

GUIDE 2015

MAISON
DE LA
TRUFFE
ET DU
VIN
du Luberon





E D I T O



La Maison de la truffe et du vin du Luberon est 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 Ménerbes, un des plus beaux villages de France et l'hôtel Astier de Montfaucon datant du **XVIIème siècle** en sont le parfait écrin.

La cave avec ses trésors que nous élaborons cuvée après cuvée nos compagnons vignerons, 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 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

P.6 LE LIEU

P.8 LE RESTAURANT

P.10 LES VINS

P.20 LE TERROIR

P.22 LA TRUFFE

P.28 LE MUSÉE DES ARTS ET DES MÉTIERS DU VIN

P.30 LES RECETTES

P.50 INFOS PRATIQUES

S O M M A I R E



LE LIEU

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**.

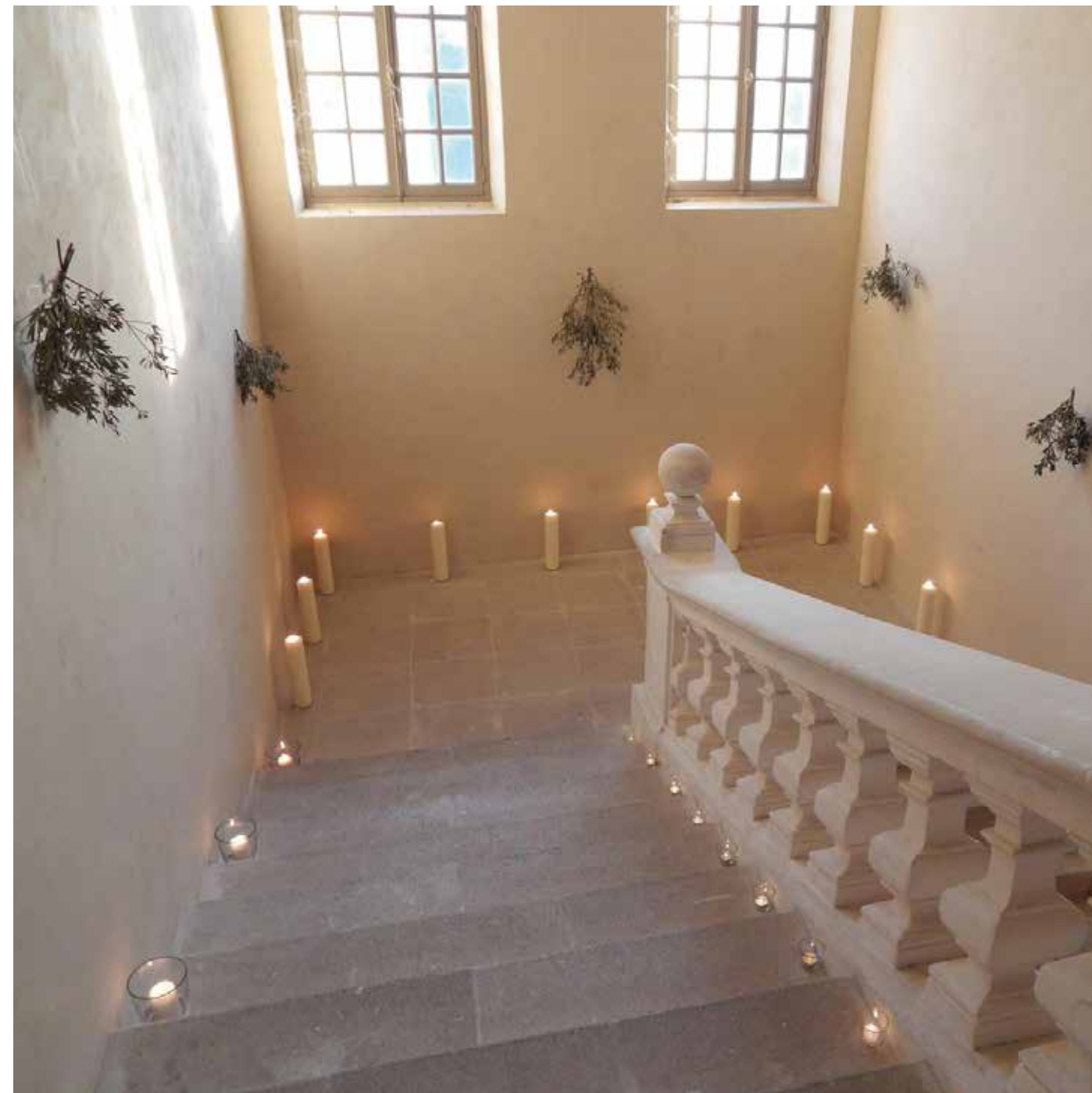
Après d'importantes rénovations au début des années **2000** la maison est devenue maintenant l'ambassade des vins et de la truffe du Luberon.

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 où le visiteur découvre nos produits à la truffe. Huiles, vinaigres, moutardes à la truffe, truffes en conserve et en saison de la truffe fraîche sélectionnée par nos soins y est proposée à la vente au meilleur prix du marché. Une grande collection de livres sur la Provence, des produits du terroir sont également proposés

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



LE RESTAURANT

LES SAVEURS DU DIAMANT 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 *Mélanosporum*.

Asperges vertes au beurre truffé et jambon cru d'agneau, brouillade crémeuse, foie gras frais poêlé, suprême de pintade truffé cuit en basse température servi avec sa sauce foie gras, chèvre truffé servi en aumônière, et pour finir l'emblématique pomme au caramel à la truffe ou le Mont ventoux, un dôme de chocolat blanc à la truffe sur une feuilletine de chocolat noir et fine génoise.

Dès les beaux jours la truffe *Aestivum* à l'arôme plus léger mais tout aussi intéressant vous est proposée.

Tartines de jambon cru et truffe, agnolotti gorgonzola-noix et truffe d'été, œuf de la St Jean, tiramisu à la truffe.



LES VINS

UNE OENOTHÈQUE RÉGIONALE...

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

L'histoire de la viticulture dans le Luberon remonte à l'Antiquité. Notre vignoble est l'héritier de **deux mille ans** de culture.

Les vignerons mettent un point d'honneur à considérer les ressources naturelles et à respecter la terre.

Pourtant très proches géographiquement les vins sont marqués par leurs terroirs que délimitent les AOP.

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**



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 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 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 (notes 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 brûlée, 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.

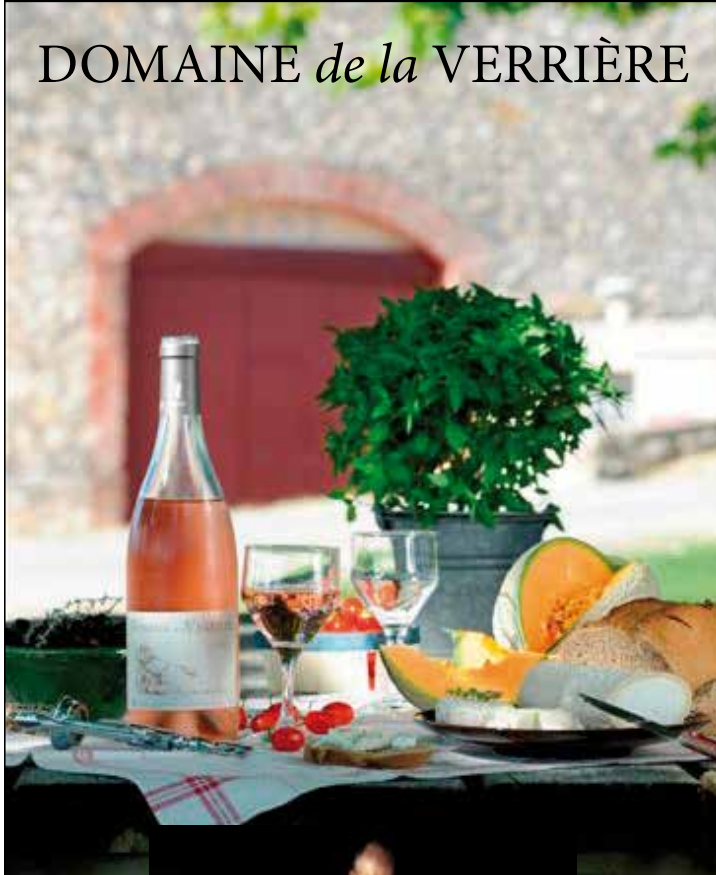
:: *Le Mourvèdre* est à l'origine de vins très colorés, riches en tannins, rudes et très solides. Le cépage retient des parfums empyreumatiques, des arômes de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, notes d'épices, notes poivrées, pruneau, réglisse, résine, sous bois,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

« 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-latuilier.com



Dans un écrin de nature préservée, au milieu des pins, des oliviers et des vignes, le domaine du Château Val Joanis vous accueille toute l'année : dégustation des vins du domaine, visite des jardins remarquables ; de nombreuses activités vous sont proposées au cours de l'année.

2404, Route de Villelaure - 84 120 Pertuis - T. 04.90.79.20.77

www.val-joanis.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.





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



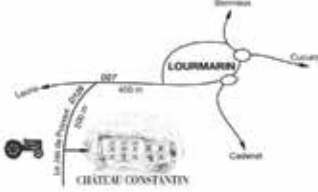


CHÂTEAU CONSTANTIN

vins d'AOP Luberon

Venez decouvrir les
vins de notre domaine...

Come see us to discover
our wines...





Route du Jas de Puyvert - D 139 - 84160 LOURMARIN
Tel : 04 90 68 38 99 constantin@williamschase.co.uk





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

LA TRUFFE

NOTRE DIAMANT 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 **XIXème 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 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.



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 ».



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



Restaurant *Du Pain sur la Planche*

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

Service continu 7j/7j

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

L A T R U F F E

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.



DOMAINE DES JEANNE - 11 CHEMIN DE LA SABLIÈRE - 84660 OPPEDE TEL 06.42.82.36.15

W W W . D O M A I N E D E S J E A N N E . F R

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 *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.



Vins et Chambres d'hôtes en Luberon



Château Font Alba - Campagne du PUY - 84 400 Apt - T. 04 90 06 12 83 - M. 06 10 13 64 42

www.chateaufontalba.com

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, vignerons, 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'œnologue 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 RUFFINATTO

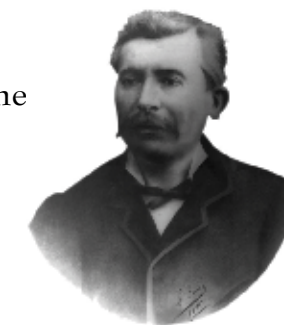


LE DOMAINE
RUFFINATTO EST
SITUÉ SUR LA
COMMUNE DE
MÉNERBES, CÔTÉ
NORD DU LUBERON.



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



Des domaines viticoles et les chefs de certains restaurants ont accepté de partager quelques unes de leurs recettes comme témoignage de leur passion pour le terroir du Luberon. Nous les en remercions.

N O S R E C E T T E S



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

OEUF DE LA ST JEAN

Ingrédients pour 4 pers

- > 8 oeufs très frais
- > 150 gr de truffes d'été Aestivum
- > 500 gr de mache de provence

Séparer vos blancs d'œufs et les monter en neige très ferme.

Réservez vos jaunes individuellement dans de petits ramequins beurrés et placez les au four à 60°C.

Séparez vos blancs en 4 portions et plongez les dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée d'un verre de lait. Laissez les gonfler puis retournez les délicatement pour finir la cuisson.

Placez les dans l'assiette tapissées de mache assaisonnée d'huile à la truffe et truffes d'été (AESTIVUM OU TRUFFE DE LA ST JEAN) rapée.

Entre-ouvrez doucement les blancs à l'aide d'une grosse cuillère et glissez y 2 jaunes d'œufs.

Napper d'un beurre clarifié.



RECETTE DU RESTAURANT « CAFÉ FLEURS »

LE RISOTTO D'ÉPEAUTRE DE SAULT AUX ASPERGES VERTES ET LANGOUSTINES, PARFUMÉ A LA TRUFFE MELANOSPORUM

Ingrédients pour 4 pers

- > 200g d'épeautre
- > 1 oignon jaune
- > 1 poireau
- > 40 cl de fond blanc de volaille
- > 100g de parmesan
- > 100g de beurre
- > 12 asperges vertes
- > 12 langoustines
- > 1 truffe noire

Faire revenir l'oignon et le poireau émincé avec un petit morceau de beurre, ajouter l'épeautre, puis mouiller avec une fois et demie en volume de fond blanc de volaille.

Une fois le fond blanc quasiment réduit, monter le risotto avec le beurre et le parmesan, puis ajouter la moitié de la truffe râpée.

Cuire les asperges épluchées à l'anglaise, et les refroidir à l'eau froide une fois cuites.

Faire revenir au beurre les asperges ainsi que les queues de langoustines au moment d'envoyer.

Dresser votre risotto en assiette creuse, disposer vos asperges et vos langoustines puis, râper de la truffe noire sur votre plat pour finir.

Vous pouvez faire une petite bisque de langoustine avec les têtes afin d'accentuer le côté «mer» de votre plat.



Caveau, Dégustation, Boutique, Événements

LE LIEU D'EXPRESSION DE GRANDS VINS

www.domaine-tourbillon.com

101 D24, 84800 LAGNES | Tél : 04 90 38 01 62 | contact@domaine-tourbillon.com | RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



RECETTE DU MOULIN

« DU CLOS DES JEANNONS »

PÂTES FRAÎCHES À LA TRUFFE

Ingrédients pour 4 pers

- > 1 litre de bouillon de poule
- > 150 g de beurre frais
- > 20 g de mascarpone
- > 50 g de pelure de truffe
- > 500 g de pâtes fraîches
- > huile d'olive vierge extra du Moulin du Clos des Jeannons
- > sel

Dans une casserole, faire réduire le bouillon de poule aux trois quarts sur feu doux. Ensuite, incorporer le beurre bien froid coupé en petits morceaux, sur feu doux, en fouettant sans cesse. Mixer, ajouter le mascarpone et mixer de nouveau afin d'homogénéiser la crème. Rectifier l'assaisonnement et pour finir ajouter 20 g de truffe et laisser infuser hors du feu.

Porter une grande quantité d'eau salée à ébullition. Plonger les pâtes fraîches dans l'eau bouillante et laisser cuire suivant le temps indiqué, puis les égoutter.

Pendant la cuisson des pâtes, réchauffer la crème de volaille dans une sauteuse sur feu doux. Verser les pâtes égouttées dans cette crème en les enrobant délicatement, sur feu doux pendant 4 à 5 minutes.

Dresser en assiettes creuses, arroser d'un filet d'huile d'olive, et déposer le reste de la truffe taillée en fines lamelles.



« Une huile fabriquée dans la plus pure
des traditions »



Moulin
DU CLOS DES
JEANNONS
GORDES

HUILE D'OLIVE
AOC et TRADITION

Extra-vierge
Première pression à froid



PRODUCTEUR
D'HUILE D'OLIVE



INFORMATIONS

Moulin et boutique

Les Bouillons
84220 GORDES
+ 33 (0) 04 90 72 68 35

Boutique d'été

Route Neuve - Le Village
84220 GORDES



www.huile-provence.com

Rejoignez-nous sur  !





RECETTE
DU DOMAINE DE
« M A R I E »

STRATIFIÉ DE RACINES AUX TRUFFES

Ingrédients pour 4 pers

- > 80 g de betteraves crues Chioggia
- > 80 g de carottes des sables
- > 80 g de céleri rave
- > 80 g de rutabaga
- > 80 g de panais
- > 5 g de fleur de sel
- > 5 g de poivre
- > 1 botte de ciboulette
- > 1 botte de cerfeuil
- > 10 ml de vinaigrette au vinaigre de vin cuit
- > 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive vierge
- > 2 litres de bouillon végétal
- > 1/2 litre de jus de carottes

Epluchez les légumes. Taillez-la en tranches très fines à l'aide d'une machine à découper le jambon, ou avec un couteau très bien affûté. Cuire par variété dans du bouillon végétal, égoutter.

Ajouter les parures pour corser le bouillon que l'on fera réduire de moitié, ajouter la gélatine

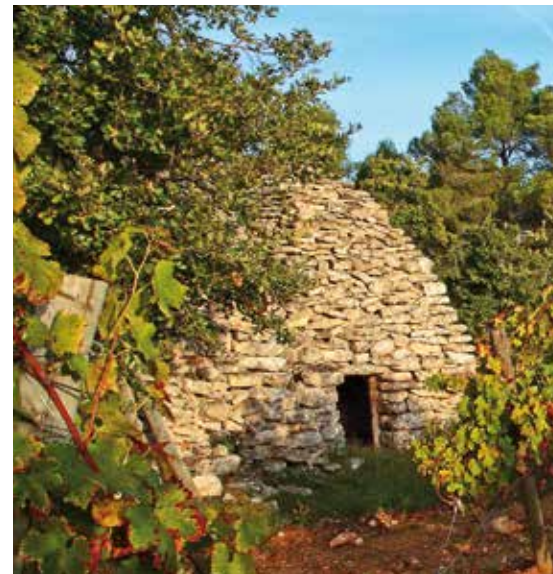
Ajouter les légumes à la gelée ; porter à ébullition, laisser infuser 10 minutes et égoutter.
Chemiser un récipient rectangulaire avec du papier sulfurisé, puis ranger par couches successives les légumes. Couler un peu de gelée dessus, refermer et mettre au réfrigérateur 1 nuit.

Faire réduire 100 g de la gelée végétale presque à glace, ajouter le vinaigre de vin, débarrasser dans un cul de poule, goûter réserver.

Réduire le jus de carottes dans une petite casserole, une fois obtenu un jus réduit, ajouter le vinaigre balsamique blanc, réservé.

Trier le cerfeuil, et trancher la truffe. Trancher le pressé, le disposer sur un grill, le napper du jus de carotte. Assaisonner le cerfeuil et monter le dressage.

DOMAINE DE
M A R I E



400, chemin des Peirelles - Route de Bonnieux - 84560 MÉNERBES
Tél : 04.90.72.54.23 - contact@domainedemarie.com
www.domainedemarie.com



RECETTE
DU RESTAURANT
« LE CLARÔME »

TARTE FINE DE THON DE MÉDITERRANÉE, TRUFFE
ET FOIE GRAS POÊLÉ

Ingrédients pour 4 pers

- > 400 g de thon
- > 4 escalopes de 50 g chacune de foie gras
- > 1 truffe
- > 1 rouleau de pâte feuilletée
- > 1 échalote
- > 1 botte de ciboulette
- > 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- > 2 cl d'huile d'olive
- > 1 cl d'huile de noisette
- > 1 jaune d'oeuf
- > poivre du moulin
- > sel rose de l'Himalaya

Ciseler l'échalote et la ciboulette, puis tailler le thon en petits cubes (comme un tartare).

Ensuite, mélanger l'huile de noisettes, l'huile d'olive, le vinaigre de riz, l'échalote, la ciboulette et le thon dans un saladier.

Tailler la truffe en petits dés et l'incorporer au tartare.

Assaisonner le tout selon votre goût avec le poivre du moulin et le sel de l'Himalaya, puis réserver votre tartare au frais.

Tailler des ronds dans la pâte feuilletée, les piquer et dorer et les laisser cuire pendant 15 minutes à 180°C.

Assaisonner les escalopes de foie gras et les cuire dans une poêle bien chaude (1 minute de chaque côté).

Pour finir monter la tarte.

Le Mas des Romarins

HÔTEL DE CHARME ***

RESTAURANT LE CLARÔME



C'est dans une bâtisse du début du 19^e siècle que ce magnifique hôtel de 11 chambres et 2 junior suite vous transporte dans un univers de confort, de partage alliant modernité et tradition pour créer un endroit de Charme et de repos. Tout en décompressant au bord de notre piscine chauffée à 27° toute l'année ou sur notre terrasse, vous pourrez profiter d'une vue imprenable sur l'un des plus beaux villages de France et sa vallée du Luberon : GORDES.



Le Mas des Romarins et sa table, le ClarÔme, vous invite à vous retrouver pour le plaisir de l'instant, fidèle à l'univers de convivialité et de saveurs mis en exergue par Alexandre DESHAIES et l'équipe de Gastron'Home (Hélène et Grégory CORNEN) pour votre plus grand plaisir. C'est avec des produits frais, de saison et principalement locaux que le chef décline ses plats autour d'un menu et d'une carte pour un voyage gustatif sans précédent. Le midi, une carte Bistrot composée de plats simples et gouteux saura vous combler.

Alors n'attendez-plus, nous vous accueillons midi et soir du mardi au samedi. Je vous invite à nous retrouver sur Facebook ou sur notre site internet pour les dernières nouvelles...

ROUTE DE SÉNANQUE - 84 220 GORDES - T. 04 90 72 12 13

WWW.MASROMARINS.COM



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. Servez 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 Obage : 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 DU DOMAINE

« LA GARELLE »

RIS DE VEAU RÔTI EN CRÉPINETTE, CROUSTILLANTE DE VITELLOTTE ET LAMELLES FRAÎCHES DE TRUFFE NOIRE

Ingrédients pour 4 pers

- > 800 g de pommes de terre Vitelotte
- > 800 g de ris de veau
- > 3 pommes de terre Agria
- > 50 g de beurre
- > 5 cl de lait
- > 5 cl de crème fraîche liquide
- > 4 crépines de porc
- > 10 cl d'huile d'Olive
- > 40 g de truffe noire
- > sel
- > poivre

Ingrédients pour la sauce

- > 50 g de beurre
- > 5 cl de crème fraîche liquide
- > 5 cl de crème de soja

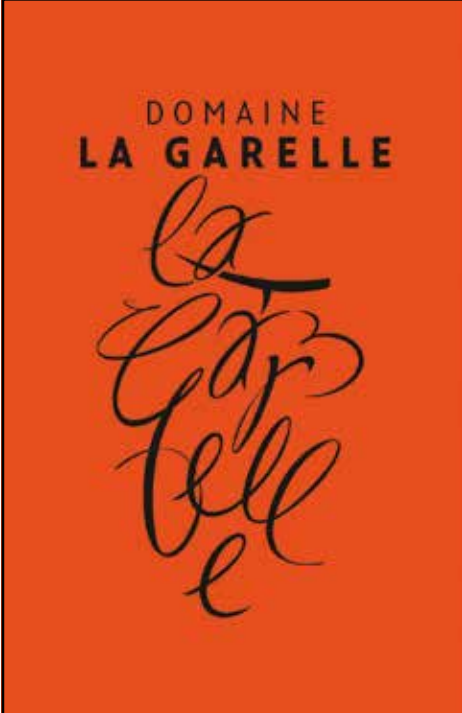
Faire tremper les ris de veau dans de l'eau froide glacée pendant 1h30 à 2 heures, afin de bien les nettoyer. Couper les pommes de terre en cubes et les placer dans une casserole d'eau froide salée, porter à ébullition et laisser cuire 20 à 25 min puis égoutter.

Dans une autre casserole faire chauffer le lait, la crème et le beurre. Ecraser les pommes de terre et ajouter le mélange lait/crème préalablement salé et poivré. Façonner des boudins de purée et les envelopper dans du papier film. Les réserver au frais 30 à 40 minutes.

Mettre les ris de veau dans une casserole et ajouter de l'eau jusqu'à les recouvrir. Ajouter du gros sel, porter à ébullition 10 minutes, puis les placer dans de l'eau glacée. Enlever la peau blanche. Répartir les ris dans les crépines. Finir la cuisson dans un four chaud à 180° pendant 10 minutes. Ajouter la crème liquide montée au beurre, saler et poivrer.

Sortir les boudins, les démailloter et les couper afin d'obtenir 3 médaillons par personne. Les faire dorer de chaque côté à la poêle dans un mélange huile d'olive et beurre.

Dans une assiette, disposer les médaillons de purée sur lesquels vous déposerez une tranche de ris de veau. Napper de sauce et ajouter des lamelles de truffe.



Un domaine de vins élégants !



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





Châteauneuf du Pape



Gigondas

Côtes-du-Rhône

Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu

Caveau, Dégustation, Boutique, Événements

LE LIEU D'EXPRESSION DE GRANDS VINS

www.domaine-tourbillion.com

101 026 8400 LAGNES ☎ Tél : 04 90 38 01 42 ✉ contact@domaine-tourbillion.com 📱 RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



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.

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

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

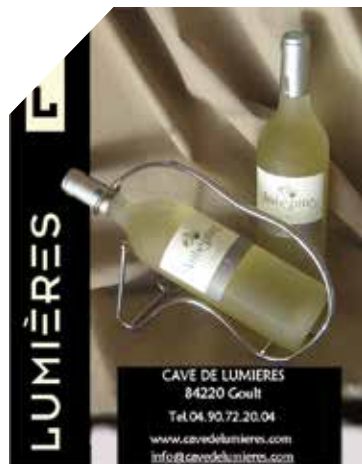


AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



vigneron indépendant





RECETTE DE LA CAVE DE « LUMIÈRES »

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

Ingrédients Spaghetti 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

Emincer l'échalote, le poireau et les faire revenir dans le beurre. A 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 couvrir 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 les couper 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. Composer les nids de légumes à l'aide d'une fourchette en tournant comme pour des spaghetti. 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 !!!



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

Hôtel *du Poète* *** de charme

PISCINE - JACUZZI - PARC - RIVIERE



Fontaine de Vaucluse - 04 90 20 34 05 - www.hoteldupoete.com



RECETTE
DU DOMAINE DE
« LA CITADELLE »

BROUILLADE AUX TRUFFES

Ingrédients 4 pers

- > 12 oeufs
- > 75 g de truffes
- > 5 cl de crème liquide
- > 10 g de beurre
- > sel
- > poivre

La veille, broser les truffes sous un filet d’eau, les sécher puis les placer dans un bocal hermétique avec les douze oeufs. Trois heures avant le repas, casser les oeufs, bien mélanger les jaunes et les blancs avec un fouet.

Ajouter sel, poivre et 25 g de truffes en lamelles. Réserver le tout dans un récipient hermétique.

Au moment du repas, préparer un bain-marie. Faire fondre une noix de beurre, de préférence dans une casserole en cuivre, puis verser immédiatement le mélange, remuer doucement avec une cuillère en bois ou un fouet jusqu’à épaississement léger. Ajouter 25 g de truffe rapée et mélanger.

Servir dans des petites assiettes à soupe préchauffées. Râper devant les convives le reste de truffes dans la brouillade avec une pincée de sel.



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. Créée en 1990 par Yves Roussel-Rouard et gérée 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 PETIT CAFE



Au cœur du Luberon et du merveilleux village perché d’Oppède-le-Vieux, tellement authentique, toute l’équipe du PETIT CAFE vous accueille, sur sa magnifique terrasse ou à l’intérieur près de sa grande cheminée, avec son restaurant & sa cuisine méditerranéenne à partir de produits frais et locaux, son bar à vin et sa sélection de vins du Luberon et pourquoi pas pour quelques nuits dans l’une de ses trois chambres d’hôtes ...

12, Rue Sainte Cécile - 84 580 Oppède-le-Vieux - T. 04 90 76 74 01 - M. 06 78 90 09 33

www.lepetitcafe.fr



RECETTE
DE PIERRE MARTRES

« MAISON DE LA
TRUFFE ET DU VIN »

HAMBURGER DE MAGRET DE CANARD AUX TRUFFES

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 gros et bons pains à Hamburger cuits au feu de bois par mon boulanger de Robion
- > 2 Magrets de Canard
- > ½ Lobe de foie gras de canard frais
- > 1 Mozzarella Di Bufala
- > 60 grammes de truffes noires Mélanosporum
- > sel
- > poivre

La veille garnissez votre pain de lamelle de truffes, réservez les dans un film plastique.

Dégraissez les magrets puis tranchez les finement au couteau.

Râpez la moitié de la truffe.

Ecrasez le foie gras puis mélangez le avec la viande des magrets et la truffe.

À l'aide d'un cercle de 12 cm tapissé d'un papier sulfurisé confectionnez 8 galettes de viande.

Les cuire dans une poêle anti-adhésive.

Construire les Hamburgers en alternant truffes, viande, mozzarella.

Passez au four pour faire fondre le fromage.

Terminez en couvrant de quelques feuilles de salade et chapoter.

Mangez chaud !



RECETTE
DE PIERRE MARTRES

« MAISON DE LA
TRUFFE ET DU VIN »

LA POMME AU CAMEL À LA TRUFFE NOIRE

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 pommes golden de belle taille
- > 250 g de sucre
- > 40 g de truffes Mélanosporum
- > 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 demi minute minimum sans laisser la température dépasser les 70°C.

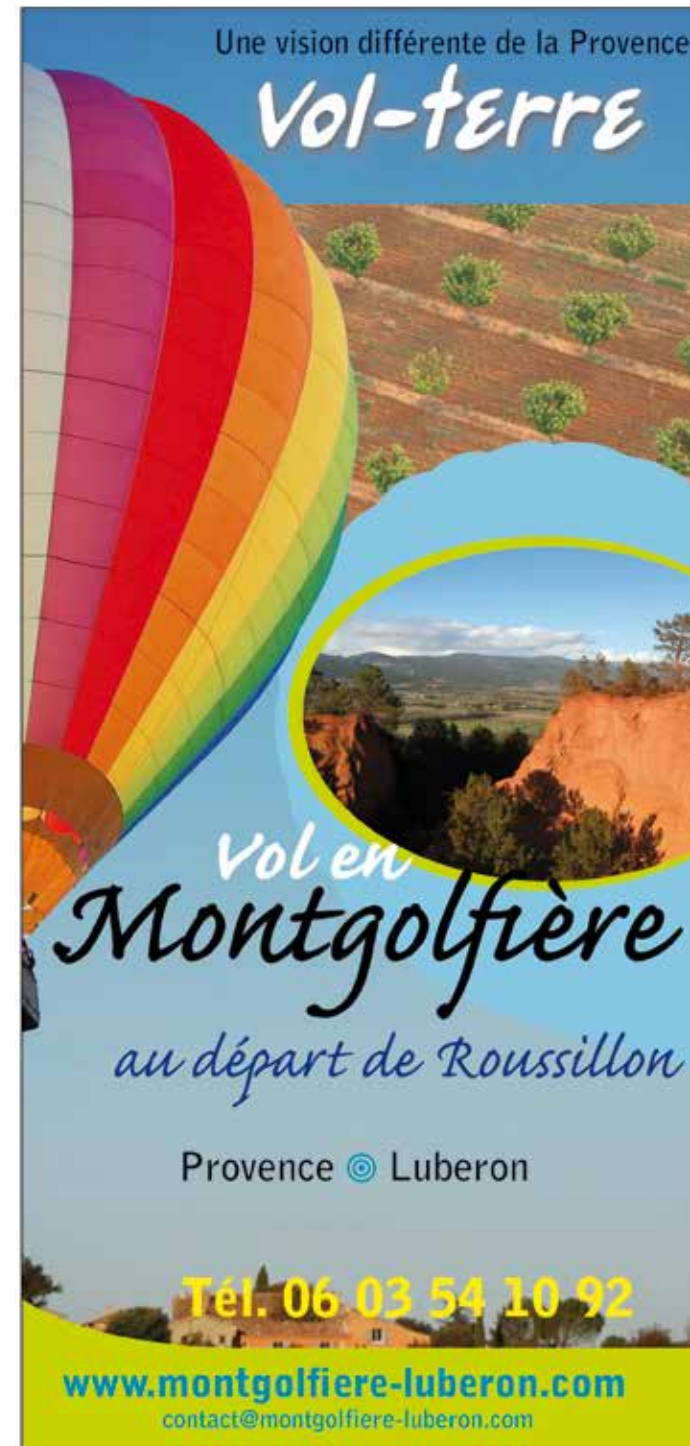
Au moment de servir napper les pommes du caramel.

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.

N O T R E R É G I O N

Une vision différente de la Provence

Vol-terre

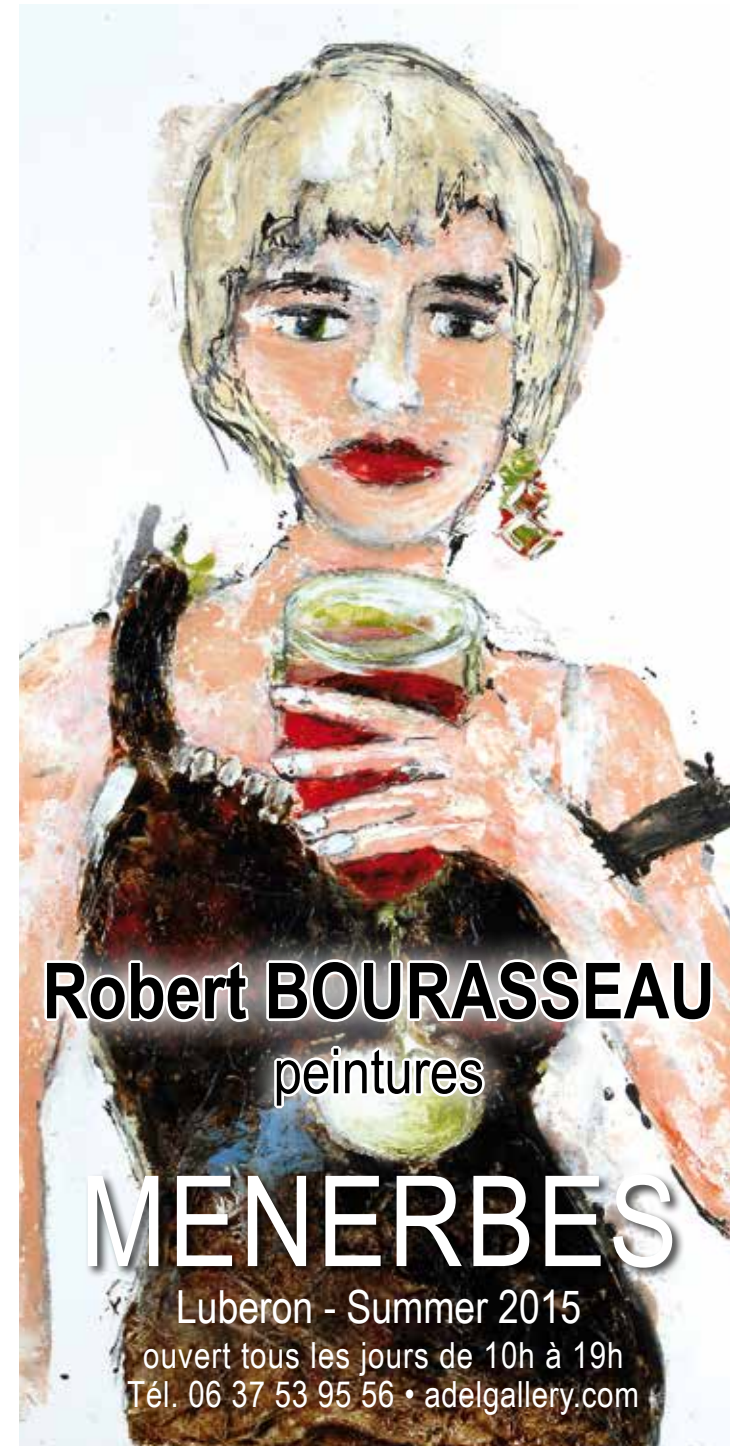


Vol en
Montgolfière
au départ de Roussillon

Provence ☉ Luberon

Tél. 06 03 54 10 92

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



Robert BOURASSEAU
peintures

MENERBES

Luberon - Summer 2015
ouvert tous les jours de 10h à 19h
Tél. 06 37 53 95 56 • adelgallery.com

NOS VIGNERONS ADHÉRENTS

Ad Fines
84560 Ménerbes

Domaine Aureto
84400 Gargas

La Bastide du Claux
84240 La Motte d'Aigues

La Bastide de Clemestel
84400 Rustrel

Domaine de la Bastidonne
84220 Cabrières d'Avignon

Domaine de la Blaque
04860 Pierrevet

Cave Coopérative de Bonnieux
84480 Bonnieux

Château La Canorgue
84480 Bonnieux

Domaine de la Cavale
84160 Cucuron

Domaine de Chantegrillet
84220 Roussillon

Domaine Chasson
84220 Roussillon

Domaine la Chochotte
84440 Robion

Domaine de la Citadelle
84560 Ménerbes

Château de Clapier
84120 Mirabeau

Domaine Le Collet Vert
84120 Pertuis

Château Constantin
84160 Lourmarin

Domaine du Coulet Rouge
84220 Roussillon

Domaine d'Ewarmel
84360 Lauris

Exposition de Jacques Boullaire du 19 Juin 2015 au 16 Juillet 2015
à la Maison de la Truffe et du vin à Ménerbes

TAHITI et PROVENCE



NOS VIGNERONS ADHÉRENTS

Domaine Faverot
84660 Maubec

Domaine Florian
84560 Ménerbes

Château Font Alba
84400 Apt

Domaine de Fontenille
84360 Lauris

Domaine de Fontvert
84160 Lourmarin

Domaine de la Garelle
84580 Oppède

Domaine de Girod
84220 Roussillon

Château Grand Callamand
84120 Pertuis

Domaine de Jeanne
84560 Ménerbes

SCA Cave du Luberon
84660 Maubec

Cave de Lumières
84220 Goult

Domaine de Marie
84560 Ménerbes

Cellier de Marrenon
84240 La Tour d'Aigues

Domaine de Mayol
84400 Apt

Château de Mille
84400 Apt

Domaine de Perpetus
84240 La Tour d'Aigues

Domaine de Peyre
84800 Lagnes

Cave des vignerons de Pierrevet
04860 Pierrevet



Magasin de Fabrique
Bougies et senteurs de Provence



savon de Marseille pur végétal - savon au lait d'ânesse - savons biologiques - savons liquide de Marseille - lait de corps - eau de toilette - produits orientaux : Alep, Argan...

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

FAÏENCES & CREATIONS

Pascale MESTRE

Faïences, Terres Mêlées d'Apt



Art de la table
Décoration
Linge de maison



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

Boutique - Route Neuve - 84220 GORDES - Tel : 0490721153

w w w . p a s c a l e - m e s t r e . c o m

N O S V I G N E R O N S A D H É R E N T S

Le Puy des Arts
84240 Ansouis

Domaine de la Royère
84580 Oppède

Domaine Ruffinatto
84560 Ménerbes

Château Saint Estève de Néri
84240 Ansouis

Château Saint Pierre de Méjean
84160 Puyvert

Domaine de Saint Pons
84400 Villars

Cave Coopérative de Sylla
84405 Apt Cedex

Domaine de Tara
84220 Roussillon

Domaine de la Tuilière
84220 Murs

Château Turcan
84240 Ansouis

Domaine les Vadons
84160 Cucuron

Cave la Valdèze
84240 La Tour d'Aigues

Château Val Joanis
84120 Pertuis

Château La Verrerie
84360 Puget

Domaine de la Verrière
84220 Goult

GALERIE PASCAL LAINÉ



Depuis 27 ans la Galerie Pascal Lainé montre avec finesse et professionnalisme les artistes à découvrir installés en Provence. Orientée vers les années 50 et 60 et sur le patrimoine artistique de notre région, la galerie montre le meilleur de la création picturale locale, telles que les précieuses oeuvres de Dora Maar de Jean Degottex, Joe Downing ou d'Alechinsky, Vous y trouverez aussi de jeunes artistes en devenir. Fidèle à ses artistes, la galerie montre en général leurs derniers travaux tous les deux ou trois ans, permettant ainsi aux amateurs d'en apprécier l'évolution; la place reste cependant toujours ouverte à de nouvelles découvertes ou de nouveaux talents. Le programme cette année a été ouvert par le peintre norvégien Kjell Erik Killi Olsen, avec 35 œuvres spécialement créées pour cette première exposition en France, suivra Louise Cara, dont les dernières oeuvres s'apparentent à celles de Pierre Soulages et de Jean Degottex. A partir du 16 juillet Michel Loeb sera à nouveau à l'honneur avec une série d'objets et de peintures inédites mêlant avec humour romantisme et poésie.

15, Rue Sainte Barbe 84 560 Ménerbes France

Galerie : +33 (0)4 90 72 48 30 - Mobile : +33 (0)6 61 89 74 12 - @ gpl.gordes@orange.fr

<http://galerie-pascal-laine.com>

LES MARCHÉS AUX TRUFFES

MENERBES

Le dernier dimanche de l'année.

:: 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

LES MARCHÉS

:: LUNDI

Cadenet, Cavaillon, Gault, 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, Ansouis, Villars, Isle-sur-la-Sorgue, Coustellet

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

MÈNERBES

Tél : 04 90 72 21 80

PERTUIS

Tél : 04 90 79 15 56

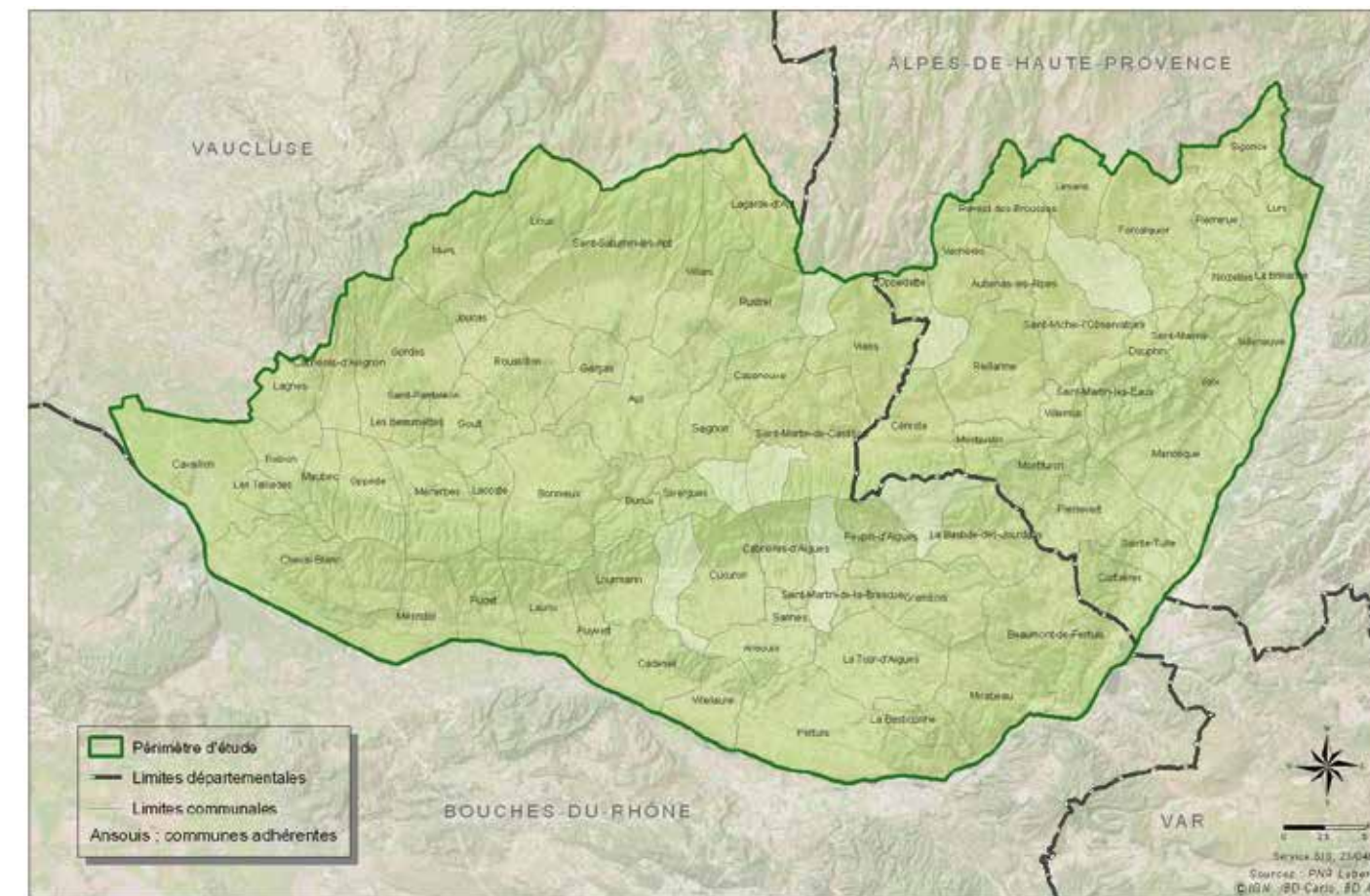
ROBION

Tél : 04 90 05 84 31

ROUSSILLON

Tél : 04 90 05 60 25

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 :

Sepec

La Maison de la truffe et du vin du Luberon :

Place de l'Horloge

84 560 MÈNERBES

Tél : 04 90 72 38 37

www.vin-truffe-luberon.com

@ : info@vin-truffe-luberon.com

Dans nos caves, vous trouverez les vins de la plupart des vigneron du parc Régional du Luberon. Ceux-ci sont vendus aux prix du domaine et à la bouteille permettant ainsi un libre panachage.

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.

Réservations au 0490723837
info@vin-truffe-luberon.com

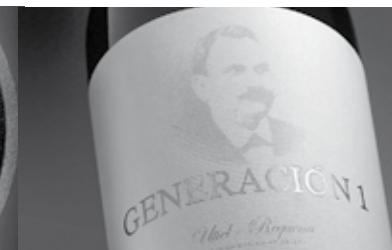
À BIENTÔT



Noir de Vigne



AGENCE DE COMMUNICATION
AU SERVICE DU VIN ET DES SPIRITUEUX



Emile Garcin

PROPRIÉTÉS

www.emilegarcin.fr



Ref: DRM-6092-EMG - Drôme & Ventoux



Ref: UZS-10425-MG - Uzès & Camargue



Ref: MEN-6111-SA - Luberon



Ref: CEV-3026-NF - Cévennes & Languedoc