

LE GUIDE DE LA

MAISON
DE LA
TRUFFE
ET DU
VIN
du Luberon

2014



PORTES ANTIQUES & RÉÉDITIONS

PORTES • FENÊTRES • VOILETS • PARQUETS • FERRONNERIE • MOBILIER



www.portesantiques.com

ZA Le Plan des Amandiers • 84 220 LES BEAUMETTES

Tél. +33 (0)4 90 72 35 61 • Fax +33 (0)4 90 72 37 09 • portesantiques@aol.com

SHOW ROOM ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00, le samedi sur rendez-vous.

E D I T O



10 ans...

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

La truffe et le vin deux produits emblématiques de la gastronomie française ont ici trouvé leur écrin.

Le nombre croissant de visiteurs venus du monde entier que nous recevons chaque année en est le témoignage.

Située au sommet du village de Menerbes, un des plus beaux villages de France notre maison datant du **XVII^{ème} siècle** recèle dans ses caves les trésors que nous élaborons cuvées après cuvées 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 où l'alliance du vin et de la truffe est célébrée à chaque instant dans le magnifique jardin à la française offrant une superbe vue sur le Luberon, tout est là pour ravir le visiteur curieux et épicurien.

Les annonceurs sélectionnés pour vous et 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 réserveront 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

1. UN PATRIMOINE HISTORIQUE AU SERVICE DU TERROIR
2. LES SAVEURS DU DIAMAND NOIR
3. UNE OENOTHÈQUE RÉGIONALE
4. LES TROIS COULEURS
5. L'ART DE L'ASSEMBLAGE
6. ZOOM SUR LES CÉPAGES
7. LE LUBERON EST UNE TERRE DE GOURMANDISES
8. NOTRE DIAMAND NOIR
9. LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE TRUFFES RÉCOLTÉES
10. LA RÉCOLTE ET LA VENTE
11. DE LA VIGNE AU VERRE

S O M M A I R E



HISTOIRE

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 **XVII^{ème} 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 à tous peuvent être organisées à la demande pour un groupe d'amis ou un groupe en incentive.

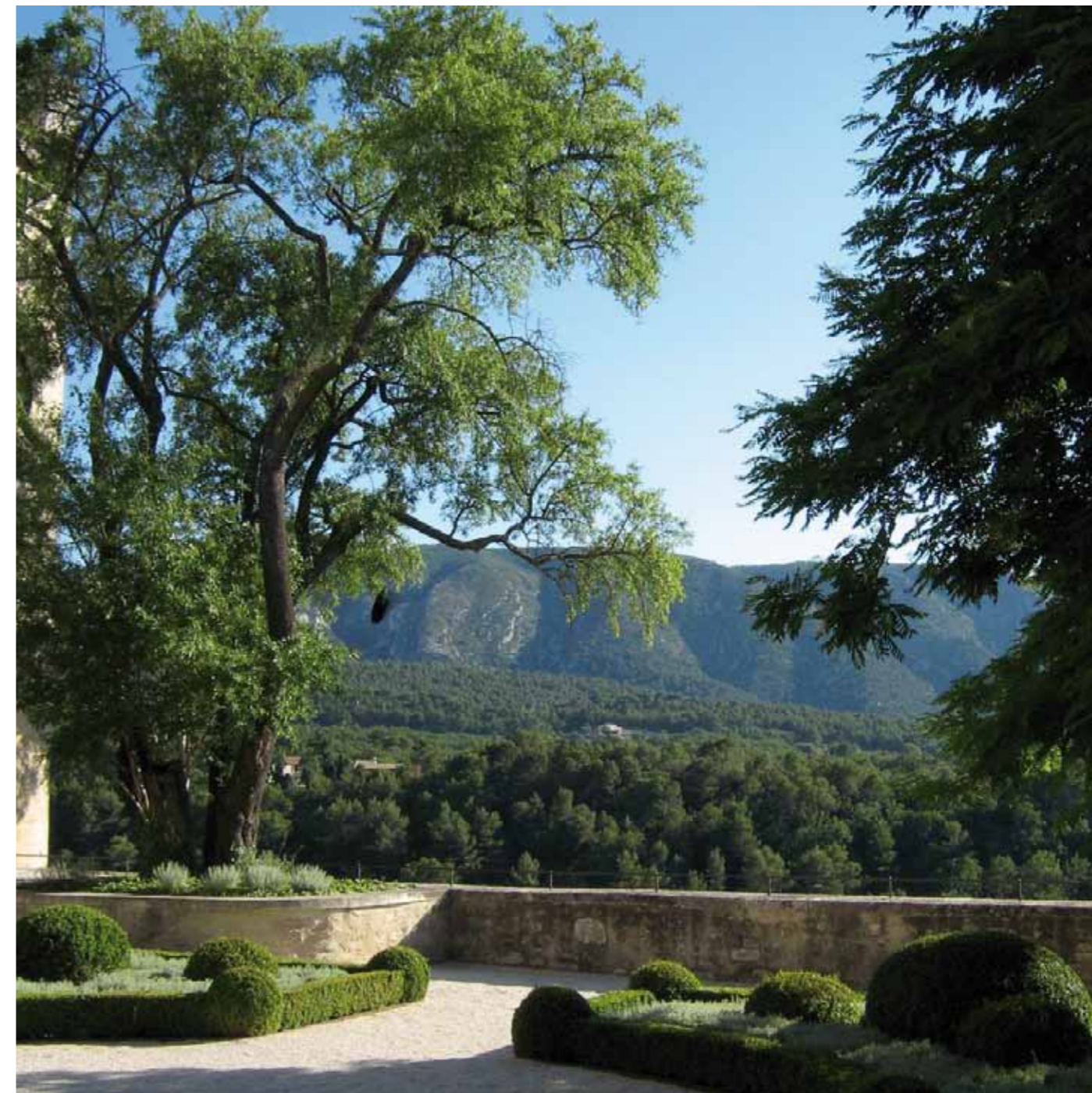


LE RESTAURANT /

LES SAVEURS DU DIAMAND NOIR...

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, fois gras frais poêlé, chèvre truffée servi en aumônière, et pour finir l'emblématique pomme au caramel à la truffe.



LES VINS

UNE OENOTHÈQUE RÉGIONALE...

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 Pierrevert
- :: 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 vigneronns mettent un point d'honneur à considérer les ressources naturelles et à respecter la terre.

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.



LES VINS

LES TROIS COULEURS...

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 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.

:: *Les rosés*

Ils présentent une robe allant du rose très pâle 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 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 VINS

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.



LES VINS

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.

:: *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.

DOMAINE *de la* VERRIÈRE



84220 Goult - Tél. 04.90.72.20.88
www.domainedelaverriere.fr

Des Vins
de Caractères et d'Exception



Domaine Girod
Luberon et Ventoux

Domaine Girod
Route de Saint Michel - Les Esqueyrades
84 220 Roussillon
Tél. 04.90.05.84.03
www.domainegirod.com

LES VINS

ZOOM SUR LES CÉPAGES...

:: *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* fleurit 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.

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 Tuilière 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 encépagement 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 - cavetuiliere@orange.fr

WWW.DOMAINE-LATUILLIERE.COM

Dans un écrin de nature préservée, au milieu des pins, des oliviers et des vignes le domaine du Château Val Joannis vous accueille toute l'année : dégustation des vins du domaine, visite des jardins remarquables ; de nombreuses animations vous sont proposées : Randonnée, fête de la Vigne et du vin, concours de maisons d'oiseaux.

2404, Route de Villelaure
84 120 Pertuis
Tél : 04.90.79.20.77
WWW.VAL-JOANNIS.COM

LE TERROIR /

LE LUBERON EST UNE TERRE DE GOURMANDISES...

Pour accompagner nos plats 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.

:: 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.

Moulin
CastelaS
France

Une huile d'olive de caractère à découvrir aux Baux-de-Provence



MOULIN CASTELAS - OUVERT TOUS LES JOURS - VISITE ET DÉGUSTATION
Route Départementale 27A - 13520 Les Baux de Provence - Tél. 04 90 54 50 86 - info@castelas.com

www.castelas.com



CAVE DU LUBERON

*Caveau de dégustation ouvert du lundi au samedi
et le dimanche matin de début Mai à mi-Septembre*

La Cave du Luberon est installée à Coustellet, au coeur de la Provence, depuis 1923.
Venez y découvrir nos cuvées en **AOP LUBERON** et **VENTOUX**, riches d'une grande diversité d'arômes et de goûts, fruit de la variété de nos terroirs et du savoir-faire de nos vignerons.

Hameau de Coustellet
229, route de Cavaillon . 84660 Maubec
Tél : 04 90 76 91 02
www.caveduluberon.com



LA TRUFFE

NOTRE DIAMAND NOIR...

Depuis la Haute Antiquité, l'homme connaît la truffe; elle était alors célèbre pour ses vertus aphrodisiaque. 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 **XIX^{ème} 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 truffes, connu pour son célèbre diction : «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 1^{er} 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.



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 Cavailhon
84660 Coustellet
Tél. 04 32 52 03 88

LA TRUFFE

LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE TRUFFES RÉCOLTÉES DANS LE LUBERON...

:: *La Mélanosporum* :

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 d'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.

L'arôme
Restaurant



Situé dans l'un des plus beaux villages du Luberon, l'Arôme Restaurant propose une cuisine gastronomique avec de nombreuses spécialités régionales. A Bonnieux, dans un cadre enchanteur, Jean-Michel Pagès vous fait découvrir sa cuisine conviviale et chaleureuse.

Le Restaurant est ouvert de 12h à 14h et de 19h à 21h30, fermé le mercredi toute la journée et le jeudi à midi.

L'arôme
Restaurant

LA TRUFFE

LA RÉCOLTE ET LA VENTE...



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 passage des truffes non mûres et donc inutilisables car sans saveurs.

La production de truffe en Vaucluse et dans la région

Aujourd'hui la France produit les $\frac{2}{3}$ 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.

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 internet www.vin-truffe-luberon.com avec un envoi en express après mise sous vide pour une conservation garantie.



« Nos vins sont le reflet honnête et ambitieux de leur terroir... »



Vignobles Paul-Dubrule en Luberon de puis 1986
Place Henry Barthélémy – Lourmarin - 04 90 77 44 40

De Octobre à Avril du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h
De mai à septembre : 7/7j de 10h à 13h et de 16h à 20h

www.vignobles-paul-dubrule.com

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

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. 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.

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 Ansois


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

Horaires : De Septembre à Juin : mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h, lundi, mercredi et dimanche sur rendez-vous

De Juillet à Août : tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h



DOMAINE DE LA ROYÈRE



LE DOMAINE DE LA ROYÈRE, est la propriété de la famille HUGUES depuis plusieurs générations. Situées sur la commune d'Oppède, sur le versant nord-ouest du Luberon, les vignes s'étendent entre la plaine du Calavon et les premières collines du Luberon. L'appellation qui a obtenu le label AOC en 1988 fait partie des Vins de la Vallée du Rhône. Le vignoble a été repris en 1986 par Arnie et Jean-Pierre HUGUES. Après plus de quinze ans passés à restructurer le vignoble, à équiper la cave et à travailler l'élevage en barriques, nous élaborons aujourd'hui des vins de caractère, en respectant la typicité de l'appellation, mis avec notre goût pour les cuvées concentrées qui expriment pleinement le terroir et les cépages.

375, Route de la Sénancole - 84580 Oppède - Tél. 04 90 76 87 76
www.royere-hussong.com

 **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

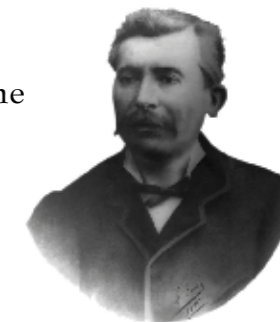
Visite de la cave gratuite sur RDV. Sentier de découverte du vignoble.

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

Depuis un siècle,
une famille, un domaine



T CHÂTEAU Turcan

Sous les cèdres, de grands vins...



L' Espace de réception "Le Grand Turcan"



Le Musée des Arts et des Métiers du Vin



Nous pouvons travailler nos produits avec sérieux et engagement, nos juges restent nos clients, ainsi que les domaines viticoles de la région qui nous font confiance.

Nous sommes très heureux que ces domaines viticoles et les chefs de certains restaurants aient accepté de partager quelques unes de leurs recettes comme un témoignage de leur passion pour le terroir du Luberon.

N O S R E C E T T E S



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



Williams Chase

**CHÂTEAU
CONSTANTIN**

AOP LUBERON

ROUTE DU JAS DE PUYVERT - 84160 LOURMARIN
DÉGUSTATIONS DES VINS DU DOMAINE - TÉL. : 04 90 68 38 99

NOUS FABRIQUONS VOS CHOCOLATS EN VAUCLUSE



chocolaterie castelain
fabrication artisanale



▶ **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 !

La ganache à la lavande
et les ganaches terroirs de cacao

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

Chocolat de France pur beurre de cacao



Restaurant Chez Nous



RECETTE DU RESTAURANT « CHEZ NOUS »

CANON DE VOLAILLE FARCI D'UNE DUXELLE DE CHAMPIGNONS AUX TRUFFES

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 filets de volailles
- > 4 pommes de terre
- > 250 g de champignons de Paris
- > 1 tête d'ail
- > 1 brin de persil
- > 10 g de truffes
- > 5 g de beurre
- > 5 cl d'huile d'olive à la truffe
- > sel
- > poivre

Préchauffer le four 15 minutes à 180°C.

Tailler les champignons de Paris en duxelle, incorporer la truffe ainsi que l'huile de truffe et laisser reposer.

Farcir par la suite les 4 canons de volailles avec la duxelle.

Les colorer dans une poêle avec le beurre, puis les faire cuire 10 minutes au four à 180°C.

Bonne dégustation !!!!



Passées par de belles maisons étoilées, Geoffrey Stephani et Jennifer Brancheriau mettent depuis 2011 leur talent et leur gentillesse au service d'une cuisine de qualité, quotidiennement renouvelée et au prix parfaitement équilibré. S'approvisionnant auprès de producteurs locaux, la maison propose une formule midi à 14,90€ ou 17,90€. Spécialités de la maison, truffe, foie gras ou asperges donnent lieu en saison à de superbes menus dégustation, et l'été, la maison déploie une belle terrasse de près de 80 couverts. Possibilité de service traiteur sur demande.

Ouvert 7j/7 en été. Réservation souhaitable.



RECETTE
DE LA CAVE
« SYLLA »

RAVIOLIS DE POMMES DE TERRE ET DE TRUFFES

Ingrédients pour 4 pers

- > 50 pièces à ravioli chinois
- > 400 g de pommes de terre
- > 100 g de truffes
- > 1 petit oignon
- > 2 œufs
- > 60 g de parmesan râpé plus un morceau pour les copeaux

Après avoir fait cuire les pommes de terre, écrasez-les à la fourchette et mélangez avec un œuf entier et un jaune d'œuf, le sel, le poivre, le parmesan, la truffe coupée en fines lamelles et l'oignon haché.

Déposez sur chaque carré de pâte une cuillère de la pâte de pommes de terre, repliez et pressez sur les bords pour fermer. Les raviolis seront cuits 3 mn dans l'eau bouillante salée. Servir avec la sauce.

Ingrédients pour la sauce

- > 1 dl de jus de poulet
- > 80 g de beurre
- > 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- > 3 cuillerées à soupe de crème liquide

Faites chauffer le jus de poulet avec l'huile d'olive, hors du feu, ajoutez le beurre, puis la crème et fouettez pour obtenir une émulsion crémeuse.

Nappez les raviolis et parsemez de copeaux de parmesan et de lamelles de truffe.

A marier avec Jansiac : AOP Ventoux rouge 2010.

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



RECETTE
DE LA CAVE DE
« LUMIÈRES »

MILLE FEUILLE DE ST JACQUES ET TRUFFES SUR
NID DE SPAGHETTIS DE LÉGUMES À L'AUBÉPINE

Ingrédients Spaghettis pour 4 pers

- > 4 courgettes
- > 2 carottes
- > 1 poireau
- > 2 échalotes
- > 2 gousses d'ail
- > 10 cl d'Aubépine
- > sel
- > poivre
- > 20 g de beurre
- > 10 cl de crème fraîche

Émincer l'échalote, le poireau et les faire revenir dans le beurre. À l'aide d'un économe, tailler les courgettes et carottes en lanières. Faire revenir les légumes dans la poêle. Commencer par la carotte qui sera un peu plus longue à cuire. (2 min pour une cuisson al dente, un peu plus pour des légumes fondants.) Verser l'aubépine et couvrez 1 min. Ajouter l'ail, le sel, le poivre, et terminer par la crème fraîche.

Ingrédients pour les St Jacques

- > 12 noix de st jacques fraîches
- > 2 truffes (20g environs)
- > 20 g de beurre

Faire 3 entailles dans l'épaisseur de chaque st jacques. Brosser les truffes et coupez-les en lamelles de 3 mm. Incérer les lamelles dans les entailles des st jacques. Dans une autre poêle, faire revenir le beurre et poêler les st jacques 1 min de chaque cote à feu vif. Composez vos nids de légumes à l'aide d'une fourchette en tournant comme pour des spaghettis. Déposer les st jacques dessus.

Accompagner le plat d'un verre d'Aubépine 2013 de la Cave de Lumières !!

Il ne reste plus qu'à savourer l'Instant !!!



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. Créé 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



cavedelumieres.com

L
cave de
LUMIÈRES
ENTRE VENTOUX ET LUBERON

hameau de Lumières - D900
84220 GOULT

DEGUSTATION - VENTE AU CAVEAU

Tel. 04.90.72.20.04



RECETTE
DU DOMAINE
« RUFFINATTO »

PRESSÉE DE POULARDE DE BRESSE, AU FOIE GRAS
DE CANARD ARROSÉ AU PORTO ET TRUFFES

Ingrédients de la farce pour 8 pers

- > 500 g de foie gras frais
- > 1 oeuf entier
- > 1 jaune d'oeuf
- > 5 cl de Porto
- > 60 g de crème fleurette
- > 20 g de truffes hachées

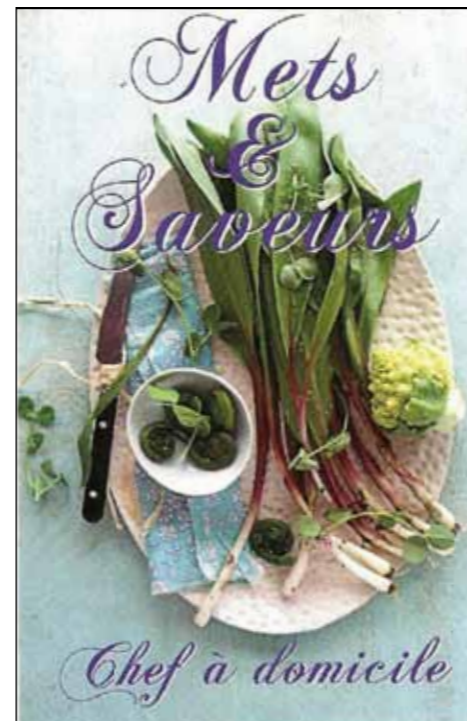
Ingrédients pour chemiser le moule

- > 5 blancs de suprême de poularde
- > 20 g de truffes
- > 2 dl de bouillon de poule
- > 30 g de beurre

Faire tremper le foie gras dans du lait pendant 24 heures pour le rendre un peu mou. Ôter la trace verte faite par le fiel, puis couper le foie en gros cubes irréguliers. Déposer les cubes de foie gras dans le robot ménager et travailler avec la palette de l'appareil pour obtenir une pommade encore un peu ferme, puis passer à travers un tamis pour éliminer les nerfs.

Ajouter à la purée de foie gras l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, le porto, la crème et les truffes. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout et réserver 1 heure à température ambiante pour laisser infuser les différents parfums. Pendant ce temps, ranger bien à plat 4 blancs de volaille, le côté bombé au-dessus. Dans chaque blanc, pratiquer, dans le sens de la largeur, des incisions d'une profondeur d'un centimètre. Y glisser des lamelles de truffes. Cuire les blancs ainsi que le cinquième blanc non truffé dans le bouillon de poule frémissant, sur feu moyen, environ 5 minutes.

Les retirer du feu à mi-cuisson, puis les égoutter et les laisser refroidir. Beurrer un moule en Téflon de 20 cm de diamètre. Escaloper très finement le blanc de volaille non truffé et en tapisser le fond du moule. Tailler les 4 blancs dans le sens de la longueur en lamelles de 2 à 3 cm d'épaisseur et les ranger debout contre la paroi du moule. Tapisser ainsi tout le tour. Remplir alors de farce en tassant, puis recouvrir avec les blancs de volaille qui dépassent le dessus de la farce. Recouvrir de deux feuilles superposées de papier d'aluminium et cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 140°C environ 30 minutes. Démouler et le napper plusieurs fois avec la gelée de volaille qui est en train de prendre. *Recette du chef H. Tarbouriech.*



Marie Lousada,

chef à domicile, vous propose son savoir-faire et son expérience pour des recettes originales et un moment convivial.

Elle se déplace de Montpellier à Marseille pour vous concocter un repas unique. Pour les courses, Marie s'organise très simplement avec le client : jusqu'à huit invités, l'hôte les prend en charge et y ajoute la prestation.

Enfin, le chef à domicile suggère un ou plusieurs serveurs à partir de vingt convives.

Mets et Saveurs

06 16 45 45 49 - [Facebook.com /mets.saveurs](https://www.facebook.com/mets.saveurs)
mets.et.saveurs@gmail.com - marie-lousada@live.fr
<http://mets-et-saveurs.coeurblog.com/>



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





RECETTE DU RESTAURANT

« LE 82 »

SAINTS JACQUES RÔTI SUR LIT DE PURÉE DE PATATES DOUCE À L'HUILE D'OLIVE ET À LA TRUFFE

Ingrédients pour 4 pers

- > 12 belles saints jacques
- > 600 g de patates douce
- > 15 g de truffes
- > 1 pincée de sel
- > 4 cl de crème fraîche
- > 10 g de sucre
- > 1 cl de sirop de violette
- > 4 cl d'huile d'olive

Dans un premier temps décoquiller les saints jacques, retirer le corail ou pas selon votre goût , saler et mettre le tout au frigo.

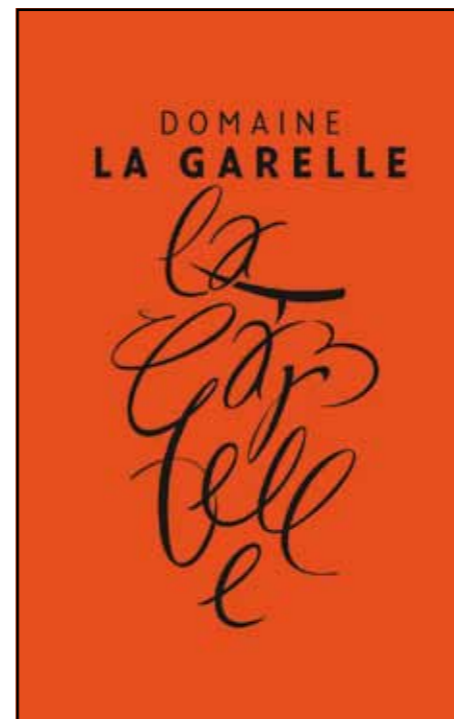
Éplucher les patates douce, couper les grossièrement, placer une casserole et porter l'eau à ébullition , plonger les patates, puis laisser cuire 40 mn. Une fois cuite, transvaser les dans un récipient, en y laissant un peu d'eau. Rajouter 4 cl d'huile d'olive, 4 cl de crème fraîche, 10 g de sucre, 1 cl de sirop de violette, une pincée de sel et mixer le tout à l'aide d'un mixeur , il faut que la purée soit homogène.

Hacher la truffe, mettre en une moitié dans la purée et l'autre pour plus tard.

Faite chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et faire rotir les saints jacques.

Placer le tout dans une assiette rectangulaire, faites trois belles quenelles de patates douce à l'aide de deux cuillères a soupe, déposer les saints jacques dessus, parsemer du reste de la truffe hachée, pour finir décorer avec de l'aneth fraîche et du basilic.

C'est prêt bonne dégustation !!!



Un domaine de vins élégants !



4803, Route de Ménerbes
84 560 Ménerbes - Tél : 04.90.72.31.20
www.lagarelle.fr



Le 82
Cuisine Traditionnelle & Spécialités
Restaurant & Restauration à emporter

NOUVEAU
Spécialités Italiennes !

CUISINE MODERNE - RESTAURANT DESIGN
TERRASSE OMBRAGÉE

29 route d'Apt - Coustellet
84220 Cabrières d'Avignon
Tél. 04 90 06 05 52



RECETTE
DE PIERRE MARTRES
« MAISON DE LA
TRUFFE ET DU VIN »

LA POMME ISABELLE

Ingrédients pour 4 pers

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

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

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

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

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

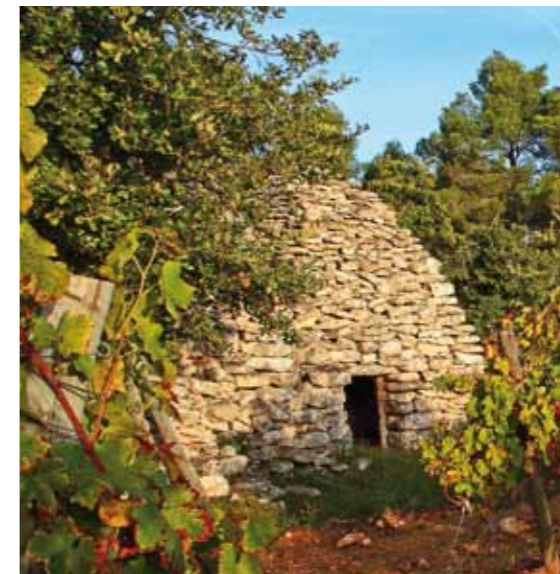
Rajouter ensuite le beurre.

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 cuillère pendant une demie minute minimum sans laisser la température dépasser les 70°C.

Au moment de servir napper vos pommes du caramel.

DOMAINE DE
MARIE



Lilas des Bois

Edition de peinture sur lin



Dans la dernière partie de notre guide, nous vous accompagnerons en vous informant sur des adresses utiles pour parcourir notre si belle région qui est le Luberon.

NOTRE RÉGION

Atelier-boutique - Rue de la Juiverie - Lourmarin

www.lilasdesbois.com - 06 26 37 56 84 - 06 20 60 45 88

LA LISTE DE NOS VIGNERONS

Ad Fines

84560 Ménerbes

La Bastide du Claux

84240 La Motte d'Aigues

Cave Coopérative de Sylla

84405 Apt Cedex

Cave de Lumières

84220 Gault

Cave des vigneronns de Pierrevert

04860 Pierrevert

Cellier de Marrenon

84240 La Tour d'Aigues

Château Constantin

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

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 pour vous aider dans le choix de : peintures, tissus d'ameublement, plancher intérieur et extérieur, etc... et dans leurs mises en oeuvre.

IMOBILIER EXTÉRIEUR I



IMOBILIER INTÉRIEUR I



ILUMINAIRE I



ROYAL BOTANIA - TRIBU - KETTAL - MANUTTI - LIVING DIVANI - VINCENT SHEPPARD - RINA MINARDI - GERVASONI - SOCIETY - CULTI - DECASTELLI - SERRALUNGA - VONDOM - CASAMILANO - REGIANO - EMU - RODA - JOLI - SIFAS - DEDON - EGO - MATIÈRE GRISE -

LA LISTE DE NOS VIGNERONS

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 Pierrevert

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 Goult

Domaine de l'Auvières
84220 Joucas

Domaine de Marie
84560 Ménerbes

Domaine de Mayol
84400 Apt

Domaine de Saint Pons
84400 Villars

Maud du Jeu - Dessins & Sculptures

Exposition à la Maison de la Truffe et du Vin du 4 au 17 Juillet 2014



Maud du Jeu est sculpteur et dessinatrice. Son art est figuratif ; elle travaille sur le corps humain cherchant avant tout à montrer la sensibilité et la tendresse. Elle sculpte aussi de nombreux portraits, tant d'adultes que d'enfants. Ses dessins sont réalisés en utilisant des instruments calligraphiques et de l'encre de Chine.



Magasin de Fabrique

Bougies et senteurs de Provence



991, Avenue des Vergers - ZI du Pont - 13 750 Plan d'Orgon

Tél : 04.90.045.451 - contact@bleujaune.com

w w w . b l e u j a u n e . c o m

LA LISTE DE NOS VIGNERONS

Domaine de Tara
84220 Roussillon

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

Château Turcan
84240 Ansouis

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

La Bastide de Clemestel
84400 Rustrel

Une vision différente de la Provence

Vol-terre

Vol en
Montgolfière
au départ de Roussillon

Provence @ Luberon

Tél. 06 03 54 10 92

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

LE LUBERON EN CALÈCHE

Son patrimoine naturel & culturel



LES OCRES EN CALÈCHE

EQUILIBRE HIPPOSERVICE



Ollivier AUGIER

Meneur Accompagnateur en tourisme équestre et guide de pays

Activité de découverte conviviale et d'immersion dans le paysage provençal

Découverte du Luberon en : français/anglais/espagnol

WWW.PROVENCEHIPPOSERVICES.COM

RENSEIGNEMENTS : 07 81 18 98 78



NOS CONCERTS JAZZ-APÉRO

MUSIQUE ET GASTRONOMIE...



Nos Jazz-Apero vous invitent à un mélange de Bebop et de Jazz post bop, avec des compositions originales dans le style jazz moderne.

Vous pouvez déjà noter sur vos agendas nos prochaines soirées Jazz-Apero.

Il est fort conseillé de réserver au 04 90 72 38 37.

:: VENDREDI 20 JUIN

:: DIMANCHE 13 JUILLET

:: DIMANCHE 27 JUILLET

FESTIVAL OENOVIDEO PROJECTION GRATUITE DE 10H À 18H
FÊTE DES VINS DU PARC DU LUBERON DE 18H À 23H

:: DIMANCHE 3 AOÛT

:: VENDREDI 15 AOÛT



BOIS & Lumière

www.arnouxchristian.com



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

Fabrication sur Mesure
6, Rue Commandant Pellegrin
84170 Montoux

Tél. 04 90 66 78 35 - 06 13 79 25 35

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



Robert BOURASSEAU
peintures



MENERBES

(en haut du village)

Luberon - Summer 2014

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

LES MARCHÉS AUX TRUFFES

MENERBES

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

:: LUNDI

Camaret

:: MARDI

Vaison-la-Romaine, Grignan

:: MERCREDI

Valréas

:: JEUDI

Nyons

:: VENDREDI

Carpentras, Suze la Rousse, Dieulefit

:: SAMEDI

Apt, Richerenches

:: DIMANCHE

Saint-Paul-Trois-Châteaux, Taulignan



Galerie 22

art contemporain et actuel



Peinture - Gravure - Sculpture - Céramique - Photographie

267 route de Gordes - Coustellet 84220 Cabrières d'Avignon (face au Musée de la Lavande) +33 (0) 490 718 506

contact@galerie22contemporain.com - www.galerie22contemporain.com

FAÏENCES & CREATIONS

Pascale MESTRE

Faïences, Terres Mêlées d'Apt



Art de la table
Décoration

Linge de maison
Sylvie Thiriez
BRUN DE VIAN-TIRAN

Sylvie Thiriez

Listes de mariage



Boutique - Show room - 61 route d'Apt - COUSTELLET - 84220 CABRIERES D'AVIGNON - Tel : 0490757130 - Port : 0676376078

Boutique - Route Neuve - 84220 GORDES - Tel : 0490721153

www.faiences-et-creations.com

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

:: 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-Sorgue, Coustellet

Boutique GATTI



Rue de la République - 84220 Goult

Tél. 06 07 63 49 77 - 04 90 72 21 81

www.gattiantiques.com

LES OFFICES DE
TOURISME

APT

Tél : 04 90 74 03 18

AVIGNON

Tél : 04 32 74 32 74

BONNIEUX

Tél : 04 90 75 91 90

CADENET

Tél : 04 90 68 38 21

CAVAILLON

Tél : 04 90 71 32 01

CHEVAL BLANC

Tél : 04 90 04 52 94

FONTAINE DE VAUCLUSE

Tél : 04 90 20 32 22

GORDES

Tél : 04 90 72 02 75

L'ISLE SUR LA SORGUE

Tél : 04 90 38 04 78

LAURIS

Tél : 04 90 08 39 30

LOURMARIN

Tél : 04 90 68 10 77

MALLEMORT

Tél : 04 90 57 41 62

MÉNERBES

Tél : 04 90 72 21 80

PERTUIS

Tél : 04 90 79 15 56

ROBION

Tél : 04 90 05 84 31

ROUSSILLON

Tél : 04 90 05 60 25



SALE AND INSTALLATION OF POLISHED
CONCRETE ON ALL TYPE OF SURFACES.
FLOOR, WALL, KITCHEN, BATHROOM,
INDOOR AND OUTDOOR.

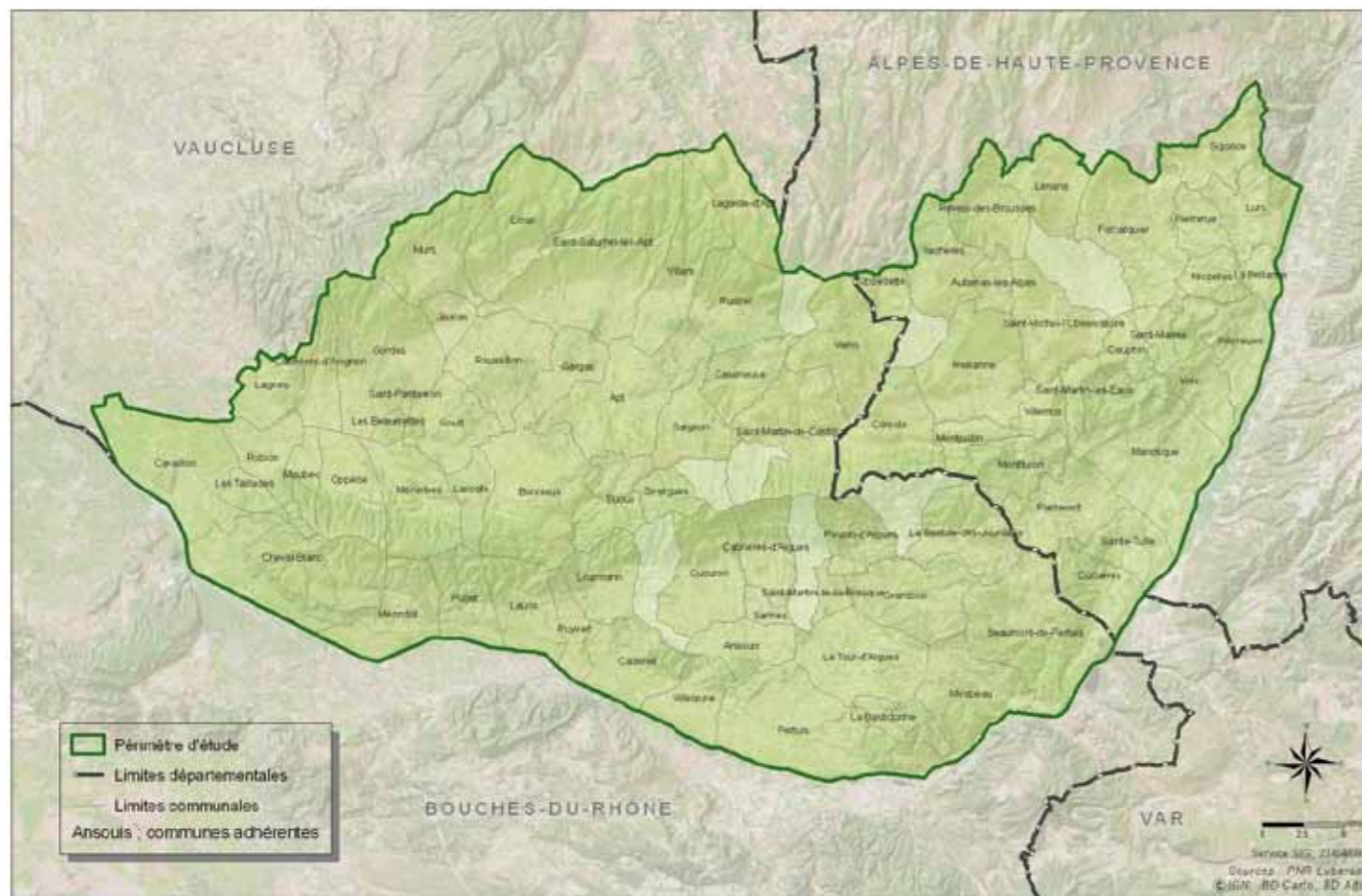
VENTE ET POSE DE BETON CIRE SUR
TOUTES SURFACES SOLS, MURS,
DOUCHES, CUISINES, INTERIEUR ET
EXTERIEUR

BÉTON CIRÉ ONLINE - MATIÈRES CONCEPT

65, Route d'Apt - Le Village Artisanal - Coustellet - 84 220 CABRIÈRES D'AVIGNON - Tél : 04 90 75 79 48

w w w . b e t o n c i r é - o n l i n e . c o m

PLAN DU LUBERON



Régie publicitaire :

WAY Magazine - www.way-magazine.fr

Directrice de la publication :

Aurélie Miguel - Tél : 06 63 56 64 23

Editeur :

La Maison de la truffe et du vin du Luberon

Conception graphique :

Aurélie Miguel

Imprimeur :

Titoulet Loire Offset

La Maison de la truffe et du vin du Luberon :

Place de l'Horloge
84 560 MÉNERBES

Tél : 04 90 72 38 37

www.vin-truffe-luberon.com

info@vin-truffe-luberon.com



BIRDRONE
PRODUCTION

Le voyage de la découverte
ne consiste pas à chercher
de nouveaux paysages
mais à voir les choses différemment.
"Marcel Proust"



DS8 S1-S2



FLIR 420bx



DS6 S1-S3

Caméra vidéo Full HD - Appareil photo 24MP - Caméra thermique - Matériels professionnels de prise de vue - Drones certifié DGAC - Scénario de vol S1-S2-S3

Inspection Suivi de chantier BTP



Inspection et Etude Thermique

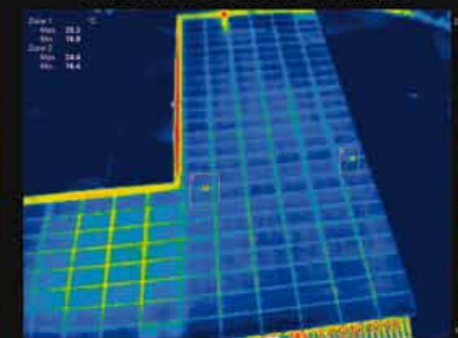


Photo et Film promotionnel



ils nous ont fait confiance: Al Home Architecture - Luberon Sotheby's - Michael Zingraf - Bâtisses et Demeures Provençales - Domaine du Valin - Château Ruy - Hotel***** La Coquilade - Valérian - SFERIS - VATP - NeoTravaux - Ville de Courthézon - Ville de Lapugny - Media Prod - AIC - Aislev - Kariba - Mammoth Scooter Club - Provence Eco Energie

Contact@birdrone.com - www.birdrone.com - F 04 84 85 99 30

extramuros

RESTAURANT BAR LOUNGE



Dans nos caves le visiteur trouve les vins de la plupart des vigneron du parc du Luberon. Ceux-ci sont vendus aux prix du domaine et à la bouteille permettant ainsi un panache de domaines et de saveurs. Tous nos vins sont également en vente sur internet, sur notre site www.vin-truffe-luberon.com. Expédition dans toute la France.

Horaires :
Ouverture tous les jours d'Avril à fin Octobre de 10h à 18h30.
Le restaurant est ouvert pour déjeuner du dimanche au vendredi, et pour dîner du lundi au vendredi.

À B I E N T Ô T

44, Boulevard Saint Michel

84 000 Avignon

Tél. 04 32 74 22 22

www.extramuros-avignon.fr



Emile Garcin

PROPRIÉTÉS

**Emile Garcin Luberon
Drôme & Ventoux**

79 rue Klébert Guendon—84560 MENERBES
Tél: +33(0)4 90 72 32 93
luberon@emilegarcin.fr

www.emilegarcin.fr

Nos autres bureaux en Provence

Emile Garcin Alpilles & Avignon
Emile Garcin Uzès & Camargue
Cévennes & Languedoc
Emile Garcin Aix-en-Provence
Marseille & Littoral

