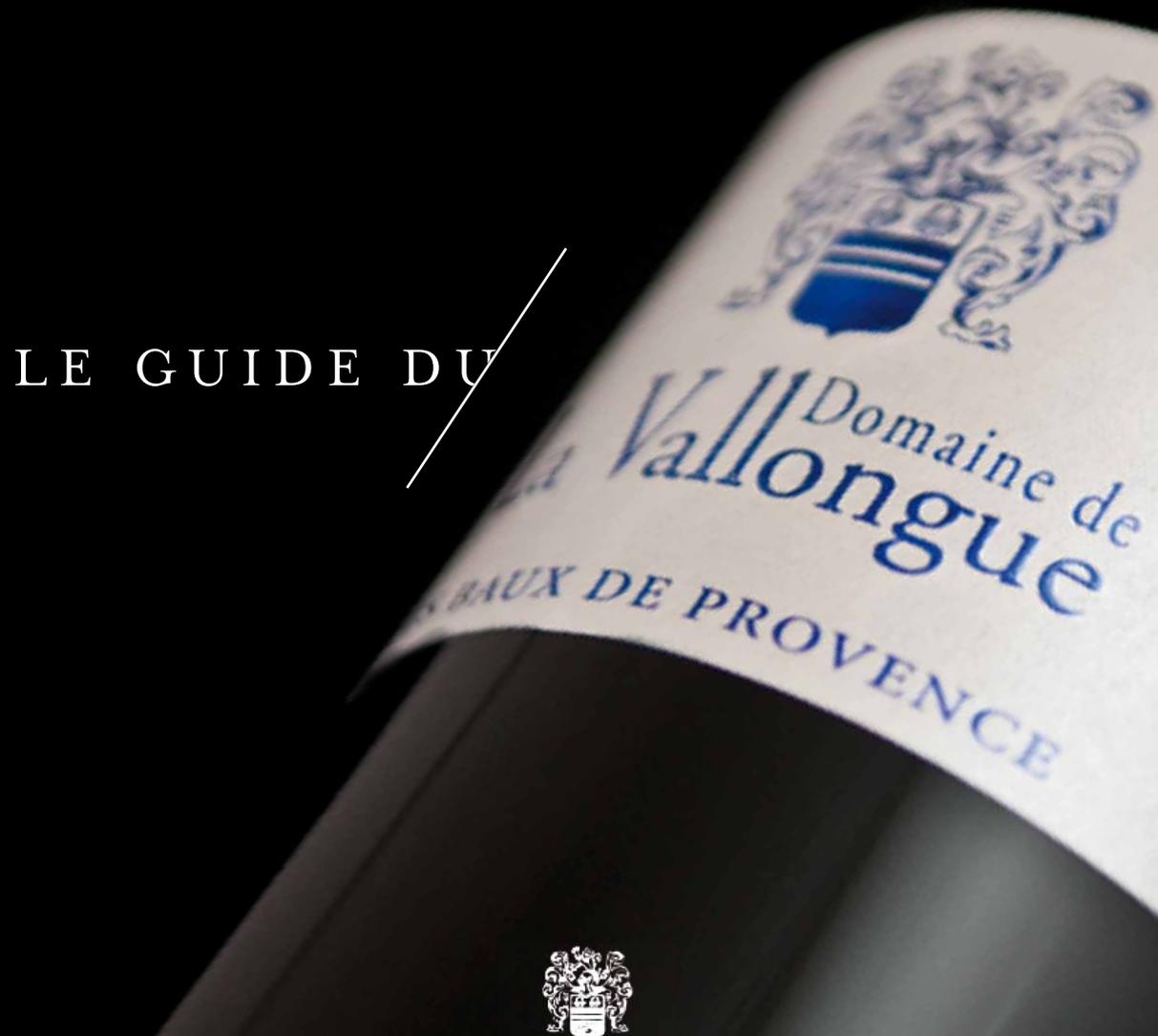


2 0 1 4

LE GUIDE DU



Domaine de  
La Vallongue  
Cuvée  
Vins de PROVENCE



Domaine de  
La Vallongue



## BRUNO & ALEXANDRE LAFOURCADE

Le cabinet d'architecture de Bruno et Alexandre Lafourcade existe depuis 1977 à Saint-Rémy-de-Provence. Il est reconnu auprès d'une certaine clientèle internationale distinguée qui qualifie le père et le fils de « Maîtres de la métamorphose ». A partir d'une propriété vétuste ou ordinaire, Bruno et Alexandre Lafourcade réalisent des demeures que l'on imagine être là depuis des siècles, notamment des propriétés viticoles. Dans un esprit contemporain, ils transforment également des hangars délabrés en lofts. Leur savoir-faire est sollicité de Bordeaux à Monaco. En 2012, Alexandre Lafourcade, associé et responsable du bureau d'Etudes depuis 20 années et entouré de 12 collaborateurs, se voit confier par son père la direction intégrale de tous les projets d'architecture. Dominique Lafourcade, épouse de Bruno Lafourcade confirme le talent familial avec la création de jardins méditerranéens connus dans le monde entier pour leur beauté.

10, BOULEVARD VICTOR HUGO BP 75,  
13532 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE CEDEX FRANCE  
TÉL : +33 (0)4 90 92 10 14 FAX : +33 (0)4 90 92 49 72  
b.lafourcade@wanadoo.fr www.architecture-lafourcade.com  
contact@dominique-lafourcade.com www.dominique-lafourcade.com



E D I T O



*"La Vallongue...  
...au cœur des Alpilles un écrin de garrigue et de rochers ..."*

Chaque bouteille du Domaine porte cette mention ; autant d'invitations à venir se rendre compte sur place !

Cette *"vitrine des Alpilles"*, se déniche sur la RD 24 qui relie du Sud au Nord, Mouriès à Eygalières.

Par le Sud, la route serpente sur les contreforts des Alpilles, puis au sortir d'une forêt de pins haute et profonde, livre brusquement les premières parcelles du Domaine disséminées entre forêt et falaises, entre cailloux et pinède selon la promesse d'un sol ou d'une exposition.

Par le Nord, aux portes d'Eyaglières, les Calents de la Vallongue, véritable murailles de roc semblent défier le Mistral.

Tous les chemins mènent à la Vallongue, mais une seule allée, permet d'investir les 400 ha de la propriété. On roule alors spontanément au pas comme pour profiter du panoramique exceptionnel ou pour se laisser guider pin après pin jusqu'au mas du Domaine, jusqu'à la cour, le miroir d'eau du bassin, l'ombre fraîche des platanes jusqu'à l'ancienne bibliothèque reconvertie en un espace dédié à la dégustation et vente des vins et huiles, véritables ambassadeurs du terroir si particulier des Baux de Provence. Une promenade entre les vignes, une dernière bouffée de Mistral et il faut déjà repartir. On rêve alors d'emporter avec soi ce bijou de caillou, de vigne, d'oliviers et d'herbes folles...

C'est ce que vous offre *Le Domaine de la Vallongue* avec ce guide ; comme une porte entrouverte sur cette région *"sauvagement belle"*.

*Tournez les pages et entrez... soyez les bienvenus dans nos Alpilles.*

1. LA VALLONGUE, UN LIEU, UNE HISTOIRE...

2. UN TERROIR BIO DEPUIS 85, ÉLÉGANT DEPUIS TOUJOURS

3. DES VINS ET HUILES INSPIRÉS

4. LA VALLONGUE, AMBASSADEUR DES ALPILLES

❖ *La Vallongue sur les tables : recettes de nos chefs partenaires*

❖ *Culture et événements à la Vallongue*

## S O M M A I R E



# HISTOIRE

## LA VALLONGUE, UN LIEU, UNE HISTOIRE...

Le Domaine de La Vallongue, 300 ha de garrigues et de rochers posés sur les communes d'Eygalières et de St Rémy et séparés du Nord au Sud par la D24 reliant Mouries à Eygalières.

La route qui mène au Domaine était l'antique voie romaine qui reliait Rome à l'Espagne. Le créneau par lequel on entre aujourd'hui dans les Alpilles était un lieu de passage obligé (qui dit passage obligé, dit aussi lieu d'échange) situé au bas de la "longue vallée": la Vallongue.

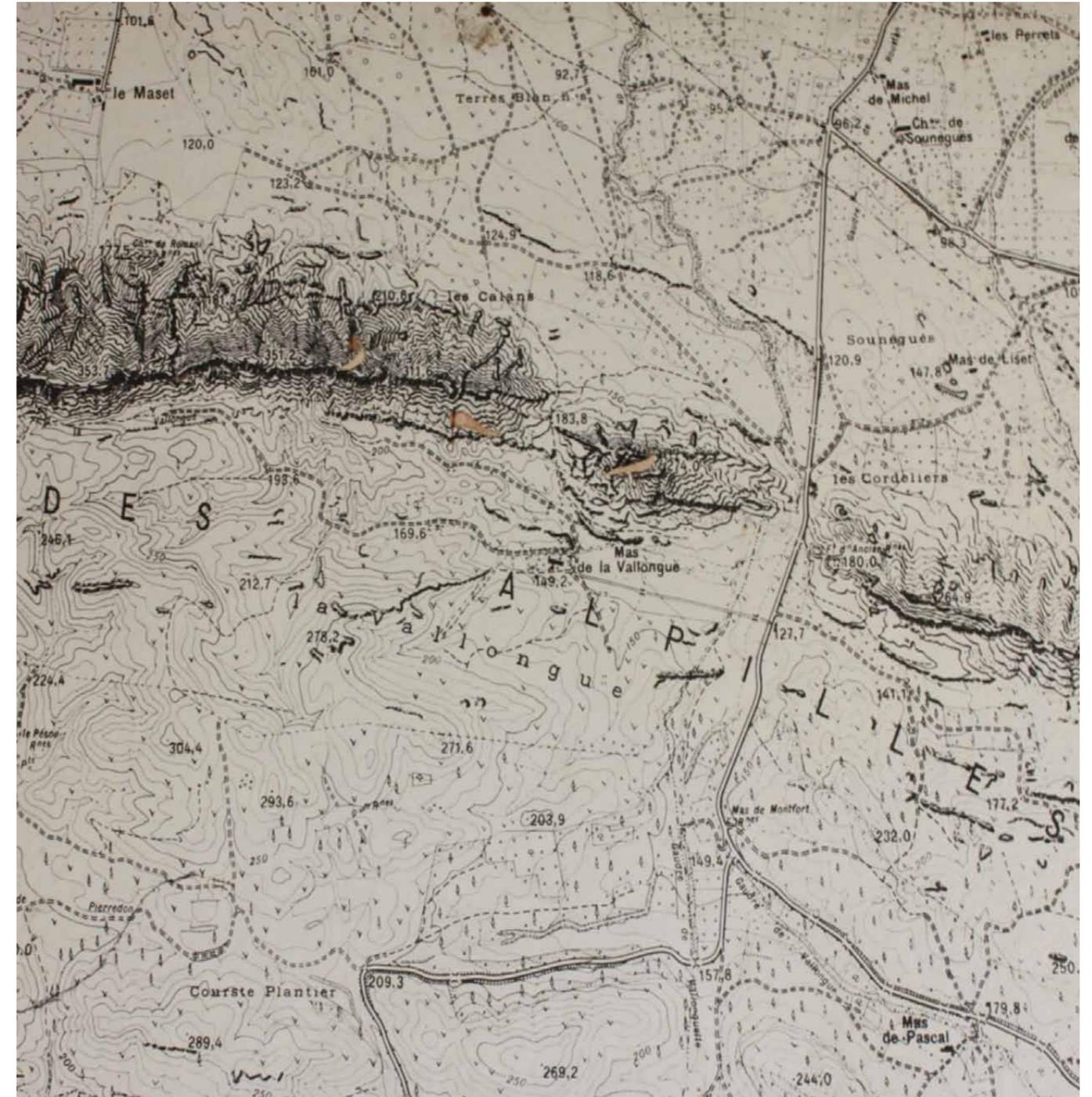
Il y a 100 ans, la Vallongue était une bergerie et c'est dans les années 70 que la propriété, devenue un rendez-vous de chasse, livra à Mr Ph PAUL CAVALLIER ses trésors de terroirs insoupçonnées jusqu'alors.

Patience et travail acharné, permirent à Mr PAUL-CAVALLIER de créer les 38 ha de parcelles viticoles disséminées en une mosaïque de terroirs.

Les Pierres Cassées, La source Blanche, Les Amandiers... témoignent par leur dispositions inédites tantôt "cuvette minérale" tantôt "en ruisseau de vigne" se fondant aux courbes de la vallée, de la précision avec laquelle, l'initiateur du domaine a souhaité récolter la quintessence d'une terre multiple tout en respectant l'authenticité du site.

C'est donc tout naturellement que le Domaine de la Vallongue fut l'un des premiers vignobles de la région à adopter la culture biologique en 1985.

En 2008, Christian LATOUCHE, reprend les rênes du domaine et poursuit l'oeuvre de Mr PAUL CAVALLIER en renouvelant et développant un encépagement ciblé en équilibre avec la nature exceptionnelle du site.



# T E R R O I R

## UN TERROIR BIO DEPUIS 85, ELEGANT DEPUIS TOUJOURS

### La typicité

Grâce à un effort mené sur plus de 40 ans, le Domaine a su sélectionner 38 ha de parcelles entre falaises et garrigue. Aujourd'hui, cette approche parcellaire nous permet de faire ressortir chaque année la quintessence de terroirs d'exception.

### Respect d'un environnement exceptionnel

Les conditions climatiques si particulières de la région d'Égalyères nous ont naturellement encouragé à produire des raisins BIO depuis 1985. Fertilisation purement naturelle, pas d'engrais ni d'insecticides ou pesticides de synthèse, un respect du cycle naturel avec la complicité du Mistral... toutes les conditions pour une expression sans fard de la typicité des vins du Domaine.



## L'AOP BAUX DE PROVENCE - NOS RACINES

Au pieds des Alpilles, massif au relief pittoresque taillé en biseau par l'érosion, les Baux de Provence sont le paradis de la vigne et de l'olivier.

*Superficie de l'ensemble de l'appellation :*

350 ha réparti sur 12 producteurs, dont 85% de raisins BIO.

*Climat :*

Naturellement protégé et séché par le mistral, été chaud, nuits fraîches.

*Production totale de l'appellation :*

Près de 9000 hl

*Sol :*

Caillouteux forçant la vigne à aller chercher profondément eau et minéraux.

*Cépages dominants :*

Grenache, Syrah, Cinsault, Grenache blanc, Rolle, Clairette.



# VIN ET HUILES

## DES VINS ET HUILES INSPIRES

*La Vallongue... le vin... la garrigue...*

AOP Baux de Provence, IGP Alpilles, chacune de nos cuvées porte en elle l'héritage aromatique d'un terroir unique : minéral, épicé et parfumé de garrigue.

D'un côté, les AOP Baux de Provence :

Sauvages autant que raffinés, les Baux de Provence signés par la Vallongue sont les ambassadeurs à la fois fidèles et originaux de l'appellation.

De l'autre, les IGP Alpilles de la Vallongue :

Une déclinaison encore plus libre de la signature unique du terroir du domaine.



## LES ROUGES DE LA VALLONGUE

Millésime après millésime les touches “violette” de la syrah et “poivron” du cabernet Sauvignon affirment une personnalité inoubliable.

### > *Lovely Rouge*

Appellation ALPILLES (IGP) pour ce “vin plaisir”.

D'une belle robe rouge rubis brillante, ce vin propose un nez plein d'attrait sur les cerises et les notes de garrigue. La bouche ronde et pleine de fruits est gouleyante et d'une belle fraîcheur sur des tanins ronds.

Un rouge “lovely” pour grignoter avec gourmandise !

### > *Garrigues Rouge*

L'appellation LES BAUX DE PROVENCE (AOP), dans sa plus belle expression.

Rouge rubis aux reflets translucides pour ce vin qui développe un joli bouquet aux notes de fruits mûrs, de réglisse, de tabac blond et quelques notes d'écorces... Après une attaque enrobée, les arômes de fruits et d'épices s'ouvrent en bouche et se prolongent sur des saveurs dicrètement toastées.

L'élégance sauvage sur vos grillades et fromages...

### > *Pierres Cassées*

L'appellation LES BAUX DE PROVENCE (AOP), dans la tradition “Vallongue”.

D'une belle robe rouge rubis aux reflets de maturité. Sans hésitation, ce vin livre au nez ses arômes de fruits compotes, d'épices et de réglisse et quelques notes empyreumatiques. Sa bouche ronde et généreuse joue les notes de poivre gris, de tabac blond et de fruits murs donnant un ensemble élégant aux tanins fondus sous couvert d'une agréable fraîcheur et d'un boisé finement vanillé.



## LES ROSÉS DE LA VALLONGUE

Frais, fruités et fleuris, une bouffée d'été à chaque dégustation...

### > *Lovely Rosé*

Appellation ALPILLES (IGP) pour ce rosé limpide.

Une jolie robe rose orangée. Un premier nez de banane qui évolue vers des arômes de fleurs & fruits à chair blanche : pêches et poires...

Mis en bouche, une fraîcheur citronnée joliment équilibrée qui apporte un accent gourmand.

Un vin charmant pour vos apéritifs LOVELY !

### > *Garrigues Rosé*

Appellation LES BAUX DE PROVENCE (AOP) pour ce rosé de Prestige.

Sa robe rose pâle couleur chair brillante et lumineuse attire le regard du dégustateur.

Le nez intense et franc décline des notes de framboise, de pêche et de roses. Une bouche gourmande et rafraîchissante avec une sensation de volume aux accents de fruits rouges.

Un bouquet de "Garrigues" sur votre table...

### > *Cuvée du propriétaire*

Le Baux de Provence Rosé, revisité par le maître des lieux : Une jolie robe framboise éveille notre curiosité pour une découverte d'arômes expressifs mêlant la fraise, le cassis et les agrumes. En bouche des senteurs florales se marient aux notes de fruits rouges sous couvert d'une fraîcheur et d'une rondeur remarquable qui persiste jusqu'à la finale gourmande.



## LES BLANCS DE LA VALLONGUE

Minéralité et pointe d'agrumes distinguent ces vins comparables aux grands blancs des vignobles septentrionaux.

> *Garrigues Blanc*

Appellation COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (AOP) pour ce blanc d'exception.

Une jolie robe jaune pâle et brillante avec des reflets verts. Belle intensité olfactive avec un premier nez très exotique : notes d'ananas et des fruits à chair blanche.

En bouche, une attaque franche avec une belle rondeur en milieu de bouche très aromatique et onctueuse.

Un rare moment de dégustation...



## LA VALLONGUE... L'HUILE D'OLIVE... L'HERBE COUPEE...

A quelques kilomètres du domaine, c'est une véritable mer d'oliviers qui offre chaque année, une huile sauvage et subtile .

*"Une brassé d'herbe fraîchement coupée",* signée La Vallongue.

Aglandau, Bouteillan, Grossanne, Salonenque et Verdale composent l'olivieraie de 40 ha.

L'extraction, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques, préserve la plus pure expression des variétés.

Assemblée ou monovariétale, chacune des huiles compose alors une personnalité aromatique portant fidèlement le terroir des Alpilles tout en laissant un souvenir de fraîcheur matinale unique...



Nous pouvons travailler nos produits avec sérieux et engagement, nos juges restent nos consommateurs guidés par les restaurateurs qui nous font l'honneur de nous retenir sur leur carte.

Nous sommes très heureux que ces chefs aient accepté de partager quelques unes de leurs recettes comme un témoignage de leur passion pour le terroir des Alpilles.

## LA VALLONGUE, AMBASSADEUR DES ALPILLES

∴ *La Vallongue sur les tables : recettes de nos chefs partenaires*





RECETTE  
DU RESTAURANT  
"L'OUSTALOUN"

RECETTE DE LA TIMBALINE D'AUBERGINE

*Ingrédients*

- > 6 grosses aubergines
- > 1/2 Litre de crème liquide
- > 6 oeufs
- > Sel et poivre
- > Huile d'olives

Détailler les aubergines en cubes, faire chauffer de l'huile dans une poêle, ajouter les cubes, saler et mettre un couvercle.

Laisser cuire afin d'obtenir une sorte de "compote".

Une fois la cuisson terminée, égoutter puis débarrasser dans un saladier. Ajouter les œufs, la crème, sel et poivre, mélanger le tout à l'aide d'un mixeur.

Mouler l'appareil dans des ramequins (sans matière grasse).  
Cuire au bain-marie (180°-200°) pendant 20 à 25 minutes.  
Le dessus de la timbaline se soulevant en fin de cuisson.

Servir tiède avec un coulis de tomate.

Bon appétit.

# Hôtel Restaurant L'Oustaloun\*\*



Bienvenue à l'Oustaloun, Marielle et Thierry propriétaire depuis 1990 de cet hôtel de Charme situé en plein cœur du village de Maussane les Alpilles vous accueillerons pour un moment de convivialité et de détente et vous faire découvrir les charmes de la Provence.

Restaurant à l'ambiance chaleureuse ou le Chef Jérôme Sauton notre Cuisinier depuis plus de 15 ans vous fera savourer une Cuisine authentique et contemporaine revisitée avec des produits frais du terroir (Maitre Restaurateur depuis 2010).

Hôtel Restaurant L'Oustaloun - Place de l'église - 13 520 Maussane-les-Alpilles  
Nous découvrir [www.loustaloun.com](http://www.loustaloun.com) où nous écrire [info@loustaloun.com](mailto:info@loustaloun.com)

Tél : 0033 (0) 490 543 219



RECETTE  
DU RESTAURANT  
"LE 3B"

RECETTE DU VACHERIN "FAÇON JULIE"

*Ingrédients pour la meringue française*

- > 5 blancs d'œuf
- > 20 gr de sucre semoule
- > 125 gr de sucre glace
- > 125 gr de sucre semoule

Monter les blancs en neige et les serrer avec 20 gr de sucre à mi-parcours, ajouter le mélange sucre semoule/glace.

Plaquer et cuire au four 150 degrés pendant 40 min.

*Ingrédients : Appareil à Vacherin*

- > 4 œufs
- > 200 gr de crème fraîche épaisse
- > 125 gr de sucre semoule
- > 2 cl d'extrait de vanille

Séparer les blancs des jaunes, puis monter les blancs en neige bien ferme.

Mélanger les jaunes au sucre.

Incorporer la crème fraîche et l'extrait de vanille.

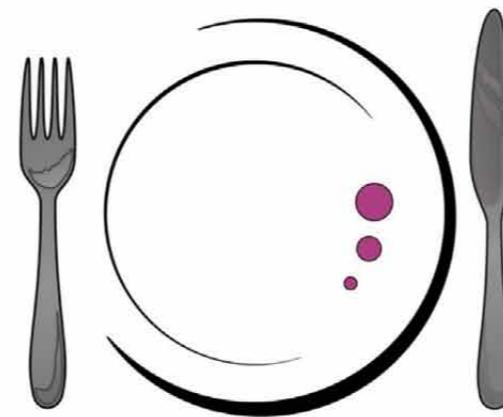
Mélanger avec les blancs d'œufs en neige.

*Le montage*

Faire une base de meringue.

Verser l'appareil dessus et bloquer au dur.

Une fois dur recouvrir de chantilly "Maison" et remettre au dur.



# LE 3B

## RESTAURANT



Depuis le 5 juillet 2012, le 3B vous invite à découvrir une cuisine authentique et gourmande, travaillée avec des produits frais et de qualité par le chef Cyril BERGER et sa brigade. Le service se veut chaleureux et accueillant afin de vous permettre de passer un agréable moment en notre compagnie.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi midi, le jeudi soir (de mai à septembre) vendredi soir et samedi soir. Ouverture exceptionnelle possible sur demande, n'hésitez pas à vous renseigner. En fonction des saisons, nous servons dans notre salle de restaurant, dans la terrasse couverte que nous ouvrons aux beaux jours pour vous être agréable ou sur notre vaste terrasse ombragée par des platanes centenaires. Possibilités de repas de groupes, séminaire, service traiteur et plateaux repas à emporter ou livrés.

Pour tout renseignement veuillez contacter Mr Cyril BERGER au 04.90.94.82.21 ou au 06.48.30.98.84.

4, Avenue Maréchal de Lattre de Tassigny - 13 870 Rognonas  
04.90.94.82.21 / 06.48.30.98.84 - le3b.resto@orange.fr  
www.le3b-resto.com



RECETTE  
DU RESTAURANT  
"LES ARCADES"

RECETTE DE LA PÊCHE RÔTIE  
AU TILLEUL SAUCE CARAMEL À LA CRÈME

*Ingrédients*

- > 8 pêches
- > 8 blancs d'œufs
- > 450 gr de sucre en poudre
- > 30 cl de crème liquide
- > Tilleul frais ou sec

Rouler les pêches dans le blanc d'œuf puis le sucre mettre sur un plat au four (180 à 200) pendant 10 à 15 min.

Mettre le sucre à fondre dans une casserole et le laisser colorer puis ajouter la crème et laisser réduire.

Mettre une fine pellicule de sucre dans une poêle laisser colorer puis mettre le tilleul et remuer il faut que le caramel colle le tilleul.

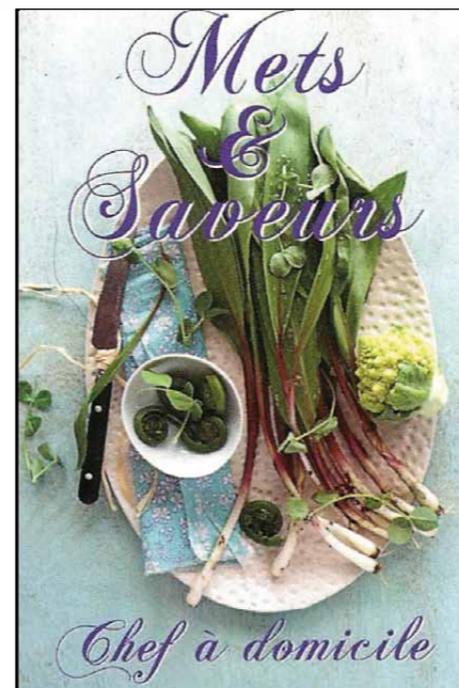
Dans assiette mettre la sauce caramel en cercle puis la pêche au milieu et le tilleul sur la pêche.



*Restaurant Les Arcades*



*Chemin de Pied Gautier RN7 - 13 660 Orgon*  
*0 4 . 9 0 . 7 3 . 3 4 . 4 0*  
*www.restaurant-arcades-orgon.com*



*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*  
*mets.et.saveurs@gmail.com - marie-lousada@live.fr*  
*http://mets-et-saveurs.overblog.com/*





RECETTE  
DU RESTAURANT  
"L'ESTAGNOL"

SAUTÉ D'AGNEAU AUX OLIVES (6 PERSONNES)

*Ingrédients pour 6 personnes*

- > 1,2 kg d'épaule d'agneau de Provence désossée
- > 2 oignons
- > 1 tomate bien mure
- > 25 cl de vin blanc
- > 1 petit pot de tapenade
- > Olives noire dénoyautées
- > Huile d'olive, sel, poivre

Faire dorer les morceaux d'agneau dans une marmite avec un peu d'huile d'olive.  
Réserver.

Emincer les oignons et le faire rissoler dans l'huile de la marmite.

Rajouter les morceaux d'agneau, le vin blanc, la tomate coupée en petits dés  
et la tapenade. Saler, poivrer et mélanger le tout.

Couvrir avec de l'eau et laisser mijoter 2 h à feu doux, en vérifiant la sauce de temps  
en temps.

15 min avant d'arrêter le feu, rajouter les olives noires dénoyautées.  
Servir avec une bonne polenta.



Restaurant   
**L'ESTAGNOL**  
Corine et Fabrice Meynadier



16, boulevard Victor Hugo 13210 St-Rémy de Provence  
Tél. 04 90 92 05 95 - Fax 04 90 92 28 20  
[www.restaurant-lestagnol.com](http://www.restaurant-lestagnol.com)



RECETTE  
DU RESTAURANT  
"LE 16"

LA GARDIANNE DE TAUREAU AUX OLIVES

*Ingrédients pour 4 personnes*

> 600 g de viande de Taureau

*Marinade*

> 1 bouteille de vin rouge

(de préférence costières de Nîmes)

> 2 carottes

> 1 oignon

> 1 branche de céleri

> 2 gousses d'ail

> Thym, laurier

> Sel, poivre moulin

> 5 cl huile olive

> 250 g d'olives dénoyautées (de préférence vertes "picholines")

*Cuisson*

> 10 cl huile olive

> Un peu de farine

*Finition*

> Maizena

> 2 carrés de chocolat

Faire une marinade avec tous les ingrédients, laisser mariner 24 h en retournant régulièrement la viande.

Égoutter le tout et séparer la viande des ingrédients de la marinade.

Faire revenir les morceaux de viande dans de l'huile d'olive à la poêle puis les mettre dans une cocotte, ajouter les légumes + 2 cuillères de farine.

Faire suer puis mouiller à hauteur avec la marinade.

Cuire 2 à 3 h à feu doux, saler et poivrer.

Retirer la viande et les légumes.

Rectifier la liaison et l'assaisonnement de la sauce avec de la maizena si nécessaire.

Ajouter 2 carrés de chocolat.

Remelanger le tout et servir avec du riz rouge en accompagnement.



Restaurant Le 16

16, Rue du Docteur Fanton

13 200 Arles

04.90.93.77.36

[www.le16restaurant.com](http://www.le16restaurant.com)





RECETTE  
DU RESTAURANT  
"SOUS LES  
MICOCOULIERS"

DOS DE CABILLAUD RÔTI , POMMES DE TERRE  
ÉCRASÉES ET JUS DE SOUPE

*Ingrédients pour 4 personnes*

- > 600 g de cabillaud
- > 1 botte d'asperges vertes
- > 1 kg de pomme de terre agatha
- > 1 botte de cebettes
- > 2 sucaines
- > Sel
- > Sucre
- > Baies roses
- > Huile d'olives
- > 1 litre de soupe de poissons de roche
- > Quelques graines de sésame noir pour la décoration

Lever et ébarber le filet de cabillaud.

Mettre à saumurer (sel, sucre et baies roses) pendant 30 min.

Rincer à l'eau et égoutter, puis tailler des pavés de 150 g/personne.

Dorer côté peau dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.

Finir la cuisson au four 4/5 min à 180°C.

Préparer les pommes de terre écrasées à la fourchette façon maison avec des cebettes et de l'huile d'olive.

Dans une pomme de terre de 200/300 g ,tailler des palettes carrées ou rectangles, les cuire à la friteuse.

Faire une quenelle d'écrasé de pomme de terre, la placer sur la palette, parsemer de parmesan puis finir au four quelques minutes.

À l'envoi, dresser sur assiette, le pavé de cabillaud, la palette de pomme de terre ainsi qu'un jus de soupe de poissons que vous aurez acheté chez votre poissonnier et réchauffé au préalable.

Ajouter quelques pointes d'asperges vertes et un petit mesclun d'herbes.

# Restaurant Sous les Micocouliers



Pierre-Louis POIZE vous invite à découvrir sa vision de la cuisine : Savoureuse, actuelle, aux accents Méditerranéens... Au détour d'une rue, dans le charmant village d'Eygalières, se trouve, lové dans les branchages de ses arbres séculaires, le restaurant «Sous les Micocouliers». C'est dans cette bâtisse du 17ème siècle récemment réagencée et agrandie que je m'adonne à ma passion. Je compose et revisite les recettes traditionnelles Provençales de mon enfance. Fort d'une équipe de professionnels, je fais évoluer ma cuisine au gré des saisons et des produits qu'elle m'offre pour vous apporter le meilleur à chaque instant. Au plaisir de vous accueillir très bientôt sous les micocouliers...

Traverse Montfort - 13 810 Eygalières - 04 90 95 94 53

www.souslesmicocouliers.com



RECETTE  
DU RESTAURANT  
"LA BASTIDE  
D'EGALIÈRES"

*Les asperges vertes des Alpilles  
légumes printaniers, œuf poché et timbale  
de riz de Camargue  
(ingrédients 100% bio, certifiés Ecocert)*

*Ingrédients pour 4 personnes*

*Les galettes de riz : Mettre 100 gr de riz dans 3 volumes d'eau et surcuire à feu doux 25 min.*

Refroidir et passer au chinois. Ecraser une boule de riz entre 2 feuilles de papier sulfurisé, rouler et couper 4 bandes. Mettre au four à 200°C. Cuire environ 12 min, jusqu'à coloration. Retirez le papier à froid.

*La timbale de riz :*

Faire cuire 200 gr de riz bio ½ complet de Camargue dans 1 volume ¾ d'eau, à couvert, 20 min. Laisser reposer.

*Le coulis d'asperge :*

Cuire les queues de 12 asperges vertes bio des Alpilles à l'anglaise, mixer avec sel, poivre et huile d'olive. Réserver.

*Les légumes :*

Cuire les têtes d'asperges, 200 gr de petits pois, 200 gr de mange-tout à l'anglaise, réserver.

*Œuf poché :*

Pocher 4 œufs bio avec des herbes de Provence, sel et poivre 6 min dans l'eau bouillante.

Dresser l'assiette en commençant par faire un trait large de coulis au milieu de l'assiette, puis en disposant la timbale de riz, les légumes printaniers et les asperges, l'œuf poché et décorez avec des tomates cerise, des herbes fraîches et la galette de riz.



*Cuisine fraîcheur et biologique...*

- ✦ Salades et formule le midi
- ✦ Menu dégustation à 38€
- ✦ Menu du jour à 27,50€

**14 CHAMBRES  
SALLE DE  
SÉMINAIRE**

*Menus et carte servis tous les soirs et à midi le weekend*

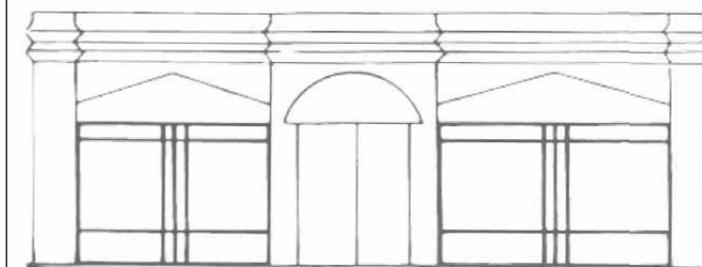


Accueil, confort et beauté du lieu!  
> Terrasses & aire de jeux

Chemin de Pestelade – Eygalières  
Téléphone > 04 90 95 90 06  
[www.hotellabastide.com](http://www.hotellabastide.com)

DE MORO

PÂTISSIER – TRAITEUR



26, Avenue de la République – 13 310 Saint-Martin-de-Crau

Tél : 04.90.47.11.02

# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

NOËL 2011

La cour du Domaine se transforme en patinoire à la grande surprise des petits et grands.

**NÖEL A LA VALLONGUE**  
DU 17 DECEMBRE AU 31 DECEMBRE

Les mises en scène gastronomiques du décorateur Yves GENEVEY

Les délices chocolats de Patrice CHAPON

Les vins, les huiles du domaine et d'autres merveilles de nos terroirs

La PATINOIRE MAGIQUE sous le ciel des Alpilles.

Domaine de la Vallongue - 13 810 EYGALIERES Route Départementale 24 : à 5 km d'Eygalières  
Tél : 33 (0) 4 90 95 91 70 - Fax : 33 (0) 4 90 95 97 76  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**Sublim' Minceur**  
Mincir durablement, rajeunir visiblement

PENSEZ AUX BONS CADEAUX !

SANDRA DURR ET SON ÉQUIPE VOUS ACCUEILLENT DANS SON CENTRE D'AMINCISSEMENT ET DE BIEN-ÊTRE DE 250M2.

**CENTRE D'AMINCISSEMENT ACCÉLÉRÉ**  
Saunas, couvertures de sudation, lipocavitation, radiofréquence, électro-stimulation, pressothérapie...

**ESPACE BIEN-ÊTRE**  
Saunas, hammam, spa, solarium, Aquabikes et vélo elliptique aquatique, modelages relaxants, iMoove...

35, Avenue de la Libération - Saint-Rémy-de-Provence - 04 86 19 65 08  
www.sublim-minceur.fr

**LE DÉPÔT** Gil et Manu

**VENTE**

Route de Branquay - EYGALIÈRES  
04 90 94 35 63 - larmadio@wanadoo.fr  
www.provence-depotvente.com

**LIBRAIRIE ACTES SUD**  
**ACTES SUD JUNIOR**  
**PAPETERIE**

sur 450 m<sup>2</sup> un choix des plus vastes

LIBRAIRIES ACTES SUD  
PLACE NINA BERBEROVA  
TÉL. : 04 90 49 56 77  
FAX : 04 90 96 95 25  
E.MAIL : LIBRAIRIE@ACTES-SUD.FR  
WWW.LIBRAIRIEACTESSUD.COM

# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

PRINTEMPS 2012

La Vallongue accueille Jean Pierre RIVES Sculpteur.

“Jean Pierre Rives après son parcours superbe en ovalie, dompte désormais les IPN, monstres de métal qu’il plie en délicates volutes, comme de fumée” : un hommage parmi tant d’autres sur l’oeuvre de l’ex-international de Rugby.



Une dizaine de pièces inédites hébergées dans l’écrin de garrigues et de roches du Domaine de la Vallongue. Entre vignes et pins, oliviers et buis, soleil et mistral, les volutes géantes trouvent leur place : tantôt tour de garde à l’entrée du domaine, tantôt pied de vigne de métal, tantôt cailloux de fer qu’un géant aurait laissé derrière lui pour retrouver son chemin entre la cour du domaine et sa majestueuse entrée...

 **un été bio**  
*l’amour du naturel*



**espace bio’aromatic !**  
espace *eco* bio  
*un concept nelly grosjean*

- visitez le musée des arômes et du parfum  
*dégustation de boissons bio’aromatic*
- découvrez la boutique des arômes  
*toutes les huiles essentielles bio*
- flanez dans le carré des simples  
*paradis de mille senteurs*
- assistez aux distillations de plantes  
*les lundi et vendredi à 16 h en juillet-août*

- espace *aromacocoon*  
*massages zen aux huiles essentielles*
- cabane bambou*  
*la cuisine aromatique des beaux jours!*
- louez votre habitation atypique  
[www.provencezenlocations.com](http://www.provencezenlocations.com)

*ouvert 365 jours/an: 10 h-12 h/14 h-18 h juillet et août: 10 h-19 h*  
TEL : 04 90 95 81 72 ancien chemin d’Arles 13690 GRAVESON-EN-PRCvence  
GPS : 4.74°E/43.82°N [www.museedesaromes.com](http://www.museedesaromes.com)

FRANCE  
**VIGNOBLES & PROPRIETES**

T : +33(0)4 90 54 37 24  
[info@vignobles.fr](mailto:info@vignobles.fr)  
[www.vignobles.fr](http://www.vignobles.fr)

**EXPERTS EN TRANSACTIONS**  
Accompagnement des  
Repreneurs et Exploitants  
Développement Commercial  
et Recrutements



## QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

ÉTÉ 2012

1<sup>ère</sup> édition du festival Lyrique de la Vallongue

“Après les spectaculaires représentations des 24 et 25 Août données par la troupe de jeunes prodiges Giovane Vocce, pour la première édition de son Festival d'Art Lyrique, le Domaine de la Vallongue a retrouvé le calme de la cour de son mas et de son miroir d'eau. Du haut de leurs 20 ans, les artistes ont démontré une inspiration et une maîtrise technique qui ont eu raison d'un Mistral sans doute jaloux de tant de talent !



Le public au complet ne s'y est d'ailleurs pas trompé : standing ovation pour les artistes et brassées de félicitations pour les organisateurs qui planchent d'ores et déjà sur l'édition 2013 entre la cour du domaine et sa majestueuse entrée...”

SAINT-REMY-DE-PROVENCE

# Le Divin

WINE BAR & COCKTAILS

*un lieu, une ambiance, des expos et vous...*

# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

DÉCEMBRE 2012

Rugby : La Vallongue accueille 3 générations de Bleus.

Ou l'art de réunir Jean Pierre Rives, Philippe St André, et Sébastien Chabal.



# 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 500m<sup>2</sup>.

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 |



IMOBILIER INTÉRIEUR |



ILUMINAIRE |



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 -

# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

MAI 2013

1<sup>er</sup> défilé de Mode à la Vallongue.



Organisé en partenariat avec la Maison Méditerranéenne des Métiers de la Mode ; les margelles du bassin transformées pour l'occasion en podium, n'avaient jamais été aussi joliment foulées...



HAPPY  
IMMOBILIER  
real estate

# HAPPY IMMOBILIER

2 AGENCES À VOTRE SERVICE

9 boulevard Victor-Hugo  
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE  
Tél./Fax 04.90.92.03.93  
E-mail : happy.saintremy@wanadoo.fr

5 route de Saint-Rémy-de-Provence  
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES  
Tél. 04.90.54.24.24 - Fax. 04.90.54.24.23  
E-mail : happy.immobilier@wanadoo.fr



HAPPY  
IMMOBILIER  
real estate



REF : V924M AU CŒUR DE SAINT REMY DE PROVENCE

Rémy6, à seulement 5 minutes du futur Golf 18 trous des Baux-de-Provence ! Pensée et imaginée par des architectes talentueux, votre maison, dans une résidence privée de 6 propriétés avec jardins et piscines privés.

Unique : 6 maisons de grand standing, aux prestations luxueuses, de 196 M<sup>2</sup> à 267 M<sup>2</sup>, personnalisées et contemporaines, aux lignes épurées et aux volumes surprenants où les espaces intérieurs se prolongent naturellement sur les espaces extérieurs, jardins et piscines. Des terrasses solarium de l'étage, vous n'aurez qu'à contempler les Alpilles... N'attendez plus pour réserver votre rêve...

DPE : Normes BBC PRIX : à partir de 1 450 000 € FAI



# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

AOÛT 2013

2<sup>ème</sup> édition du festival Lyrique de la Vallongue.



Deux diners sous les étoiles ...avec les étoiles.

Après le succès de la première édition de ses Nuits Lyriques, le Domaine de la Vallongue, a récidivé :

Nappes blanches et chandeliers pour deux diners-lyriques sous les étoiles des Alpilles en compagnie de Mozart, Rossini, Verdi, Bizet et de JJ Prévôt – Etoilé Michelin 2013- pour la magie des repas...

Pour le temps de deux soirées estivales, la magnifique cour du Domaine est devenue terrasse gastronomique pour un dîner de prestige tandis que le bassin a accueilli la talentueuse troupe Giovane Voce qui a donné à voir et à entendre les plus grands airs d'opéras au cours de deux récitals inédits.

SARL KP2  
Maçonnerie générale et rénovation



David PELLEGRIN  
Port : 06 72 65 85 35 - Tél : 04 90 90 62 93  
Mas du Casse - 13810 Eygalières  
david@kp2.fr



**ALPILLES**  
TERRASSEMENTS



Route Nationale 571  
13210  
Saint-Rémy-de-Provence

Tél : 04 90 92 33 61



**LE JARDIN  
D'ANADOR**

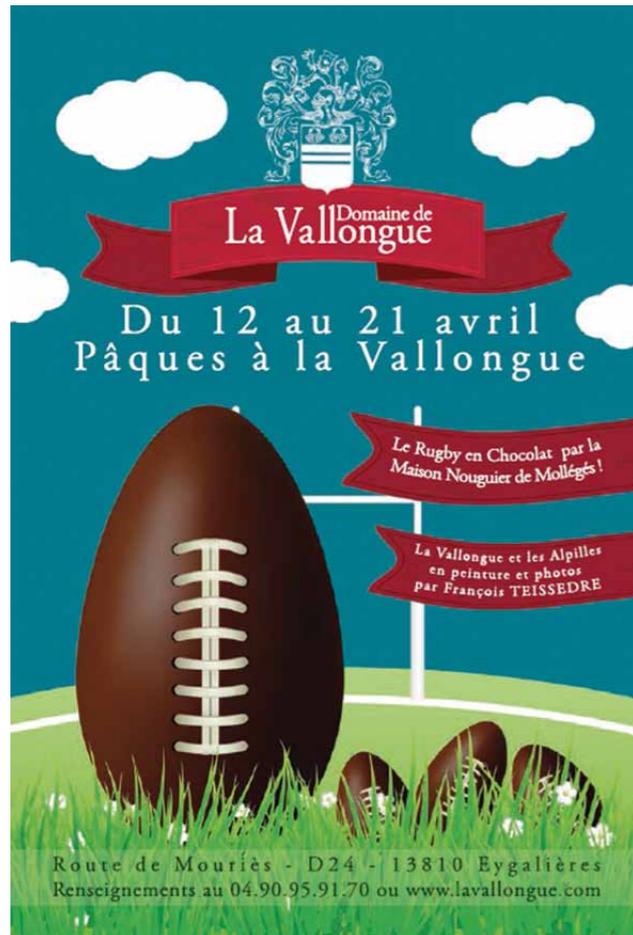


HORTICULTEUR - PRODUCTEUR  
QUARTIER DU CONTRAS - 13 810 EYGALIÈRES  
TÉL : 06 03 13 42 72  
WWW.LEJARDINDANADOR.FR

# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

PRINTEMPS 2014

Semaine Chocolat et Rugby



# 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

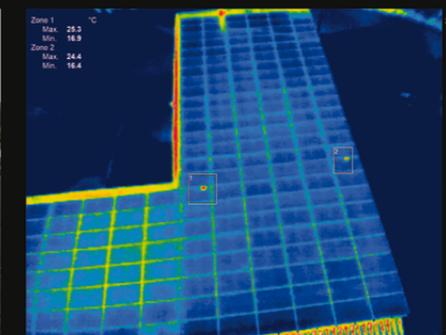


Photo et Film promotionnel



Ils nous ont fait confiance: At Home Architecture - Luberon Sotheby's - Mickael Zingraf - Bastides et Demeures Provençales - Domaine du Valin - Château Ruth - Hotel\*\*\*\*\* La Coquillade - Valerian - SFERIS - VATP - NeoTravaux - Ville de Courthézon - Ville de Lapugnoty - Media Prod - ATC - Aviserv - Kariba - Marmoran Scooter Club - Provence Eco Energie -

# QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

MAI 2014



## WEEK END ELEGANCE

17 Mai : Défilé de Mode & Pique-Nique Chic

18 Mai : Défilé de Coiffure mm MAISON MARIOTTI MANÈSE DES MÊTIERS DE LA VIGNE

Réservation du pique-nique et renseignements au 04.90.95.91.70 ou à [contact@lavallongue.com](mailto:contact@lavallongue.com)  
Route de Mouriès - D24 - 13810 Eygalières - [www.lavallongue.com](http://www.lavallongue.com)

AOÛT 2014

Les 13 & 14  
Août 2014

Les 3<sup>èmes</sup>  
FIDUCIAL **Nuits**  
Lyriques

Pique-nique chic par un Chef Eroilé  
Récital lyrique par la Troupe NEO

13 août : L'exotisme dans l'Opéra  
14 août : Soirée Offenbach

Route de Mouriès - 13810 Eygalières  
Tarifs & réservations au 04.90.95.91.70  
ou [www.lavallongue.com](http://www.lavallongue.com)



## Noir de Vigne

[www.facebook.com/noir-de-vigne](http://www.facebook.com/noir-de-vigne)

AGENCE DE COMMUNICATION  
AU SERVICE DU VIN ET DES SPIRITUEUX

[www.pinterest.com/noirdevigne](http://www.pinterest.com/noirdevigne)



QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

SAISON ÉVÉNEMENTIELLE 2014

PÂQUES : DU 12 AU 21 AVRIL  
FESTIVAL  
CHOCOLAT ET RUGBY

17 MAI : 2<sup>ÈME</sup> DÉFILÉ  
DE MODE  
À LA VALLONGUE

31 MAI : JOURNÉE  
DÉCOUVERTE  
À LA VALLONGUE

LES 13 & 14 AOÛT :  
3<sup>ÈME</sup> FESTIVAL  
LYRIQUE

La Vallongue  
LES BAUX DE PROVENCE  
CHATEAURENARD

RENSEIGNEMENTS AU 04.90.95.91.70 OU À CONTACT@LAVALLONGUE.COM  
ROUTE DE MOURIÈS - D24 - 13810 EYGALIÈRES - WWW.LAVALLONGUE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

La Vallongue  
Domaine de

AB2 EVENTS

ÉVÉNEMENTIEL  
SONORISATION  
ECLAIRAGE  
VIDEO

www.ab2events.com

04 42 75 58 97

FIDUCIAL  
EXPERTISE

Comptabilité, Fiscalité, Gestion sociale

Simplifiez-vous l'entreprise  
avec FIDUCIAL, le partenaire de votre réussite

Saint-Rémy-de-Provence  
04 90 92 24 76

Châteaurenard  
04 90 94 21 28

600 agences et 10 850 collaborateurs au service de ses 261 000 clients

www.fiducial.fr

## CONTACTS OFFICES DU TOURISME

### EYGUIÈRES

Office de tourisme  
Place de l'ancien Hôtel de Ville  
13430 EYGUIÈRES  
Tél. 04 90 59 82 44 / Fax: 04 90 59 89 07  
E-mail: ot.eyguieres@visitprovence.com  
Site internet: <http://www.tourisme-eyguieres.com>

### FONTVIEILLE

Office municipal de Tourisme  
Avenue Des Moulins  
13990 FONTVIEILLE  
Tél. 04 90 54 67 49 / Fax: 04 90 54 69 82  
E-mail: contact@fontvieille-provence.com

### LES BAUX DE PROVENCE

Office de tourisme -Maison du Roy  
Rue Porte Mage  
13520 LES BAUX DE PROVENCE  
Tél. 04 90 54 34 39 / Fax: 04 90 54 51 15  
E-mail: tourisme@lesbauxdeprovence.com  
Site internet: <http://www.lesbauxdeprovence.com>

### MAUSSANE LES ALPILLES

Maison du tourisme  
Avenue des Alpilles  
13520 MAUSSANE LES ALPILLES  
Tél. 04 90 54 52 04 / Fax: 04 90 54 39 44E-  
E-mail: contact@maussane.com  
Site internet: <http://www.maussane.com56>

### MOURIÈS

Office municipal de Tourisme  
2, Rue Du Temple  
BP 3713890 MOURIES  
Tél. 04 90 47 56 58 / Fax: 04 90 47 67 33  
E-mail: office@mouries.com  
Site internet: <http://www.mouries.com>

### ORGON

Office municipal de tourisme  
Place De la Mairie  
13660 ORGON  
Tél. 04 90 73 09 54 / Fax: 04 90 73 06 29  
E-mail: office-tourisme@orgon.fr  
Site internet: <http://office-tourisme.orgon.fr/>

### SAINT-MARTIN-DE-CRAU

Maison du tourisme  
Avenue de la République  
13310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU  
Tél. 04.90.47.98.40 / Fax: 04.90.47.98.44  
E-mail: tourisme-smc@ville-saint-martin-de-crau.fr  
Site internet: <http://www.ville-saint-martin-de-crau.fr>

### SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Office de tourisme Place Jean Jaurès  
13210 SAINT REMY DE PROVENCE  
Tél. 04 90 92 05 22 / Fax: 04 90 92 38 52  
E-mail: info@saintremydeprovence.com  
Site internet: <http://www.saintremy-de-provence.com>

[www.agence-anonymes.com](http://www.agence-anonymes.com)

AGENCE DE COMMUNICATION, ÉDITION, WEBDESIGN, CONSEIL

anonymes  
VOTRE IDENTITÉ  
PASSE AVANT LA NÔTRE

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

# DECOUVERTE DES ALPILLES

Les Alpilles, petit massif rocheux s'étendant sur 40 km entre Durance et Rhône, au cœur d'une région dont la diversité des paysages est unique: La Crau, La Camargue et le Comtat.

Les Alpilles sont entourées par des paysages d'une très grande diversité, façonnés par l'homme depuis l'Antiquité. C'est environ 600 ans avant notre ère que les premières tribus se sont installées au fond d'un vallon de la face nord des Alpilles.

Ce sont les grecs qui ont implanté la culture de l'olivier et de la vigne, en Provence.

Dès l'Antiquité, des carrières de pierres commencèrent à être exploitées au pied des Alpilles. Les romains créèrent autour de Glanum, l'actuelle St Rémy de Provence, un réseau d'irrigation qui est encore, en partie, utilisé.

Au Moyen Âge, l'assèchement des marais situés au nord de la ville et la construction du canal du Réal ont permis d'augmenter considérablement les surfaces cultivables.

La ville de Saint-Rémy s'est alors développée au cours des siècles avec comme principale activité, une agriculture vivrière et l'exploitation des carrières. À partir du 19<sup>e</sup> siècle le salut économique des Saint-Rémois viendra du commerce de produits agricoles industriels.

Aujourd'hui, au Sud, au pied des falaises rocheuses, de la forêt et de la garrigue des Alpilles, on cultive la vigne et l'olivier.

Dans les 3 autres directions s'étend une riche plaine agricole entrecoupée de haies de cyprès et couverte principalement d'arbres fruitiers, de cultures maraîchères, de champs de céréales et de tournesols. On y pratique aussi l'élevage de brebis et de chevaux.

Le pied des Alpilles ne bénéficie pas de l'eau des canaux, là se trouve la plupart des domaines viticoles et des champs d'oliviers. Les vignobles sont bio et de nombreuses cuvées sont classées en A.O.C. "Les Baux de Provence".

La beauté de ces paysages, la richesse de la faune et de la flore ont justifié des mesures de protection (zone rouge, arrêtés de protection du biotope).



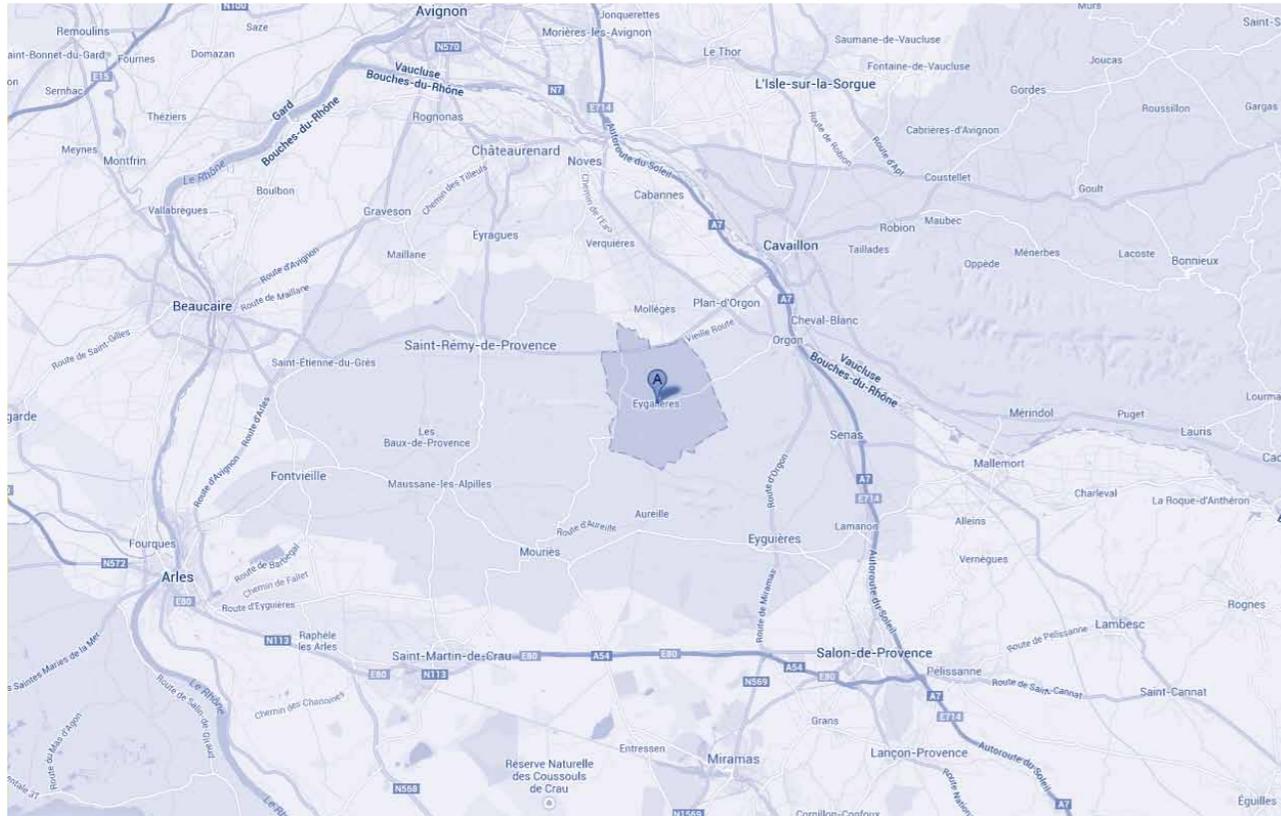


*Depuis New York, Paris, Londres, Lyon,  
Si la Vallongue vous manque...*

*...Replongez au coeur des Alpilles, entre garrigue  
et herbe coupée...[www.lavallongue.com](http://www.lavallongue.com)*

*La Vallongue, où que vous soyez...*

# PLAN DES ALPILLES



Régie publicitaire :  
WAY Magazine - [www.way-magazine.fr](http://www.way-magazine.fr)

Directrice de la publication :  
Aurélie Miguel - Tél. 06 63 56 64 23

Editeur :  
Domaine de la Vallongue

Conception graphique :  
Agence Anonymes - [www.agence-anonymes.fr](http://www.agence-anonymes.fr)

Imprimeur :  
Titoulet Loire Offset

Domaine de la VALLONGUE :  
Domaine de la Vallongue  
RD 24 - 13810 EYGUALIERES  
Tél. 04 90 95 91 70  
Site internet : [www.vallongue.com](http://www.vallongue.com)  
E-mail : [contact@vallongue.com](mailto:contact@vallongue.com)

Notre boutique est ouverte toute l'année de :  
9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h.  
Le domaine est fermé le Dimanche et jours fériés.

# extramuros

RESTAURANT BAR LOUNGE



44, Boulevard Saint Michel  
84 000 Avignon

Tél. 04 32 74 22 22

[www.extramuros-avignon.fr](http://www.extramuros-avignon.fr)

DROIT  
CHIFFRE  
BANQUE &  
CONSEIL FINANCIER  
INFORMATIQUE  
SÉCURITÉ  
MONDE DU BUREAU



# FIDUCIAL

L'offre globale de services aux entreprises



Partenaire de ses **261 000 clients**,  
artisans, commerçants,  
professions libérales,  
chefs d'entreprise et agriculteurs,  
**FIDUCIAL** leur permet  
de se consacrer pleinement  
à leur métier.

## Un réseau de proximité en Europe

En France, une agence  
tous les **30 kilomètres**



**600** agences  
**10 850** collaborateurs



## Une présence dans le monde



**1 150** bureaux  
**78** pays  
**17 200** personnes



[www.fiducial.fr](http://www.fiducial.fr)

**FIDUCIAL** est présent sur les 5 continents à travers ses filiales européennes, américaines, et par l'intermédiaire de FIDUCIAL International, réseau de membres et de correspondants.