

LE GUIDE DU



Domaine de
La Vallongue

2 0 1 5



BRUNO & ALEXANDRE LAFOURCADE

Alexandre Lafourcade restaure dans les règles de l'art ou crée de toutes pièces des Mas, des Bastides, des propriétés viticoles...dans l'esprit du XVIIIème siècle. Il transforme aussi des bâtiments agricoles en lofts ou il ressuscite des Hôtels ou de grandes Villas sur la Riviera.

Quel que soit le projet d'architecture, et l'importance des travaux, toutes ces propriétés ainsi revisitées semblent avoir toujours fait partie de leur environnement. Comme par magie, le charme renaît.

Les jardins très ordonnés mettent en valeur la beauté du bâti en conjuguant subtilement classicisme et fantaisie.

Le style Lafourcade recherche en permanence l'authenticité en y ajoutant une touche essentielle de modernité et reflète un art de vivre élégant en Provence.

Restaurations . Constructions . Propriétés d'exception
Domaines Viticoles . Hôtels...

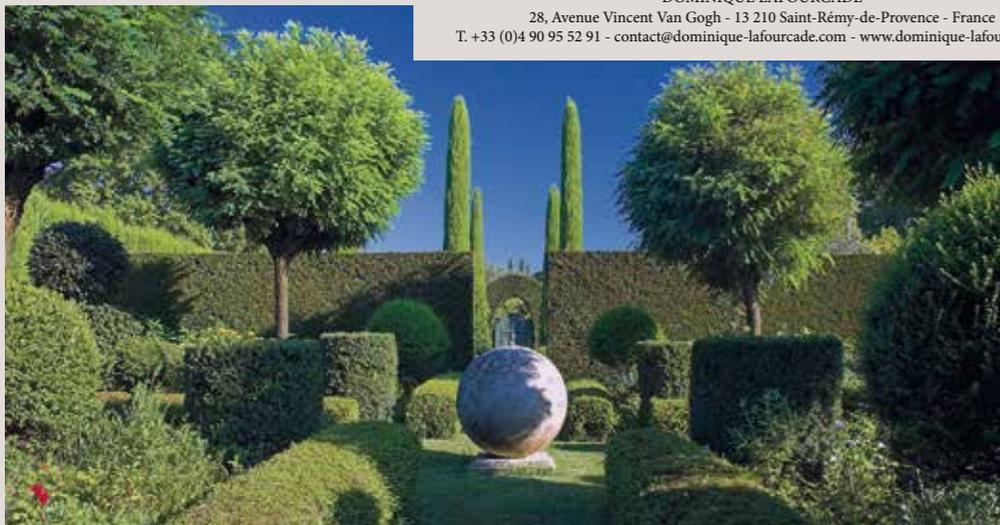
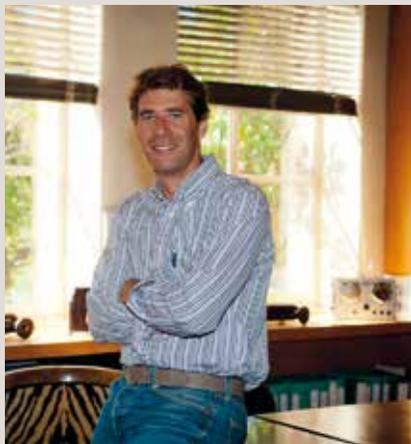
ALEXANDRE LAFOURCADE

10, Boulevard Victor Hugo BP 75 - 13 532 Saint-Rémy-de-Provence - Cedex France
T. +33 (0)4 90 92 10 14 - blafourcade@wanadoo.fr - www.architecture-lafourcade.com

Création de Jardins

DOMINIQUE LAFOURCADE

28, Avenue Vincent Van Gogh - 13 210 Saint-Rémy-de-Provence - France
T. +33 (0)4 90 95 52 91 - contact@dominique-lafourcade.com - www.dominique-lafourcade.com



E D I T O



« *Le Domaine de la Vallongue...*

...Les Alpilles comme vous ne les avez jamais goûtées... »

Ce bijou se découvre sur la RD 24 qui relie du Sud au Nord, Mouriès à Eygalières.

Le Domaine de La Vallongue vous ouvre alors sa majestueuse allée de pins et son panorama exceptionnel jusqu'à l'élégante cour du mas et son miroir d'eau.

On ne présente plus Les Pierres Cassées, La source Blanche, Les Amandiers ... ces parcelles viticoles bien nommées à l'origine d'une des plus élégantes familles de vins de la région :

Blancs teintés de minéralité, rosés ambassadeurs d'un été sans fin et rouges subtils et profonds à l'image du parfum de garrigues qui les précèdent à chaque dégustation ; *La Vallongue* c'est aussi Une Huile : herbe coupée, tomates confites, épices...un festival d'arômes prêt à se libérer subtilement de chaque flacon tout en sobriété et design.

Raffiné dans ses produits, *le Domaine de la Vallongue* l'est aussi dans son accueil : tout un programme événementiel pour partager la majesté des lieux : expositions, défilés de mode, concerts lyriques se succèdent pour s'imprégner encore et encore de l'esprit de la propriété et de cette région unique.

La Vallongue... c'est la promesse d'un voyage furtif, un joli moment entre amis, en famille...une parenthèse légère, fruitée et gourmande au cœur des Alpilles, berceau de nos origines que nous sommes fiers de vous faire partager au fil de ce guide.

Tournez les pages et laissez vous transporter ...

1. la vallongue, un lieu, une histoire...
2. un terroir bio depuis 1985, 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*
5. notre si belle région
 - ∴ *Culture et événements à la Vallongue*

SOMMAIRE



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.

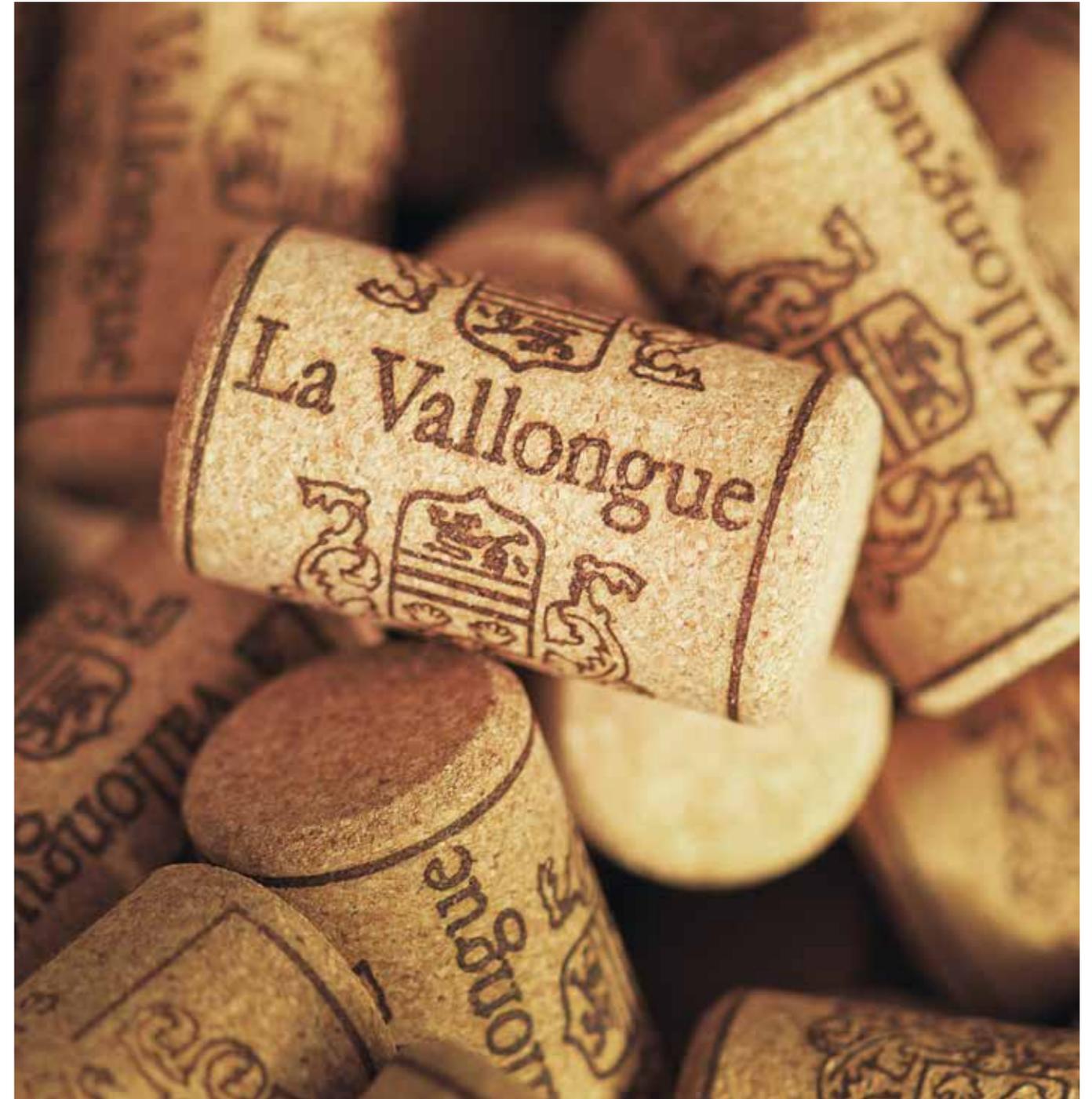
Il y a 100 ans, la Vallongue était une bergerie et c'est dans les années 70 que la propriété, devenue un rendez-vous de chasse, livra à Mr Ph PAUL CAVALLIER ses trésors de terroirs insoupçonnés jusqu'alors.

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 leurs 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 1985, ÉLÉGANT 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.



LAOP BAUX DE PROVENCE - NOS RACINES

Au pied 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 répartis 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 INSPIRÉS

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.



Vallongue # Garrigues
« La Provence sauvage & élégante »

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 discrètement 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 mûrs 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 orangé. 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 COUPÉE...

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

" Une brassée 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*



Restaurant Les Arcades



RECETTE DU RESTAURANT « LES ARCADES »

MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES CONFITS A LA BROUSSE, SAUCE PISTOU

Ingrédients pour 4 pers

- > 2 courgettes
- > 2 aubergines
- > 2 poivrons rouges
- > 250 g de brousse
- > 10 cl de crème liquide
- > 1 botte de basilic
- > huile d'olive
- > sel
- > poivre

Couper les courgettes et les aubergines en rondelles de 1 cm et les cuire au four avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Mettre au four les poivrons rouges pour pouvoir enlever la peau, et ensuite y ajouter la crème liquide à la brousse pour qu'elle soit plus onctueuse.

Mixer le basilic avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Dans un cercle mettre les aubergines confites, ajouter la brousse puis les poivrons épluchés, remettre de la brousse pour finir avec les courgette et le pistou.



Le restaurant les Arcades vous accueille midi et soir à l'intérieur où l'extérieur avec sa magnifique terrasse. Laurent Dodé, le chef vous fera déguster une cuisine provençale. Le restaurant accueille des groupes, séminaires, pour tous vos événements avec possibilité de privatiser le restaurant. Accès handicapé et parking privé devant le restaurant.

Chemin de Pied Gautier RN7 - 13 660 Orgon - T. 04 90 73 34 40

www.restaurant-arcades-orgon.com



RECETTE
DU RESTAURANT
« L'OUSTALOUN »

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Ingrédients pour 6 pers

- > 300 g de foie gras
- > 30 cl de lait
- > 30 cl de crème liquide
- > 4/5 tranches de pain d'épices
- > 6 jaunes d'œufs
- > sel
- > poivre

Sortir le foie gras du frigo quelques heures auparavant pour lui donner une consistance plus souple ; une fois celui-ci mou, à l'aide du couteau retirer le maximum de veines.

Une fois terminé, déposer le foie gras dans un saladier haut si possible, y ajouter la crème, le lait, les jaunes, et mélanger l'ensemble avec un mixeur tout en remuant. Saler et poivrer.

Allumer le four à 90°.

Hacher les tranches de pain d'épices au robot.

Remplir vos ramequins avec votre préparation.

Cuire 30 minutes environ.

Au terme de la cuisson, sortir du four, saupoudrer de pain d'épices et faire caraméliser le tout à la salamandre ou dans le four position grill 2 à 3 minutes.

Hôtel Restaurant L'Oustaloun**



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

Restaurant à l'ambiance chaleureuse où 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 où nous écrire info@loustaloun.com

Tél : 0033 (0) 490 543 219



RECETTE
DU BISTROT
« CHEZ JU »

AÏOLI

Ingrédients pour 4 pers

- > 4 carottes
- > 1 chou fleur
- > 4 pommes de terre
- > 1 kg de morue
- > 4 oeufs durs
- > 20 escargots

La veille faire dessaler la morue si besoin, et faire cuire les escargots.

Le lendemain préparer les légumes. Eplucher les pommes de terre et carottes, et défaire le chou fleur.

Faire cuire les légumes à la cocotte-minute le temps, puis réserver dans un plat.

Ingrédients pour l'AÏOLI

- > 5 jaunes d'oeufs
- > 2 cuillères à soupe de moutarde
- > 6 gousses d'ail
- > huile d'olive
- > sel
- > poivre

Écraser les gousses d'ail dans un bol puis monter une mayonnaise : fouetter les jaunes d'oeufs avec l'huile jusqu'à ce que la sauce monte. Assaisonner et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Cuire la morue au court bouillon.

Présenter le poisson au milieu du plat entouré des légumes sans oublier les oeufs durs, les escargots, et l'aïoli...



Le Cours - 13 940 Mollégès - T. 04 32 61 98 82

RESTAURANT PIZZERIA «GILLES»



RECETTE
DE LA PIZZERIA

« GILLES »

LA PIZZA FRAÎCHE

Ingrédients pour 1 pizza

- > 100 g de tomates cerises
- > 150 g de mozzarella bufflonne
- > 3 tranches de jambon de parme
- > 50 g de roquette
- > sauce tomate
- > sel
- > poivre

Préparer la pâte à pizza. L'étaler, y ajouter la base de sauce tomate, l'enfourner, une fois dorée, la sortir du four.

Disposer la roquette, quelques tomates cerises coupées en deux, la boule de mozzarella bufflonne, ainsi que les trois belles tranches de jambon de parme.



Un endroit paisible au cœur du village d'Eygalières alliant le charme provençal et les saveurs italiennes.

Place de la mairie - 13810 Eygalières - T. 04 90 26 03 28
Ouvert tous les jours midi et soir sauf le mardi toute la journée



RECETTE
DU RESTAURANT
« L'AUBERGE DE
NOVES »

UN VRAI POULET RÔTI À L'AIL ET AU CUMIN

Ingrédients pour 4 pers

- > 1 poulet fermier
- > 10 gousses d'ail épluchées
- > 4 carottes épluchées
- > 4 pommes de terre nouvelles épluchées
- > 20 g de cumin
- > 40 cl d'huile d'olive
- > 40 g de beurre
- > sel
- > poivre

Tailler les carottes en biseaux de 3 mm, et les pommes de terre en biseaux de 5 mm. Dégèrmer les gousses d'ail.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte, colorer le poulet sur toutes ses faces. Puis le retirer et jeter la première huile.

Remettre de l'huile dans la cocotte, y déposer le poulet avec les légumes autour, assaisonner de cumin, sel et poivre. Disposer des noix de beurre dans la cocotte et enfourner à 230°

Cuire pendant 40 minutes, en prenant soin d'arroser le poulet toutes les cinq minutes.

Faire attention à la coloration du poulet, si besoin, le couvrir de papier aluminium durant les dix dernières minutes de cuisson.

En fin de cuisson débarrasser le poulet en prenant soin de récupérer tout le jus, puis débarrasser les légumes sur du papier absorbant. Laisser reposer au moins 10 minutes

Au moment de servir, réchauffer le poulet et sa garniture et dresser.



60 Ans déjà et toujours là !



3 L'Auberge de Noves partage
6 son Anniversaire avec le vôtre !

En 2015, à partir de 6 personnes,
Vous êtes notre Invité !*

Menu Tradition
65 € par personne

Menu Esprit de Famille
85 € par personne

Boissons et Gâteau d'Anniversaire inclus

*A partir de 5 Menus commandés, le 6^{ème} est offert
Valable jusqu'au 31 Décembre 2015



L'Auberge de Noves *****

Domaine du Devès - Route de Châteaurenard 13550 NOVES
Tél : +33 (0)4 90 24 28 28 - Mail : resa@aubergedenovés.com
www.aubergedenovés.com



RECETTE
DU RESTAURANT

« LE 3B »

VACHERIN «FAÇON JULIE»

Ingrédients pour la meringue française

- > 5 blancs d'oeuf
- > 125 g de sucre semoule
- > 125 g de sucre glace

Monter les blancs en neige et les serrer avec 20 g 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 oeufs
- > 200 g de crème fraîche épaisse
- > 125 g 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.

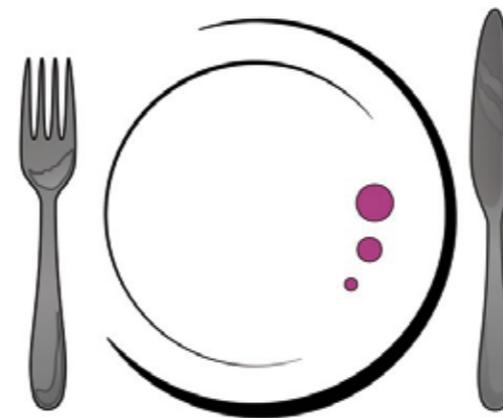
Mélanger avec les blancs d'oeufs en neige.

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 ainsi que le dimanche 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
« LA BASTIDE
D'EYGALIÈRES »

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX ASPERGES

Ingrédients pour 4 pers

- > 200 g de petit épeautre bio des Alpes de Haute Provence
- > 50 g de courgette
- > 50 g d'oignon
- > 8 asperges vertes
- > 50 g de champignon
- > 50 g de fenouil
- > 50 g de carotte
- > 20 cl de vin blanc du pays
- > 30 cl de bouillon de légumes

La veille faire tremper le petit épeautre toute la nuit.

Rincer le petit-épeautre.

Faire une brunoise (tout petits morceaux) de tous les légumes et des queues des asperges et les faire revenir dans l'huile d'olive avec l'épeautre.

Bien faire suer, puis mouiller avec le vin blanc, et laisser mijoter puis à évaporation mouiller avec le bouillon de légumes. Remuer à feu doux puis couvrir.

En fin de cuisson, déposer les pointes d'asperges pour les cuire à l'étouffée puis les réserver.

Ajouter 10 cl de crème. Dresser le risotto sur 4 assiettes creuses et décorer avec les asperges et un brin de persil.

Cette recette peut être réalisée facilement 100% bio. On peut aussi remplacer la crème par du Parmesan.



Cuisine fraîcheur et biologique...

- ✿ Salades et formule à midi en semaine
- ✿ Menus à partir de € 27,5 les soirs et les week end

**14 CHAMBRES
SALLE DE
SÉMINAIRE**

Menus et carte servis tous les soirs et à midi le week-end



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

Chemin de Pestelade - Eygalières
Téléphone > 04 90 95 90 06
www.hotellabastide.com



TAVEL - LIRAC - CÔTES DU RHÔNES
& ÉVÈNEMENTS



Jusqu'au 31
Août
Exposition
des «Nez
Célèbres»

19-20-21 Juin
Rosés en
Folie

18 Juillet
Couleurs
Tavel

Chemin de Cravilleux - 30 126 Tavel

T. 04 66 50 07 03

www.domaine-genestiere.com



RECETTE
DU RESTAURANT
« LA PETITE
TABLE »

FRAISES GARIGUETTE, FRAMBOISES DENTELLE DE
PRALINES ROSES ET GLACE MACARPONE-CITRON VERT

Ingrédients pour 4 pers

- > 250 g de fraises gariguettes
- > 125 g de framboises

Ingrédients pour la glace mascarpone

- > 500 ml de lait
- > 500 g de mascarpone
- > 8 jaunes d'œufs
- > 250 g de sucre
- > les zestes d'un citron vert

Réaliser une crème anglaise et turbiner réserver au congélateur.

Appareil à tuiles

- > 60 g de pralines roses
- > 300 g de sucre en poudre
- > 150 g de farine
- > 25 cl de jus d'orange
- > 135 g de beurre

Mixer les pralines roses, ajouter le sucre et la farine, ensuite incorporer le jus d'orange et le beurre fondu, étaler finement sur une plaque et cuire 5 à 6 min à 160°. À la sortie du four, détailler en cylindres de 5 cm de diamètre et 7 cm de hauteur.

Tailler les fraises en 2 ou 4 suivant la taille, ajouter 2 feuilles de basilic ciselé, garder quelques fraises pour la garniture.

Le montage

Sur une grande assiette blanche mettre une tuile rose au centre remplir l'intérieur de fraises au basilic et framboises. Déposer par dessus une quenelle de glace mascarpone-citron, disposer autour des fraises coupées en deux dans la longueur et des framboises, quelques points de coulis de fraises et un peu de poudre de pralines roses.

LA PETITE TABLE

Restaurant en Provence



La Petite Table en Provence est un refuge pour les cigales gourmandes

Une carte inspirée par les saisons, qui puise son inspiration dans la richesse des produits du terroir qu'elle revisite avec audace et modernité. Une maison comme un rêve d'été en Provence, ses terrasses, sa piscine, son orangerie, et ses recoins au frais quand le soleil se fait trop mordant. La Petite Table se dresse à votre guise, un tête à tête à l'ombre du soleil ou à la lueur d'une bougie, une belle tablée entre amis ou en famille, ici, vous êtes chez nous, vous êtes chez vous!

La Petite Table in Provence is a haven for gourmet cicadas

A menu moved by the seasons, drawing its inspiration from the wealth of local produce with boldness and modernity. The house is like a summer dream in Provence with terraces, a swimming pool, an orange grove and cooler nooks for when the sun becomes too harsh. La Petite Table gives you just what you want; a tête à tête in the shade or by candlelight, wonderful dinners with friends or family, here, you are our guests and at the same time at home!

Angle avenue Général de Gaulle et route d'Orgon
13810 EYGALIÈRES - Tél. 0033 (0)4 90 38 19 23
jeanpaul.tossens@gmail.com
www.lapetitetable-restaurant.com

Dans la dernière partie de notre guide, nous vous accompagnerons en vous informant sur nos événements et sur des adresses utiles pour parcourir notre si belle région qui est les Alpilles.

NOTRE, SI BELLE RÉGION

☛ Culture et événements à la Vallongue

SAINT-REMY-DE-PROVENCE

Le **Divin**

WINE BAR & COCKTAILS

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

OUVERT 7/7 - À PARTIR DE 18H - BOULEVARD GAMBETTA - SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE - T. 04 32 61 48 03

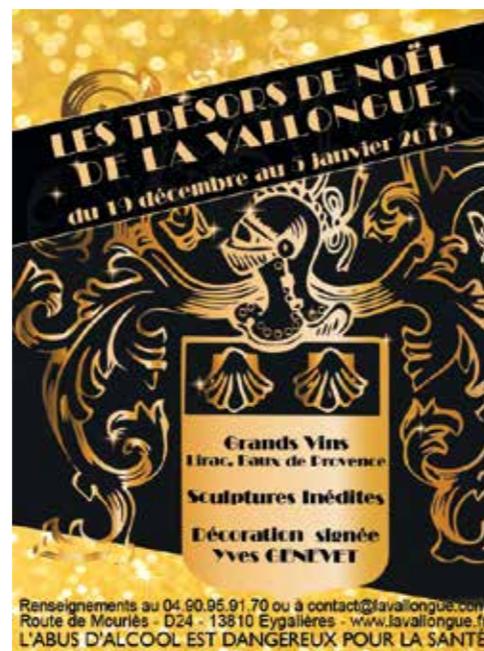
QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

Nous avons envie de partager la majesté sauvage et élégante que nous renouvelles chaque jour le Domaine de la Vallongue.

La Cour du Domaine et sa pièce d'eau se prêtent alors au jeu en accueillant depuis 4 ans désormais le programme événementiel de la Vallongue :

- Soirées, Journées et Semaines thématiques
- Défilés de mode
- Expositions
- Diners Lyriques

...les Alpilles font leur festival des sens à la Vallongue.



Pasqualino

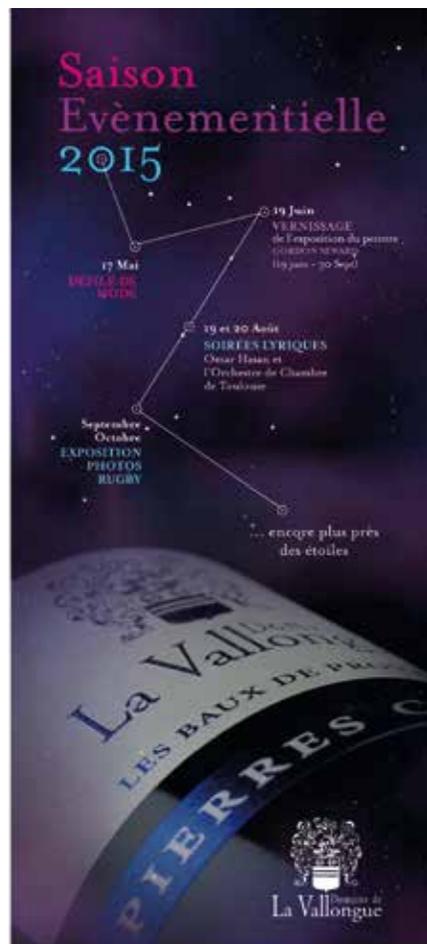


Importateur de produits artisanaux provenant de la provincia di Salerno dans le Sud de l'Italie. La gamme est constituée de produits à base de truffe blanche et noire, de charcuterie, de fromage, de pâtes artisanales et de chocolats. Tous les produits sont artisanaux et sont élaborés en famille. Vous pouvez nous retrouver sur notre page Facebook : pasqualino tartufo, à notre dépôt à Saint Génies de Comolas ou même organiser chez vous des apéritifs dégustation Pasqualino.

BP 20 - 30150 Saint Génies de Comolas - T. 06 32 41 63 19
pasqualino.tartufo@yahoo.fr

QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

SAISON ÉVÉNEMENTIELLE 2015



:: 17 Mai
Défilé de mode

:: 19 Juin au 30 Septembre
Vernissage de l'exposition du peintre Gordon Seward

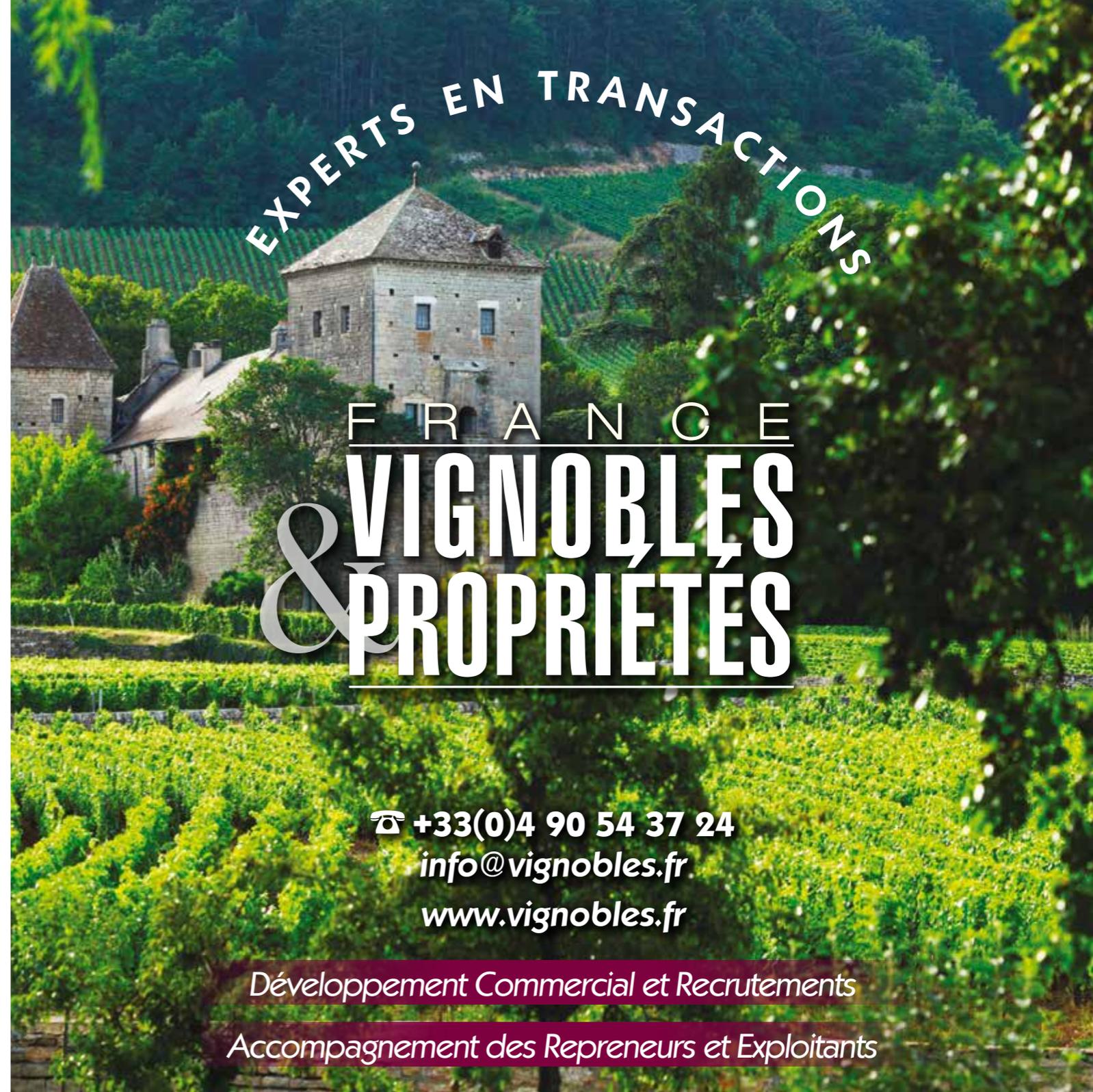
:: 19 & 20 Août
Soirée Lyrique
Omar Hasan et l'Orchestre de chambre de Toulouse

:: Septembre - Octobre
Exposition photos Rugby

RENSEIGNEMENTS AU
04 90 95 91 70

Route Mouris - D24 - 13810 Eygalières
contact@lavallongue.com - www.lavallongue.fr

L'ARXU B'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



EXPERTS EN TRANSACTIONS

FRANCE
& VIGNOBLES
& PROPRIETES

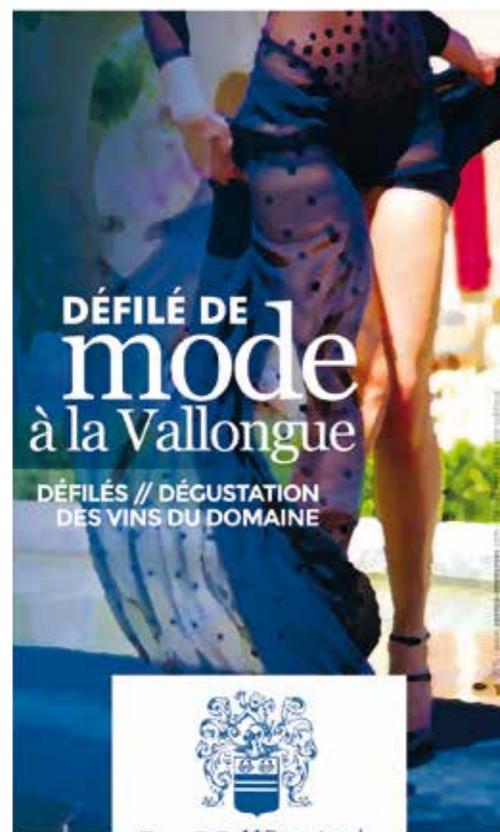
+33(0)4 90 54 37 24
info@vignobles.fr
www.vignobles.fr

Développement Commercial et Recrutements
Accompagnement des Repreneurs et Exploitants

QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

17 MAI 2015

3ème défilé de Mode à la Vallongue



DÉFILÉ DE
mode
à la Vallongue

DÉFILÉS // DÉGUSTATION
DES VINS DU DOMAINE



Domaine de
La Vallongue

DIMANCHE 17 MAI // DE 11H30 À 18H00

renseignements & réservation

04 90 95 91 70

CONTACT@LAVALLONGUE.COM

ROUTE DE HOURS • 034 • 13810 EYGALES • www.lavallongue.com



LA TABLE DES ALPILLES

Chez Stéphane TOUGAY



10, Rue de l'Armistice - 13 930 Aureille - T. 04 88 40 07 29

AB2 EVENTS

ÉVENEMENTIEL
SONORISATION
ÉCLAIRAGE
VIDEO

www.ab2events.com

04 42 75 58 97

QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

19 JUIN 2015

Vernissage Exposition GORDON SEWARD



EXPOSITION
DU 19 JUIN
AU
30 SEPTEMBRE

GORDON
SEWARD



La Vallongue

VERNISSAGE LE 19 JUIN // À PARTIR DE 18H

renseignements & réservation

04 90 95 91 70 • CONTACT@LAVALLONGUE.COM

ROUTE DE MOURIÉS • D24 • 13810 EYGALIÈRES www.lavallongue.com



SARL KP2

Maçonnerie Générale

Construction neuve - Rénovation

PELLEGRIN David - T. 04 90 90 62 93 - @ david@kp2.fr - ZA Les Grandes Terres - 13 810 EYGALIÈRES

www.kp2.fr

LATY

MATERIEL AGRICOLE

R.N.7 - 13750 PLAN D'ORGON
04 90 73 16 45

ALPILLES TERRASSEMENTS

Route Nationale 571
13210
Saint-Rémy-de-Provence

Tél : 04 90 92 33 61

QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

19 & 20 AOÛT 2015

4èmes Nuits Lyriques à la Vallongue

les
nuits
LYRIQUES
2015

AVEC
Omar Hasan
Baryton

MERCREDI 19 AOÛT
RÉCITAL "Café Tango"
AVEC L'ORCHESTRE DE CHAMBRE DE TOULOUSE

JEUDI 20 AOÛT
RÉCITAL "Transatlantic"

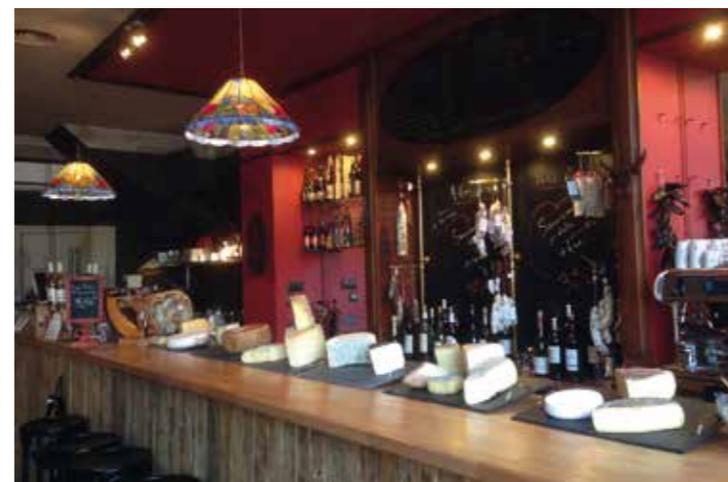
Domaine de
La Vallongue

MERCREDI 19 & JEUDI 20 AOÛT // 21H
renseignements & réservation
04 90 95 91 70 • CONTACT@LAVALLONGUE.COM

ROUTE DE MOURIÉS • D24 • 13810 EYGALIÈRES • www.lavallongue.com



Bar à vins - Restaurant - Bières Artisanales - Charcuterie
et Fromages artisanaux - Dégustations - Convivialité



QUELQUES UNES DE NOS DOUCES FOLIES

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2015

Coupe du Monde de Rugby

La Vallongue expose les plus belles photos du magazine ATTITUDE RUGBY



Portes Ouvertes SUR VOTRE BIEN-ÊTRE



OFFRE SPÉCIALE :
parcours découverte



AQUABIQUES
SPA ...

«SOINS AMINCISSANTS, MODELAGES ...»

ST-RÉMY - 35, av. Libération

04 86 19 65 08

www.sublim-minceur.fr

Sublim' Minceur
& forme

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, Ansouis, Villars, Isle-sur-la-Sorgue, Coustellet



Noir de Vigne

 www.facebook.com/noir-de-vigne

AGENCE DE COMMUNICATION
AU SERVICE DU VIN ET DES SPIRITUEUX

 www.pinterest.com/noirdevigne



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 44
E-mail : contact@maussane.com
Site internet : <http://www.maussane.com>

MOURIÈS

Office municipal de Tourisme
2, Rue Du Temple
BP 3713890 MOURIÈS
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

AGENCE DE COMMUNICATION, ÉDITION, WEBDESIGN, CONSEIL

anonymes
VOTRE IDENTITÉ
PASSE AVANT LA NÔTRE

4 BIS MONTÉE DU FORT - VILLENEUVE-LES-AVIGNON / TÉL. 04 32 74 16 58

DÉCOUVERTE 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^e siècle le salut économique des Saint-Rémois viendra du commerce de produits agricoles industriels.

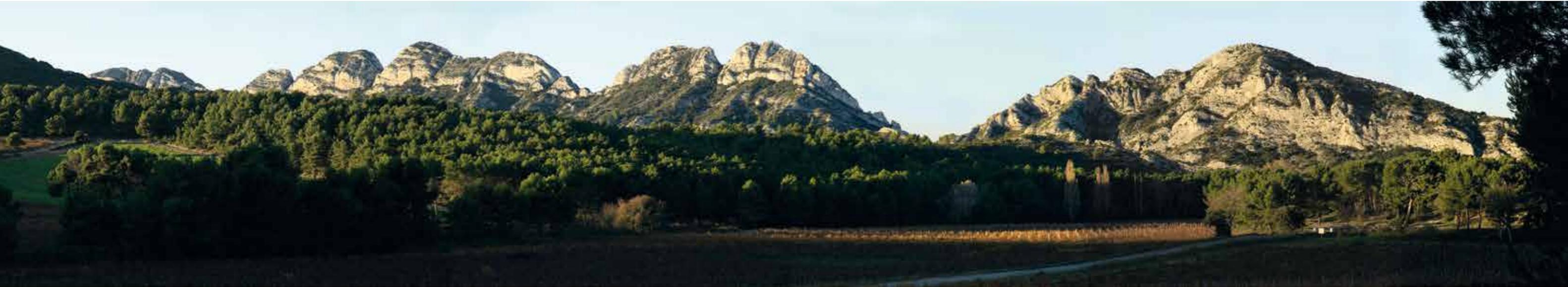
Aujourd'hui, au Sud, au pied des falaises rocheuses, de la forêt et de la garrigue des Alpilles, on cultive la vigne et l'olivier.

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).



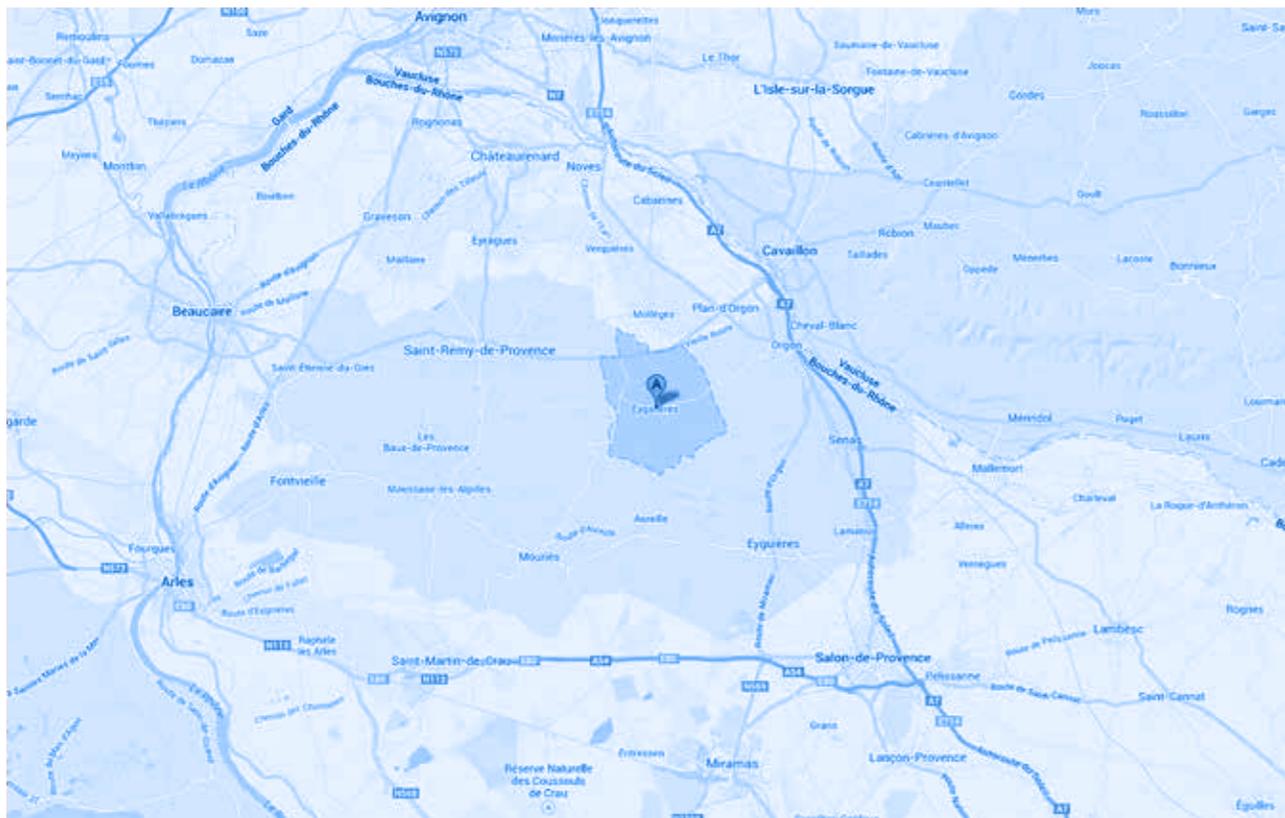


*Depuis New York, Paris, Londres, Lyon,
Si la Vallongue vous manque...*

*...Replongez au coeur des Alpilles, entre garrigue
et herbe coupée... www.lavallongue.com*

La Vallongue, où que vous soyez...

PLAN DES ALPILLES



Régie publicitaire :
WAY Magazine - www.way-magazine.fr
Directrice de la publication :
Aurélie Miguel - Tél. 06 63 56 64 23
Editeur :
Domaine de la Vallongue
Conception graphique :
Aurélie Miguel
Imprimeur :
Sepec

Domaine de la VALLONGUE :
Domaine de la Vallongue
RD 24 - 13810 EYGALIERES
Tél. 04 90 95 91 70
Site internet : www.vallongue.com
E-mail : 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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



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



HAPPY
IMMOBILIER
real estate

« Vendeurs, Acheteurs, Happy Immobilier St Rémy de Provence et Maussane les Alpilles,
le choix de Votre Réussite ! »



HAPPY
IMMOBILIER
real estate

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

DROIT
CHIFFRE
BANQUE &
CONSEIL FINANCIER
INFORMATIQUE
SÉCURITÉ
MONDE DU BUREAU



FIDUCIAL

L'offre globale de services aux entreprises



Partenaire de ses **270 000 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



630 agences
11 000 collaborateurs

Guadeloupe Guyane Martinique Mayotte
Maurice Réunion Saint-Martin Tahiti

Une présence dans le monde



1 140 bureaux
80 pays
17 500 personnes



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.