 72 21 81



PROVENCE
HOME FASHION
GORGES



Provence Home Fashion c'est aussi du home staging et conseils en décoration



Boutique décoration - Cadeaux - Linge de maison - Décoratrice d'intérieur - Show room - « Scène d'intérieur »

De nombreuses marques : SIA, Comptoir de Famille, Blanc d'ivoire, Durance, Soleiádo, Mis en Demeure, Voyage en panier, Fatboy et bien d'autres marques vous attendent...

Place du Château - 84220 GORGES - Tél. 04 90 72 68 62 ou 06 89 88 80 98

La Liste des Vignerons de la Maison de la Truffe et du Vin

Domaine de Tara

84220 Roussillon

Domaine des Vaudois

84240 Cabrières d'Aigues

Domaine de Douzon

84440 Robion

Domaine Faverot

84660 Maubec

Domaine le Coulet Rouge

84220 Roussillon

Domaine les Vadons

84160 Cucuron

Domaine Ruffinatto

84560 Ménerbes

SCA Cave du Luberon

84660 Maubec

Cave Coopérative de Bonnieux

84480 Bonnieux

Domaine la Chochotte

84440 Robion

Domaine d'Ewarmel

84360 Lauris

Domaine Florian

84560 Ménerbes

Cave la Valdèze

84240 La Tour d'Aigues

Domaine de Jeanne

84560 Ménerbes

Domaine de Perpetus

84240 La Tour d'Aigues

Le Puy des Arts

84240 Ansouis

Domaine de Puy Marquis

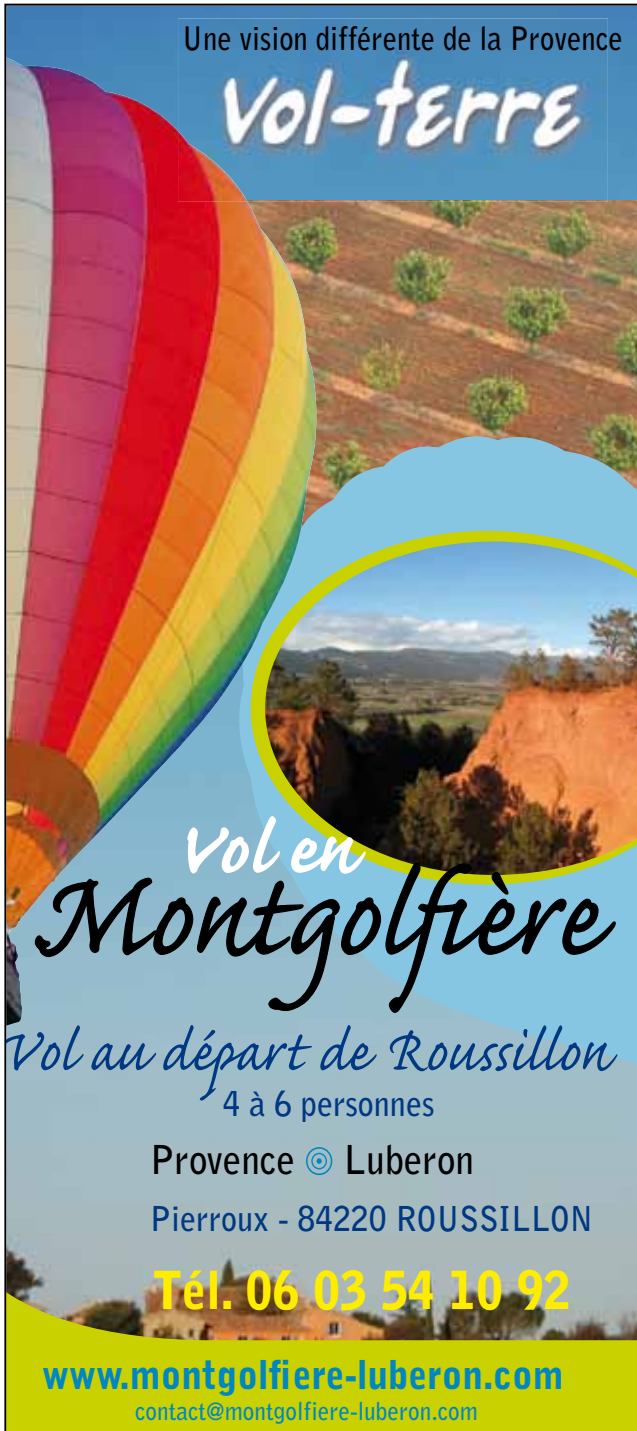
84400 Apt

La Bastide de Clemestel

84400 Rustrel

Une vision différente de la Provence

Vol-terre



Vol en
Montgolfière

Vol au départ de Roussillon
4 à 6 personnes

Provence © Luberon
Pierroux - 84220 ROUSSILLON

Tél. 06 03 54 10 92

www.montgolfiere-luberon.com
contact@montgolfiere-luberon.com

Equi'Libre Hipposervices



*A la découverte du Luberon
et de son patrimoine en
calèche*



Equi'Libre Hipposervices
Olivier Augier
Tél. 07 81 18 98 78
olivieraugier1@gmail.com
www.provencehipposervices.com

Les Concerts de Jazz-Apéro à la Maison de la Truffe et du Vin du Lubéron

Mai

Vendredi 10 Mai

Juin

Vendredi 14 Juin

Juillet

Vendredi 19 Juillet

Août

Samedi 10 Août

Septembre

Vendredi 13 Septembre

Le Jazz-Apero Band vous invite à un mélange de Bebop et de Jazz post bop, avec des compositions originales dans le style jazz moderne, Jazz Apéro Band joue dans le Luberon pour la troisième année. Le groupe est une association de jazz international, composée de musiciens professionnels jouant avec une extraordinaire expertise.

L'esprit de la musique découle de grands noms tels que Parker, Gillespie, Monk, Rollins, Jobim, Wayne Shorter...René Fortune au saxo, Olivier Migniot à la trompette, Philippe Perathoner au piano, Pierre Fayolle à la basse et Racey Gilbert à la batterie.



Robert **Bourasseau**
Peintures - Voyage en Luberon



MÉNERBES

en haut du village

mai à septembre 2013

ouvert tous les jours de 10h à 19h
06 37 53 95 56 • www.adelgallery.com



**BOIS
&
Lumière**

www.arnouxchristian.com



**Christian ARNOUX - Artisan d'art
Galerie et Atelier**

Fabrication sur Mesure

6, Rue Commandant Pellegrin

84170 Monteux

Tél. 04 90 66 78 35 - 06 13 79 25 35

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h et sur rdv

Les activités de la région pour les enfants

Le Zoo de la Barben

Venez découvrir tous les animaux au Zoo de la Barben avec vos enfants. Ouvert Juillet-Août de 9h30 à 19h et de Novembre à Janvier de 10h à 17H30. Tél. 04 90 55 19 12

Skate Park

Installé sur l'île Piot, cet espace propose des modules de skate pour skaters et rollers. Accès libre et gratuit.

Tél. 04 90 16 31 00



Fermes Educatives

Des agriculteurs accueillent des groupes d'enfants sur leur exploitation pour leur faire découvrir le monde agricole et la ferme.

Tél. 04 90 23 65 65

Colorado Aventures (Rustrel)

Parcours d'aventures accrobranches de 1h30 à 4h en forêt dans le cadre magique du Colorado provençal pour adultes, adolescents et enfants à partir de 6 ans accompagnés, ou en familles. Tél. 06 25 25 03 07

Châteauneuf-de-Gadagne

Jeux pour enfants Le Bois de l'Aventure Parc du Château de la Chapelle (4 à 14 ans) en extérieur. Plateau du Campbeau.

Jacques SALLES Structeur



Jacques Salles travaille dans son atelier à l'Isle sur la Sorgue. Il construit des structures mobiles, petites et grandes, posées ou suspendues. Placées à l'extérieur, elles résistent parfaitement au mistral. Il expose à la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon tous les jours du 30 Avril au 6 Juin 2013 de 10h à 12h30 et de 14h à 18h avec le peintre Jean-Pierre Blanche et le sculpteur Nadine Fourré.

Visite de l'atelier le matin sur rendez-vous : 06 81 90 78 54
jsalles.structeur@free.fr – jacquessalles.blogspot.com

La Tapisserie



Il s'agit d'art et de décoration de l'art, grand et petit, de tous les styles et de tous les matériaux. Création de tapisseries, de meubles, de vêtements, de décoration.

120 rue de la Chapelle de l'Église
Tél +33 (0)4 90 29 17 - Portique +33 (0)4 90 29 17
www.lapropriete.fr - info@lapropriete.fr

PROVENCE PANORAMA
Your partner in Provence

EXCURSIONS EN PROVENCE – Tours des vins, lavandes, Luberon...
Sightseeing tours – Wine tours, lavender, Luberon...

TOURS PRIVÉS Private tours
TRANSFERTS 7/7 Transfers 7/7
CHAUFFEURS ACCOMPAGNEURS English speaking driver guides

DÉPART HÔTEL OU OFFICE DE TOURISME, TOUS LES JOURS
From your hotel or tourist office

www.provence-panorama.com contact@provence-panorama.com
Tél. +33(0)4 90 22 02 61 Fax : +33(0)4 90 69 57 25

Les activités de la région pour les enfants

Le Parc des Labyrinthes Géants

C'est un parc d'attraction familial, idéal pour passer une journée en famille, situé dans un champ de 4 hectares à la Roque d'Anthéron dans les Bouches-du-Rhône, au nord-ouest d'Aix-en-Provence, à proximité du Luberon.
Le parc est ouvert à l'année.

Planche à voile à Apt

Plan d'eau de la Riaille
Route de Saint-Saturnin-les-Apts

Tél. 04 90 04 85 41

Mini park enfants à l'Isle-sur-la-Sorgue

La Peupleraie Domaine de mousquet
Mini Golf, parcours aventures, circuit voiture moto.
De 3 à 12 ans.

Tél. 06 09 67 78 11

Musée du jouet et de la poupée ancienne à l'Isle-sur-la-Sorgue

Ouvert en saison de 10h à 18h30.
Fermé le Lundi en hiver.
Ouvert en fin de semaine et sur rdv.
Tél. 04 90 20 97 31 / 06 77 81 97 55

Les Marais du Vigueirat

Sentiers des cabannes, parcours de 450m dans les marais aménagés spécialement pour eux, ils découvrent des animations interactives.
Ouvert du 1er Février au 30 Novembre de 10h à 17h
Tél. 04 90 98 70 91



www.unmasenprovence.com



UN MAS EN PROVENCE

IMMOBILIER REAL ESTATE

Marie-Madeleine NELSON



Transactions - Locations saisonnières

49, Route de Gordes - 84 220 Hameau de Coustellet - Tél. 04 90 76 75 00

Les activités de la région pour les enfants

Manège

Place de l'Horloge à Avignon.
Du 21 Juin au 1er Septembre de 11h à 23h
et de 13h30 à 19h en hiver.

Tél. 06 09 67 78 11

Royal Park

Multiplex de jeux et d'aventures pour
enfants de 0 à 12 ans (gratuit pour les
parents) : château grandeur nature,
trampolines, tyrolienne...

Ouvert tous les jours pendant les vacances
et jours fériés de 10h à 19h.

Rue de l'Ancienne Tannerie (Route de
Marseille).

Tél. 04 90 25 82 20



Etang du camping Val Durance à Cadenet

Agréable plan d'eau de 3 hectares avec
de belles plages de sable fin, oasis de
fraîcheur au coeur de la nature
protégée du Luberon. Vous pourrez
vous y baigner en toute tranquillité sous
l'oeil de maîtres nageurs sauveteurs.

Du 1er Juillet au 31 Août.

La Petite Ferme Villes sur Auzon

Toute l'année sur réservation vous
pouvez faire de belles promenades en
famille, accompagnés par un âne qui
portera votre pique-nique.

Que ce soit pour une journée ou pour
plusieurs jours avec nuitées en gîte, vous
pourrez découvrir les jolis sentiers de
promenade autour du Ventoux et des
Gorges de la Nesque au départ de notre
ferme à Villes sur Auzon. De retour à la
ferme, vous pourrez pique niquer, faire
une balade en charrette et aller voir
comment vivent les animaux de la ferme.



Portes Antiques

réédition et restauration

Portes – Fenêtres – Mobiliers



Le plan des Amandiers
84220 LES BEAUMETTES
Tél. 04 90 72 35 61

portesantiques@aol.com

Nombreux modèles sur www.portesantiques.com

Les Activités du Luberon

Le Musée de la Lavande

Dans un mas traditionnel du Luberon, la véritable lavande de Provence a trouvé son écrin :

- la plus importante collection d'alambics à lavande en cuivre rouge du 16ème à nos jours.

- 2 documentaires pour découvrir les travaux agricoles de coupe, de distillation et de plantation de la lavande fine.

Botanique, histoire, tradition et surtout agriculture...

Un musée complet avec un accueil chaleureux.

276, Route de Gordes - D2
84220 Coustellet - Provence
Tél. 04 90 76 91 23
www.museedelalavande.com

Le Musée du Tire-Bouchon

Le Musée du Tire-Bouchon présente plus de 1200 pièces du XVIIème siècle à nos jours.

Du premier tire-bouchon en acier forgé à la main, à l'objet d'art en or massif, en ivoire ou en argent, laissez-vous guider à travers les siècles et les pays en découvrant cette collection unique.

Situé entre Apt et Cavaillon, au pied du village de Ménerbes dans la tranquillité du Domaine de la Citadelle, un des meilleurs domaines viticoles du Luberon, vous aurez tout le loisir de visiter sa cave, ses installations, son jardin des cépages et de déguster ses vins gratuitement.

Route de Cavaillon
84560 Ménerbes
Tél. 04 90 72 41 58
www.musee-tirebouchon.com

homa

INDOOR | OUTDOOR

homa à Coustellet, un lieu unique consacré à l'univers de la maison, où vous découvrirez une sélection de **mobiliers d'intérieur et d'extérieur** ainsi qu'un grand nombre d'éléments de décoration (luminaires, tapis, rideaux, linge de maison et divers autres accessoires) dans un showroom de 500m2.

Pour vos envies d'aménagement, vous bénéficierez de conseils personnalisés de notre Décoratrice et Architecte d'Intérieur qui vous aideront dans le choix de: peintures, tissus d'ameublement, planchers, etc... et dans leurs mises en oeuvre.

| MOBILIER INTÉRIEUR |



| MOBILIER EXTÉRIEUR |



| DÉCORATION INTÉRIEURE |



ROYAL BOTANIA - TRIBU - KETTAL - MANUTTI - LIVING DIVANI - VINCENT SHEPPARD - RENA MENARDI - PEINTURES RESSOURCE - GERVASONI - SOCIETY - CULTI - DECASTELLI - SERRALUNGA - VONDOM - PLANCHER TERRASSE LALEGNO - EMU - PIERRE FREY - ROHDE - MANUEL CANOVAS - ZIMMER - RUBELLI - NOBILLIS -

424 Route de Cavaillon - COUSTELLET 84 660 Maubec - Tél : 40 90 05 76 26 - Fax : 04 90 71 10 35
contact@homa84.com - www.homa84.com

Les Marchés aux Truffes

LUNDI

Camaret

MARDI

Vaison-la-Romaine, Grignan

MERCREDI

Valréas

JEUDI

Nyons

VENDREDI

Carpentras, Suze la Rousse, Dieulefit

SAMEDI

Apt, Richerenches

DIMANCHE

Saint-Pail-Trois-Châteaux, Taulignan

Menerbes le dernier dimanche de l'année classiquement notre marché embaume le village.



MOBILIER ET DÉCORATION
CONTEMPORAINS
INDOOR / OUTDOOR

senses  interiors

www.sensesinteriors.com
www.sempre.be

:: SEMPRE OUTDOOR SHOWROOM
Domaine Les 2 sœurs / Les Martins
84220 Gordes (sur rendez-vous) / T. +33 (0)6 33 34 80 14

:: SEMPRE CORNER Portes Antiques
Le Plan des Amandiers / 84220 LES BEAUMETTES / T. +33 (0)4 90 72 35 61

:: SEMPRE CORNER Les Plafonds de L'Isle - Domus
ZI La petite Marine / 84800 L'ISLE SUR LA SORGUE / T. +33 (0)4 90 38 14 47

Les Marchés



LUNDI

Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sénas

MARDI

Avignon, Apt, Gordes, Lacoste, Aix-en-Provence, Vaison-la-Romaine, Tarascon, La Tour d'Aigues, Cucuron, Fontaine de Vaucluse, Châteauneuf-de-Gadagne

MERCREDI

Arles, Avignon, Cheval Blanc, Salon de Provence, Mérindol, Sault, Saint-Rémy-de-Provence, Bonnieux, Le Thor

JEUDI

Roussillon, Isle-sur-la-Sorgue, Ménerbes, Avignon, Aix-en-Provence, Maussane les Alpilles, Cavaillon

VENDREDI

Bonnieux, Carpentras, Lagnes, Lourmarin, Mallemort, Pertuis, Sénas, La Tour d'Aigues

SAMEDI

Apt, Oppède, Aix-en-Provence, Arles, Pernes les Fontaines, Cadenet, Pertuis, Lauris, Petit-Palais

DIMANCHE

Avignon, Beaucaire, Ansois, Villars, Isle-sur-la-Sorgues, Coustellet



991 avenue des Vergers

ZI du Pont

13750 PLAN D'ORGON

MAGASIN DE FABRIQUE

Bougies et Senteurs de Provence



Tél. 04 90 045 451

contact@bleujaune.com

www.bleujaune.com

Savon de Marseille pur végétal

Savon au lait d'ânesse

Savons biologiques

Savon liquide de Marseille

Lait de corps

Eau de toilette

Produits Orientaux :

Alep, Argan...



Ouvert du Mardi au Jeudi de 13h30 à 16h30

Les Offices du Tourisme

PAYS D'APT

Tél. 04 90 74 03 18

Mail. ot@apt.fr

AVIGNON

Tél. 04 32 74 32 74

Mail. information@ot-avignon.fr

INTERCOMMUNAL DE BONNIEUX

Tél. 04 90 75 91 90

Mail. otibonnieux@wanadoo.fr

CADENET

Tél. 04 90 68 38 21

Mail. ot-cadenet@wanadoo.fr

CAVAILLON

Tél. 04 30 71 32 01

CHEVAL BLANC

Tél. 04 90 04 52 94

FONTAINE DE VAUCLUSE

Tél. 04 90 20 32 22

Mail. fontainedevacluse@oti-delasorgue.fr

GORDES

Tél. 04 90 72 02 75

Mail. office.gordes@wanadoo.fr

L'ISLE SUR LA SORGUE

Tél. 04 90 38 04 78

Mail. islesurlasorgue@oti-delasorgue.fr

LACOSTE

Tél. 04 90 06 11 36

LAURIS

Tél. 04 90 08 39 30

Mail. lauris.tourisme@wanadoo.fr

LOURMARIN

Tél. 04 90 68 10 77

Mail. ot@lourmarin.com

MÉNERBES

Point Info Tourisme

ROUSSILLON

Tél. 04 90 05 60 25

Mail. info@ot-roussillonprovence.fr

RÉGION DE SAULT

Tél. 04 90 64 01 21

Mail. info@saultenprovence.com

GARE ROUTIÈRE D'APT

Avenue de la Libération

Tél. 04 90 74 20 21

Portes
Fenêtres
Volets

BOISERIES et décorations

Cuisines
Dressing
Meubles



Fabricant Bois et Métal

www.boiseries-deco.fr

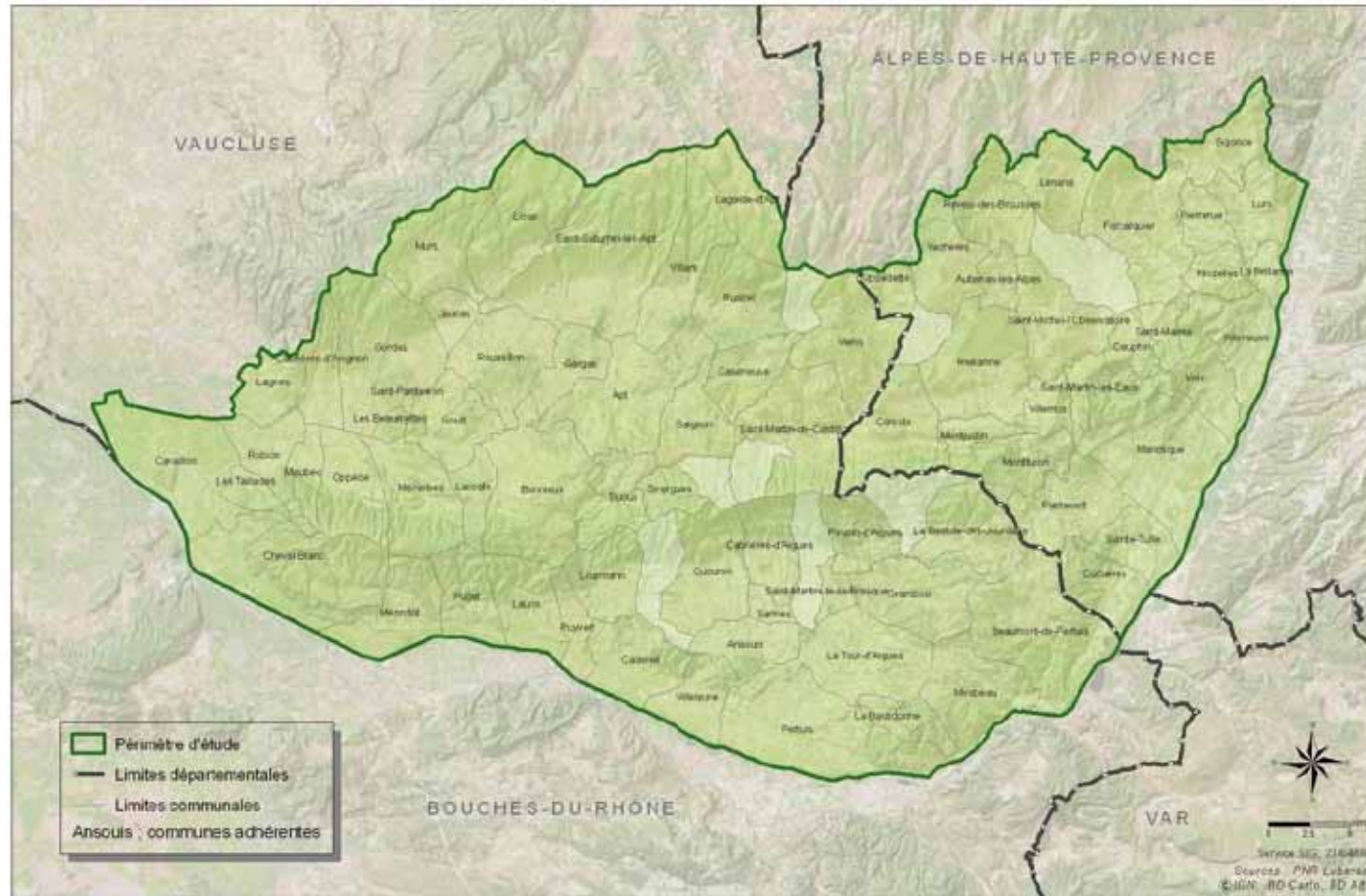
Luberon - Gargas
04 90 74 15 71

Paris - 75011
01 43 71 76 30

Languedoc - Uchaud
04 66 71 25 99

San Francisco
Portalais Inc.

Le Plan du Luberon



Régie publicitaire : Société WAY Magazine - www.way-magazine.fr - 06 63 56 64 23

Directrice de la publication : Aurélie Miguel

Editeur : La Maison de la Truffe et du Vin du Luberon - Pierre Martres

Commerciaux : Aurélie Miguel et Richard Lautier

Maquette et mise en page : Aurélie Miguel

Tirage : 10 000 exemplaires

extramuros

RESTAURANT BAR LOUNGE



44, Boulevard Saint Michel

84 000 Avignon

Tél. 04 32 74 22 22

www.extramuros-avignon.fr

AT HOME ARCHITECTURE
7 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