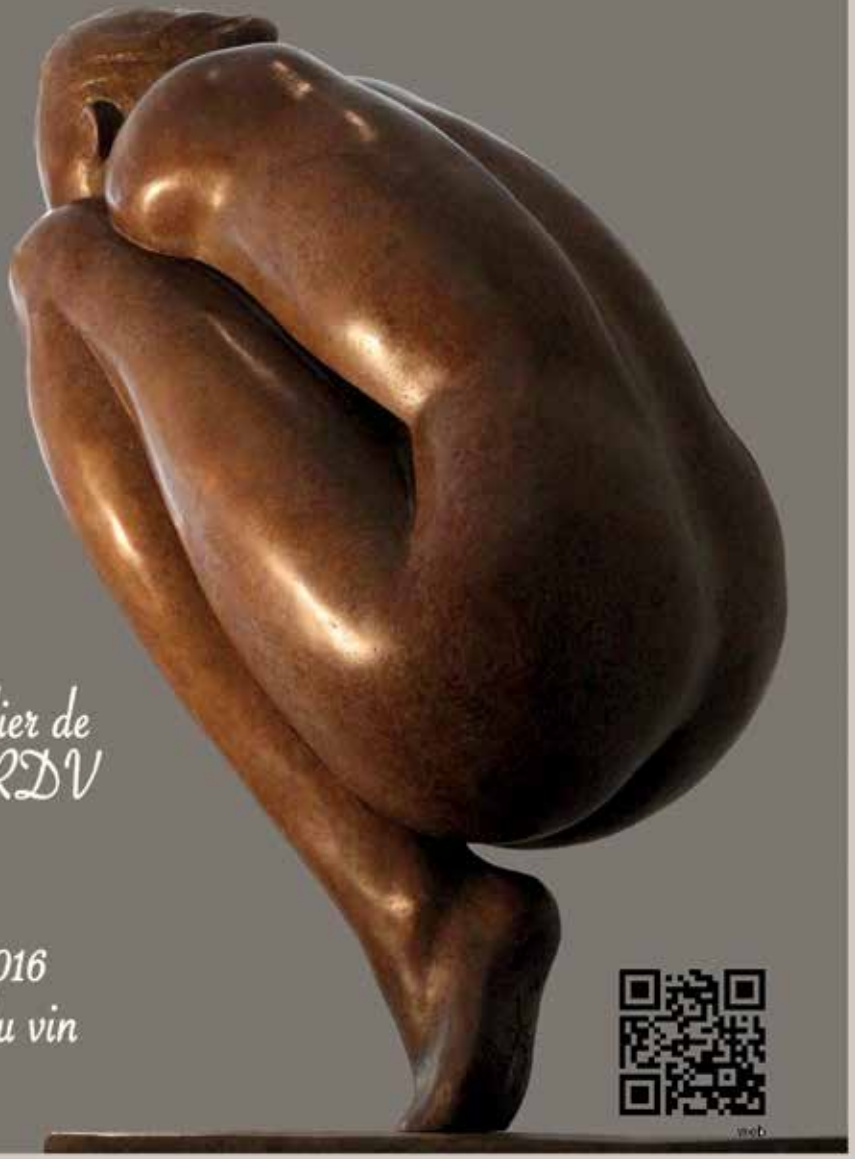
PLACE DE L'HORLOGE, 84560 MÉNERBES - 04 90 72 38 37

SCULPTURES-BRONZES



Philippe Chazot

Exposition permanente à l'atelier de l'artiste à Sarrians (84) sur RDV
(33) 06 21 11 12 28

et du 15 juillet au 20 aout 2016
à La maison de la truffe et du vin
à Ménerbes (84)

SOMMAIRE

UN LIEU
A SITE
1

UN RESTAURANT
A RESTAURANT
3

UNE BOUTIQUE
A SHOP
5

UNE CAVE
A CELLAR
7

UN TERROIR
A TERROIR
9

LE VIN
THE WINE
11

LA TRUFFE
THE TRUFFLE
25

LES RECETTES
RECIPES
33

UN LIEU

UN PATRIMOINE HISTORIQUE AU SERVICE DU TERROIR

La maison de la truffe et du vin du Luberon 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 du XVIIème siècle.

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

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

Au rez-de-chaussée, l'espace boutique où le visiteur découvre nos produits à la truffe ainsi qu'un restaurant pour déguster des plats à la truffe en alliance avec les vins du Luberon. Huiles, vinaigres, pâtés, sel, miel, 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 qui présente des documents anciens.
À l'étage des espaces se louent pour des expositions, manifestations privées ou séminaires.
Nous assurons également des formations œnologiques dans notre laboratoire de dégustation sur réservation.

A PLACE

AN HISTORICAL HERITAGE SERVING THE TERROIR

La maison de la truffe et du vin du Luberon is located at the top of the town of Ménerbes in the center of the Regional Park of the Luberon in the prestigious Hotel Astier of Montfaucon from the XVIIth century.

After major renovations in early 2000, the house is now the center for wines and truffles of the Luberon.

In the cellar we present most wineries from the Regional Park of the Luberon.
Tastings are available during the entire season. Every day, selected bottles will allow you to discover the terroir and the best from hardworking winemakers.

On the main floor visitors can discover our restaurant and wine bar, taste our truffled meals paired with our wines from the Luberon. Also you can find our truffled products in the gift shop. Our selection of truffled oils, vinegars, mustards, paté, salt and honey as well as our preserved and fresh truffles when in season are selected carefully at the best price on the market.
A great collection of books on Provence and the terroir are also available.
A gallery dedicated to the truffle presents historical documents.
On the upper floor there are rooms for exhibitions, meetings or seminars. We also provide wine tasting classes in our laboratory by reservation.

UN RESTAURANT

LES SAVEURS DU DIAMANT NOIR

C'est dans le jardin avec vue panoramique sur le Luberon que le chef, Pierre Martres, 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 et truffe, 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, mozzarella et truffe, œuf de la St Jean, tiramisu à la truffe.

Consultez notre carte du moment sur :
www.vin-truffe-luberon.com

Réservations : 04 90 72 38 37

A RESTAURANT

THE FLAVORS OF THE BLACK DIAMOND

It is in the garden, with its panoramic view of the Luberon, that the chef Pierre Martres invites you to taste a black truffle melanosporum meal.

Green asparagus with truffled butter and cured leg of lamb, creamy eggs scrambled, sauteed foie gras, supreme truffled guinea hen cooked at low temperature served with a foie gras and truffle sauce, truffled goat cheese served aumoniere. And to finish the famous truffled apple and caramel or the Mont Ventoux, a dome of truffled white chocolate on a layer of black chocolate and sponge cake.

In summer, the aestivum truffle with its more delicate taste, but equally as interesting, is offered in our restaurant. Cured ham and mozzarella, truffle on toasts, St-Jean egg and truffled tiramisu.

Our menu is available on :
www.vin-truffe-luberon.com

Reservation : 04 90 72 38 37

UNE BOUTIQUE

LA TRUFFE DANS TOUS SES ÉTATS

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 (mai à août) des truffes de la meilleure qualité.

Dans la boutique, vous trouverez suivant les saisons, la truffe fraîche noire tuber melanosporum et la truffe blanche d'été tuber aestivum. Toute l'année, truffes en conserve et truffes déshydratées suivant un procédé unique mis au point par le chef Pierre Martres (process déposé). Ainsi que de nombreux produits truffés de notre fabrication, huile d'olive bio, vinaigre balsamique, pâté, sel, moutarde, miel...

Dans l'espace dédié aux produits emblématiques de notre région, tapenade, poivronade, navettes, croquants aux amandes, miels... et savons de Marseille.

Une importante collection de livres sur la truffe, la Provence, la cuisine du terroir est également disponible.

Nos produits sont aussi vendus par correspondance sur notre site internet *www.vin-truffe-luberon.com* ou par simple appel téléphonique au *04 90 72 38 37.*

A SHOP

TRUFFLE IN ALL ITS STATES

La Maison de la Truffe et du Vin du Luberon selects for you during winter season (December to March) and summer (May to August) the best truffles.

In our gift shop you can find, depending on the season, fresh black truffles tuber melanosporum and fresh summer white truffles tuber aestivum. All year round, preserved truffles and dehydrated truffles following a unique process (patent) developed by our chef Pierre Martres. There is also our home truffled products, such as organic olive oils, balsamic vinegars, paté, salt, mustards, honeys and more.

In our dedicated local products section, tapenade, poivronade, navettes, crunchy with almonds, honeys and Marseille soaps.

A great collection of books on truffles, Provence and terroir cookbooks are also available.

Our products are also sold on our website at *www.vin-truffe-luberon.com* or with a call at *04 90 72 38 37.*

Provence
Pâté aux
TRUFFES
Pâté aux
TRUFFES

UNE CAVE

UNE ŒNOTHÈQUE 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.

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

La majorité des producteurs de vin est présente dans nos caves. Leurs vins y sont vendus au même prix que dans les domaines et à la bouteille permettant ainsi un libre panachage.
Tous nos vins sont également en vente sur notre site *www.vin-truffe-luberon.com*.
Expédition sur toute la France.

Coralie, notre responsable de cave se fera un plaisir de vous faire découvrir et déguster tous ces vins qui font la richesse de notre territoire.

A CELLAR

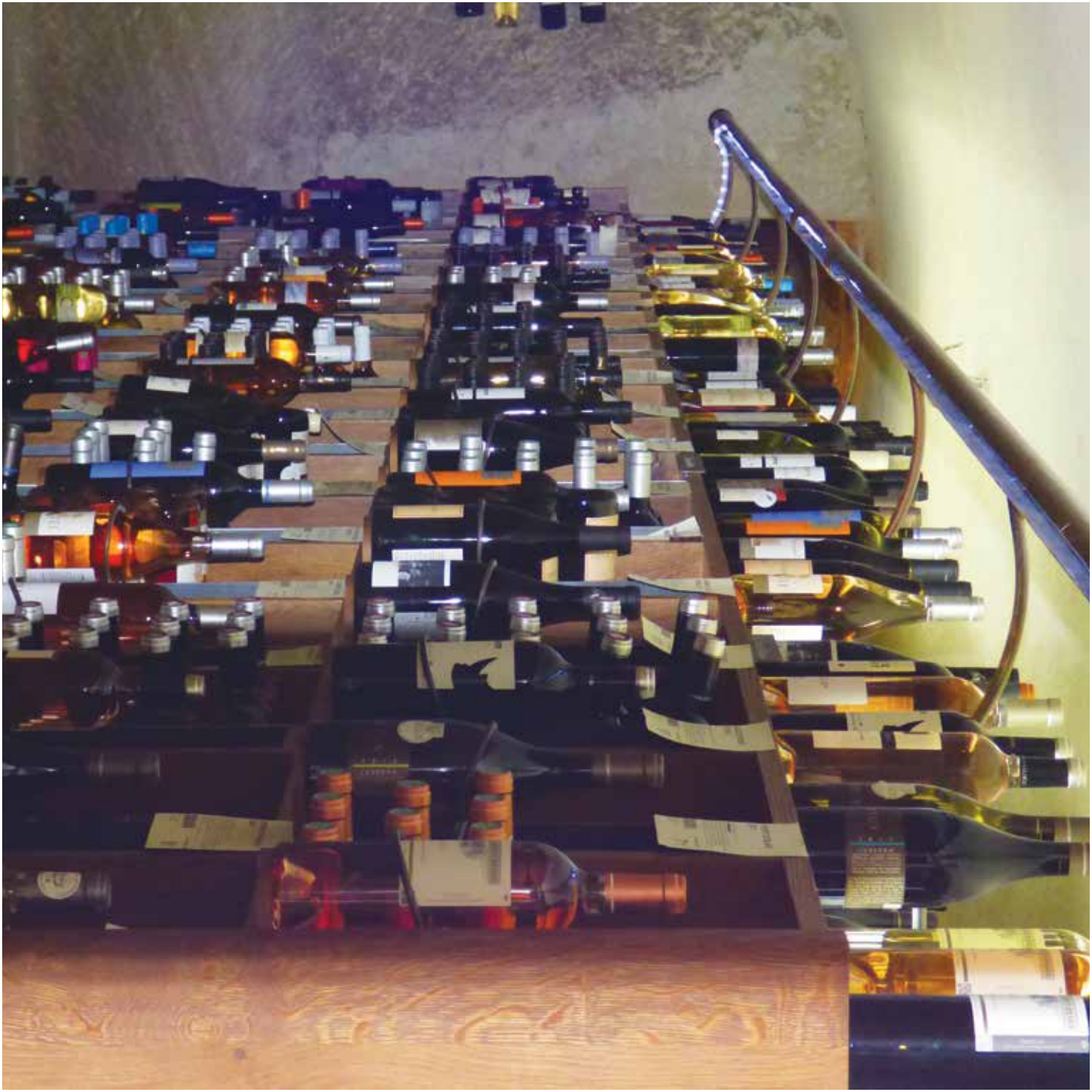
A REGIONAL WINERY

The Luberon is an exceptional terroir south of the Rhone Valley that fully enjoys the Mediterranean climate. Throughout the years men managed to keep their cultural and natural heritages.

The Regional Park of the Luberon has three appellations :
> L'Appellation d'Origine Protégée Luberon
> L'Appellation d'Origine Protégée Pierrevert
> L'Appellation d'Origine Protégée Ventoux

In our cellars, you can find wines of most winemakers of the Regional Park of the Luberon. They are sold the same price as in their wineries and by the bottles to create your own combination. All our wines are also on sale through internet on our website *www.vin-truffe-luberon.com* and shipped everywhere in France.

Coralie our cellar' manager will gladly make you discover and taste all those wines result of our terroir.



UN TERROIR

LE LUBERON, 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.

A TERROIR

LUBERON, A LAND OF GOURMET

To pair our meals and wines, let the products of the terroir, the colourful markets and regional specialties guide you.

> Olive:
Part of the Provencal heritage it has an important place in the Mediterranean kitchen. In markets there are green, purple and black olives. In Provence green varieties are called Picholine, Lucques, Amellau, Belgenteroise, de Salon ou Salonenque; Tanche or love de Nyons, Cailletier or olive of Nice, Grossane for black olives.

> Luberon's lamb :
They are bred around Apt up to the Ventoux. The sheep do not have to go far to enjoy tender and fragrant green grass of the Guarrigue and breathe healthy air from the plateau.
Our leg of lamb with garlic cream, ribs or skewers with herbs, will pair perfectly with a red wine AOC Luberon.

LES TROIS COULEURS

Les appellations produisent trois couleurs de vins : blanc, rosé et rouge.

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

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

> Les rouges
Jeunes, 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. Ils sont souvent primés dans les concours les plus prestigieux.

THE THREE COLOURS

The appellations produce three colours of wines: red, rosé and white.

> The whites
They are characterized by their promptness and elegance. They offer a beautiful variety of aromas from grapefruit to peach for the fruity nose and honey to toast for the more complex ones.

> The rosés
They come in different shades from pale to a brighter pink. The taste can be described with red fruits aromas (strawberry, currant) or more exotic and a beautiful freshness.

> The reds
Young, they are full, fruity and flavorful. They suggest the ripe small red fruits (blackcurrant, raspberry, blackberry and others). Another style of red can be more complex, often aged in oak barrels is closer to peppery flavors but keeps an elegant and fresh taste. They are often awarded in prestigious contest.

Maison
De la
Truffe
et du
Vin
du Luberon

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

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

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

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

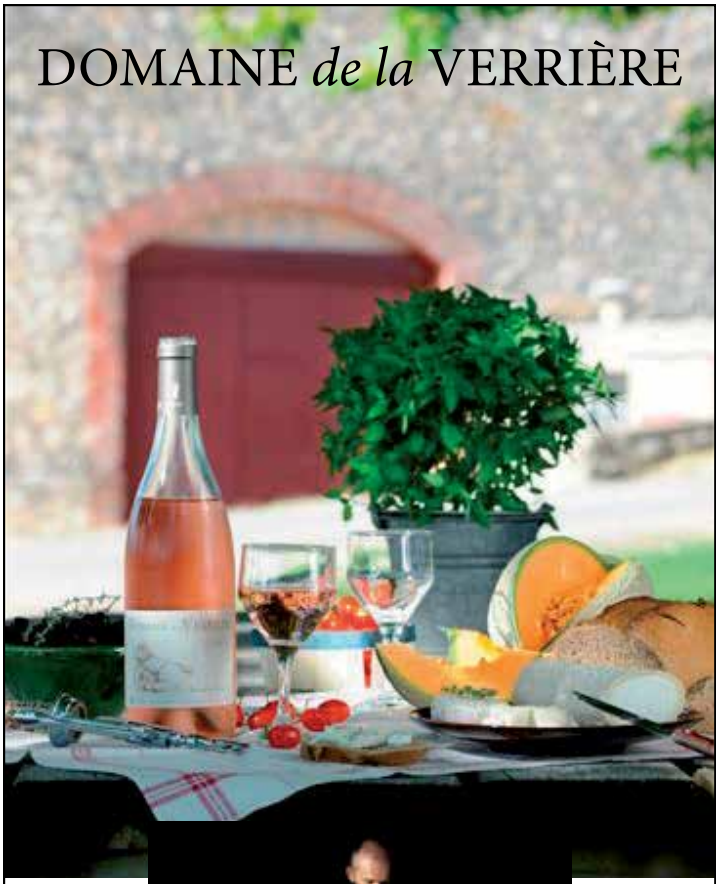
THE ART OF BLENDING

Here, all wines are blended. Gathering the best in each one to obtain a unique rich and aromatic product

Grenache Blanc, Clairette, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, and Viognier are for the white blending.

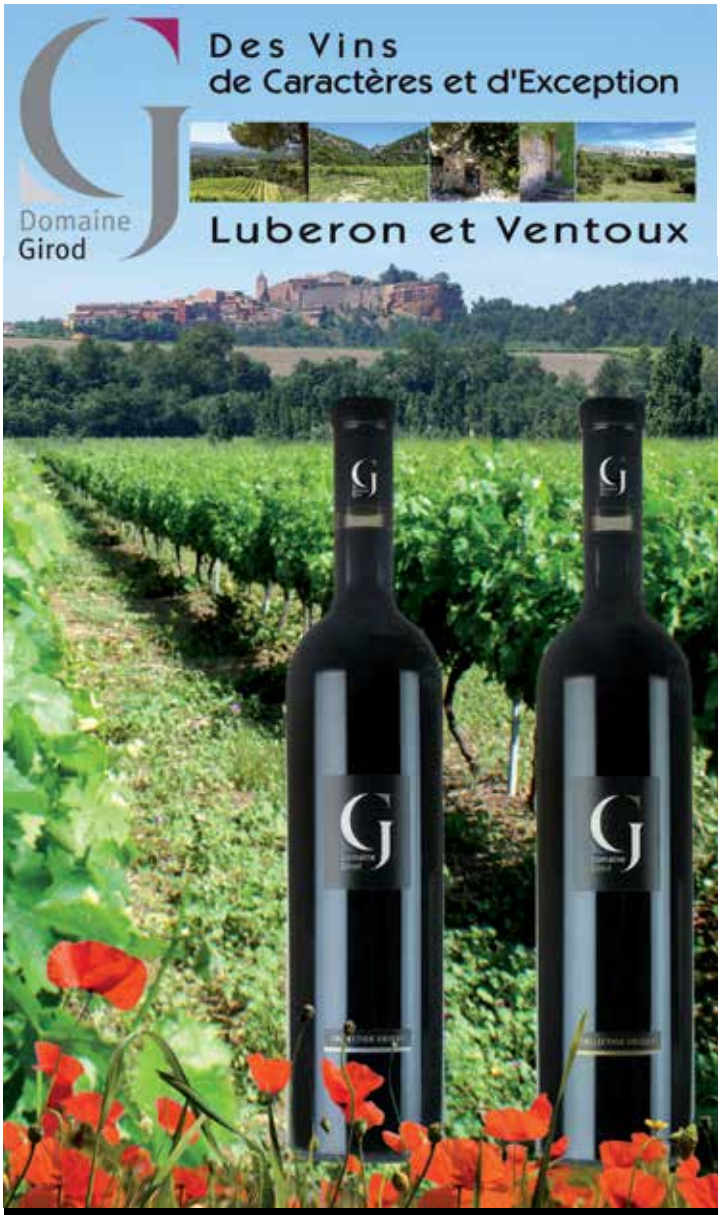
As for the Syrah, Grenache Noir, Mourvedre, Carignan and Cinsault are the main grape varieties used for reds and rosés.

DOMAINE *de la* VERRIÈRE



84220 Goult - Tél. 04.90.72.20.88

w w w . d o m a i n e d e l a v e r r i e r e . f r



Domaine Girod

Route de Saint Michel - Les Esqueyrades
84 220 Roussillon
Tél. 04.90.05.84.03

w w w . d o m a i n e g i r o d . c o m

ZOOM SUR LES CÉPAGES BLANCS

> **Le Grenache blanc** se caractérise par des arômes de fenouil, aneth, melon, nectarine blanche. Il donne des vins assez corsés, ronds et longs en bouche.

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

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

> **Le Bourboulenc** dévoile des arômes floraux, agrumes, abricots.

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

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

> **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.

FOCUS ON WHITE GRAPE VARIETIES

> **Grenache Blanc** have fennel, dill, melon and white nectarine aromas. It gives strong, round and elegant wines.

> **The Clairette** is the base of fresh wines with usually a low acidity. The aromas are apple, fennel and linden.

> **The Vermentino** gives a white wine of great quality, pleasant and is beautifully pale. It is usually well balanced. It shows aromas of wild dill, hawthorn, chamomile, fennel, hazelnut, ripe apricot, floral, peach, grapefruit, pear and apple.

> **The Bourboulenc** reveal floral, citrus and apricot aromas.

> **The Roussanne** is a noble variety giving fine wines of a yellow hay colour, powerful, showing a great acidity. The variety presents apricot, hawthorn, green coffee, honeysuckle, honey, daffodil and iris root.

> **The Marsanne** has a scent of dried apricot, acacia, bee wax, honeysuckle, quince, spices, dried, fruits (almond, hazelnut, nut) jasmine, fresh lychee, acacia honey, citrus, white peach, cooked apple and licorice.

> **The Viognier** offers great quality wines that are flexible, show great finesse and have a strong bouquet. It presents notes of apricot, wood, honeysuckle, wax, lime, quince, spices, almond flower, hawthorn flower, dried fruits, burn, iris, acacia honey, mineral, gingerbread, peach, tobacco, linden and violet.

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

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

ZOOM SUR LES CÉPAGES ROUGES

> **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, épices, framboise, mûre, notes animales (cuir et peau), olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette.

> **Le Grenache noir** apprécie les sols secs et caillouteux. Le vin issu de ce cépage est corsé, 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 (griotte, pruneau), fruits cuits, fruits secs, fumée, poivre, réglisse, sucre brûlé, vieux bois.

> **Le Mourvèdre** est à l'origine de vins très colorés, riches en tannins, rudes et très solides, qui vieillissent bien. Le cépage retient des parfums empyreumatiques, des arômes de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes d'épices, poivre, 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.

FOCUS ON RED GRAPE VARIETIES

> **The Syrah** is the base of great quality wines with intense, dark red colour, full bodied and relatively low on acidity. This grape shows aromas of cocoa, cinnamon, cherry, bitter chocolate, leather, spices (peppery), raspberry, blackberry, olive, licorice, earthy, blond tobacco, truffle and violet.

> **The Grenache Noir** thrives on dry and rocky soils. The results of wines coming out of this blend are strong, heady, beautiful rich red, heavy in alcohol. It offers aromas of burned banana, cocoa, coffee, blackcurrant, spices, ripe fig, hay, raspberry, ripe pit fruits (sour cherry, prune), cooked fruits, dry fruits, smoke, tar, pepper, black licorice, burned sugar and old wood.

> **The Mourvedre** is the base of colourful wines rich in tannins, solid. The variety shows smoky, toasty and grilled scents, aromas of acacia flower, cinnamon, fresh mushroom, leather, musk, spices, pepper, prune, licorice, resin, truffle and vanilla.

> **The Carignan** gives a colourful wine, powerful, generous and a little astringent.
It promises aromas of banana, green notes and minerals.

> **The Cinsault**, mainly used in rosés, bring lightness. It offers floral aromas, almond, linden flower, raspberry and hazelnut.

Vigneron Migrateur

De mes racines bourguignonnes aux cyprès du Luberon
450 kilomètres, 15 vins, 1 seule ligne directrice :
le vin plaisir comme héritage.

La Bastide du Claux
84240 La Motte d'Aigues
www.bastideduclaux.fr

Domaine Sylvain Morey
21190 Chassagne-Montrachet
www.domaine-sylvainmorey.fr

CHATEAU
Val Joanis

VINS DU LUBERON
WWW.VAL-JOANIS.COM

NOS VIGNERONS

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.

AD FINES
84560 Ménerbes

CAVE COOPÉRATIVE DE BONNIEUX
84480 Bonnieux

CAVE COOPÉRATIVE DE SYLLA
84405 Apt Cedex

CAVE DES VIGNERONS DE PIERREVERT
04860 Pierrevert

CAVE LA VALDÈZE
84240 La Tour d'Aigues

CAVE DES LUMIÈRES
84220 Goult

CELLIER DE MARRENON
84240 La Tour d'Aigues

CHÂTEAU LA CANORGUE
84480 Bonnieux

CHÂTEAU DE CLAPIER
84120 Mirabeau

CHÂTEAU CONSTANTIN
84160 Lourmarin

OUR WINEMAKERS

The history of the viticulture in the Luberon is dated as far as the Antiquity. Our wineries are the results of thousands of years of refinement. The winemakers make it a priority to consider the natural resources surrounding them and the respect of the land.

CHÂTEAU FONT ALBA
84400 Apt

CHÂTEAU GRAND CALLAMAND
84120 Pertuis

CHÂTEAU DE MILLE
84400 Apt

CHÂTEAU SAINT ESTÈVE DE NÉRI
84240 Ansouis

CHÂTEAU SAINT PIERRE DE MÉJEAN
84160 Puyvert

CHÂTEAU TURCAN
84240 Ansouis

CHÂTEAU VAL JOANIS
84120 Pertuis

CHÂTEAU LA VERRERIE
84360 Puget

DOMAINE AURETO
84400 Garga

DOMAINE DE LA BASTIDONNE
84220 Cabrières d'Avignon

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.

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

NOS VIGNERONS

DOMAINE DE LA BLAQUE
04860 Pierrevert

DOMAINE DE LA CAVALE
84160 Cucuron

DOMAINE DE CHANTEGRILLET
84220 Roussillon

DOMAINE CHASSON
84220 Rousillon

DOMAINE LA CHOCHOTTE
84440 Robion

DOMAINE DE LA CITADELLE
84560 Ménerbes

DOMAINE LE COLLET VERT
84120 Pertuis

DOMAINE DU COULET ROUGE
84220 Roussillon

DOMAINE D'EWARMEL
84360 Lauris

DOMAINE DE FONTENILLE
84360 Lauris

DOMAINE DE FONTVERT
84160 Lourmarin

DOMAINE DE LA GARELLE
84580 Oppède

DOMAINE DES JEANNE
84560 Ménerbes

DOMAINE DE MARIE
84560 Ménerbes

DOMAINE DE MAYOL
84400 Apt

DOMAINE DE PERPETUS
84240 La Tour d'Aigues

DOMAINE DE GIROD
84220 Roussillon

DOMAINE RUFFINATTO
84560 Ménerbes

DOMAINE DE LA ROYÈRE
84580 Oppède

DOMAINE DE SAINT PONS
84400 Villars

DOMAINE DE TARA
84220 Roussillon

DOMAINE DE LA TUILIÈRE
84220 Murs

DOMAINE LES VADONS
84160 Cucuron

DOMAINE DE LA VERRIÈRE
84220 Goult

LA BASTIDE DU CLAUX
84240 La Motte d'Aigues

LA BASTIDE DE CLEMESTEL
84400 Rustrel

LES DAVIDS
84750 Viens

LE TEMPS DES SAGES
84240 Cabrières-d'Aigues

SCA CAVE DU LUBERON
84660 Maubec

TERROIRS SAUVAGES
84480 Bonnieux

DOMAINE DE

FONT ALBA

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 XVIème 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 existées à travers les siècles, depuis les pressoirs monumentaux de communauté (dont l'un classé monument historique) ou d'abbaye jusqu'aux plus modestes pressoirs domestiques, fixes ou mobiles. L'exposition est spectaculaire, émouvante aussi, tant s'y manifestent l'extrême précision du travail des bâtisseurs et le rapport de l'homme au vin dans les siècles passés.

Château Turcan - Route de Pertuis - 84240 Ansouis
Tél. 04 90 09 83 33 - www.chateau-turcan.com
Horaires : de septembre à juin : mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h - lundi, mercredi et dimanche sur rdv.
De juillet à août : tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Une vision différente de la Provence

Vol-terre

Vol en Montgolfière

au départ de Roussillon

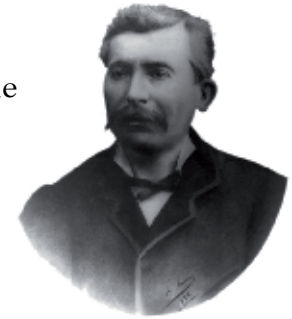
Provence ◎ Luberon

Tél. 06 03 54 10 92

www.montgolfiere-luberon.com

contact@montgolfiere-luberon.com

Depuis un siècle,
une famille, un domaine



CHÂTEAU Turcan

Sous les cèdres, de grands vins...

L' Espace de réception "Le Grand Turcan"

Le Musée des Arts et des Métiers du Vin

NOTRE DIAMANT NOIR

Depuis la Haute Antiquité, l'homme connaît la truffe. Elle était alors célèbre pour ses vertus aphrodisiaques. Durant le Moyen-Âge, la truffe a la réputation d'être maléfique et diabolique.

La truffe fait son apparition dans la gastronomie française 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 c'est un Vauclusien, Joseph Talon, cultivateur dans le Vaucluse, près d'Apt, qui fut le premier à avoir l'idée de cultiver des truffières.
Il planta des glands de chênes truffiers, et, huit ou dix ans après, y découvrit de belles truffes.

OUR BLACK DIAMOND

In the late Antiquity, people became familiar with the truffle. During that time, it was famous for its aphrodisiac qualities. During the Middle Age the truffle had the reputation of being maleficent and diabolical.

The truffle returned to French gastronomy only during the end of the Middle Age and the Renaissance where its historical path joined the church. Hated everywhere else in France, it was rehabilitated in the Vaucluse by the Popes in Avignon who served truffles during their banquets and gatherings.

It is during the XIXth century that the truffle rose in popularity, and it was the Vauclusiens who first began cultivating it.
He had the idea of planting acorns truffle oaks and, eight to ten years later
harvested beautiful truffles.

Côté Lourmarin

Côté Lourmarin - Maison d'Hôtes - Impasse du Pont du Temple - 84160 Lourmarin - Tél. 06 09 16 91 80
w w w . c o t e l o u r m a r i n . f r

LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE TRUFFES RÉCOLTÉES DANS LE LUBERON

> La Melanosporum :
Reine des truffes françaises au parfum fin et suave de couleur noire à l'extérieur comme à l'intérieur, elle se ramasse de Décembre à Mars. Elle se cuisine bien mais ne supporte pas les cuissons fortes.

> 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 industrielle car son arôme résiste bien à la cuisson.

> L'Aestivum :
C'est notre truffe d'été qui se récolte de mai 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.

THE DIFFERENT VARIETIES OF TRUFFLES HARVESTED IN THE LUBERON

> The Melanosporum :
Queen of the French truffles with its delicate and decadent smell, coloured black inside and out is harvested from December to March. It is easy to prepare but should not be cooked for long.

> La Brumale :
Another variety with its musky and stronger nose and dark black colour inside and out. It is mostly used in industrial cooking because its aroma refines after some heating.

> L'Aestivum :
Our summer truffle harvested from June to August with its delicate scent of hazelnut and artichoke, black outside but whitish inside. Savour it on a toast with a touch of olive oil or shaved on pasta. It should never be heated.

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

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

BÉTON CIRÉ ONLINE - MATIÈRES CONCEPT

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

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

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

Aujourd'hui la France produit les 2/3 de la truffe mondiale. Le Sud-Est assure 80% de la production contre 20% 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.
Bien sûr vous pouvez les déguster dans notre restaurant toute la saison.

THE HARVESTING AND THE SALE

These days, truffles are found mainly by dogs. Raised and trained since puppies they only smell out the ripe ones as opposed to pigs who dig the entire area around the trees and even the non-ripe ones without any flavors.

Today, France produces 2/3 of the world's truffles. Of that portion, the South-East makes 80% while 20% comes from the South West. The Perigord region produces 5% of the French truffles. The cultivation goes from mid-November to mid-March with a peak around Christmas time.

La Maison de la Truffe et du Vin du Luberon has selected for you, truffles of highest quality. Sold in our gift shop or through internet *www.vin-truffe-luberon.com* and sent express after being vacuum packed with care for a guarantied quality.
You can also taste it at our restaurant during the entire season.

Savons - Bougies - Senteurs

BleuJaune en Provence

www.bleujaune.com

Fabrication artisanale

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

NOS PRODUITS À LA TRUFFE

La maison de la truffe et du vin a élaboré pour vous plusieurs produits mettant en valeur la truffe afin de vous permettre de retrouver chez vous son arôme exceptionel.

L'huile à la truffe
Nous avons sélectionné une huile d'olive bio très douce qui accommodera parfaitement vos salades, tapenades, poissons, fromages de chèvre frais. La base aromatique est obtenue par un procédé de trempage de truffes.

Le vinaigre balsamique
Ici l'arôme de la truffe s'épanoui pour donner une saveur étonnante et envoûtante. Il s'exprimera magnifiquement sur des crustacés, des viandes, ou même des fruits rouges.

Le pâté aux truffes Melanosporum
Élaboré avec plus de 6 % de truffes suivant une recette mise au point par notre chef Pierre MARTRES.

L'apéritif à la truffe
Pour agrémenter vos cocktails avec un champagne ou dans votre base de tiramisu c'est un régal !

Le sel à la truffe
La rencontre d'un sel sauvage de Camargue et de notre truffe déshydratée. Un arôme d'une finesse incomparable.

Le miel à la truffe
Pour aromatiser vos grillades en fin de cuisson.

Le moutarde à la truffe
Pour accompagner et sublimer vos viandes.

OUR TRUFFLE PRODUCTS

La Maison de la Truffe et du Vin du Luberon has elaborated a variety of truf e products to allow you to bring home its exceptional aroma.

The truffle oil
We have selected an organic olive oil that will associate well with your salads, tapenades, fish and fresh goat cheeses. The base of the aroma is obtain by a process of infusing the truffle.

The balsamic vinegar
Here, the truffle aroma expend to give a surprising and enchanting avour. It will sublime shell fish, meats or even red fruits.

The melanosporum truffled paté
Made with more than 6% of truf e following a recipe perfected by our chef Pierre Martres.

The truffled aperitif
To enhance your cocktails with champagne or in your tiramisu is a real delight !

The truffled salt
A unique aroma of the union of the Camargue salt and our dehydrated truffle.

The truffled honey
To intensify your barbecue.

The truffled mustard
To add to your meats.

MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN
du Luberon
MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN
du Luberon
MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN
du Luberon

HAMBURGER DE MAGRET DE CANARD AUX TRUFFES

Recette proposée par Pierre Martres

Ingrédients pour 4 personnes :

4 gros et bons pains à hamburger cuits au feu de bois par mon boulanger de Robion

2 magrets de canard

1/2 lobe de foie gras de canard frais

1 mozzarella Di Bufala

60 grammes de truffes noires Mélanosporum

sel et poivre

Préparation :

> La veille, garnissez votre pain de lamelles de truffes et réservez-le dans un film plastique.
> Dégraissez les magrets puis tranchez-les finement au couteau.
> Râpez la moitié de la truffe.
> Écrasez 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, mozzarela.
> Passez au four pour faire fondre le fromage.
> Terminez en couvrant de quelques feuilles de salade et chapotez.

Mangez chaud!

Maud du Jeu
Exposition de dessins et sculptures

Vernissage
5 Juillet 2016

du 1er au 15 juillet 2016
Maison de la Truffe et du Vin
à Ménerbes

http://maud.dujeu.free.fr

LA POMME AU CARAMEL À LA TRUFFE

Recette proposée par Pierre Martres

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pommes golden de belle taille

250 g de sucre

40 g de truffes Melanosporum

200 g de beurre

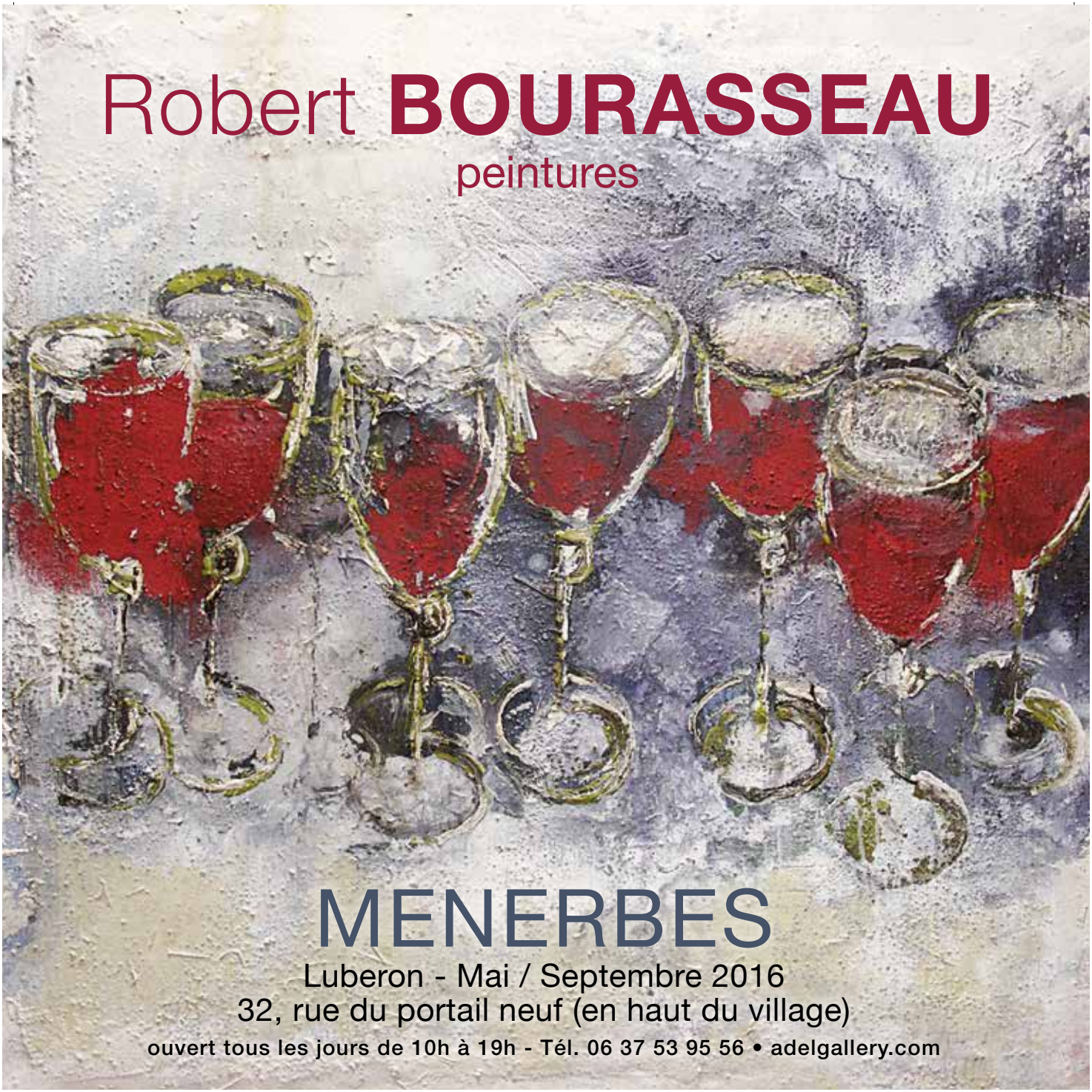
de l'eau

Préparation :

> Peler les pommes puis les couper en lamelles de ½ 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 pas prendre un nez brûlé.
> Ajouter ensuite le beurre.
> Bien mélanger puis quand la température est redescendue vers 60°C ajouter la truffe coupée en très fines lamelles (utiliser une mandoline réglable).
> Homogénéiser en tournant à la cuillère pendant une demi-heure minimum sans laisser dépasser les 70°C.
> Au moment de servir napper les pommes du caramel.

Robert **BOURASSEAU**

peintures



MENERBES

Luberon - Mai / Septembre 2016

32, rue du portail neuf (en haut du village)

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

PÂTES FRAÎCHES À LA TRUFFE ET À L'HUILE D'OLIVE

Recette proposée par le Moulin du Clos des Jeannons

Ingrédients pour 4 personnes :

1 l de bouillon de poule

150 g de beurre frais

20 g de mascarpone

50 g de pelure de truffe

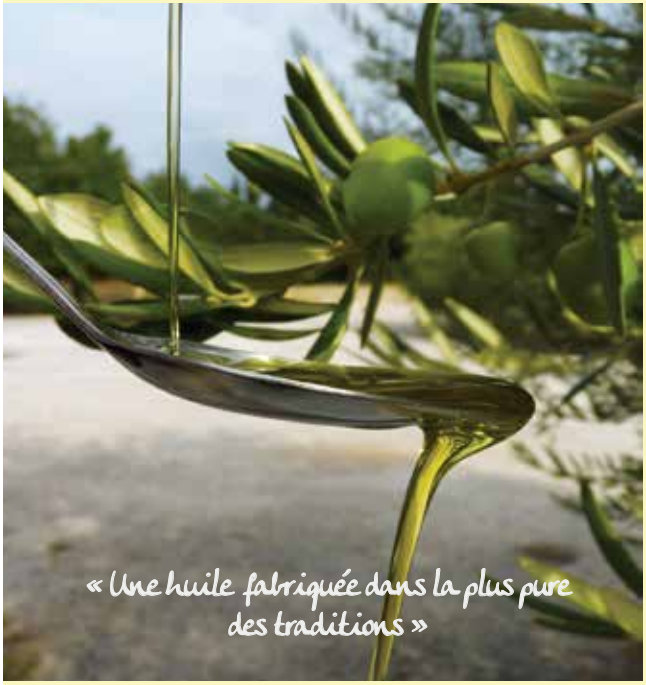
Sel

Huile d'olive vierge extra

Pâtes fraîches

Préparation :

> Dans une casserole, faire réduire le bouillon de poule aux trois quarts sur feu doux.
> Incorporer le beurre bien froid coupé en petites parcelles en fouettant sans cesse.
> Mixer, ajouter le mascarpone et mixer de nouveau afin d'homogénéiser la crème.
> Assaisonner et pour finir ajouter 20 g de truffe. 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 doucement la crème de volaille.
> 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 taillé en fines lamelles. Déguster.



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 facebook !

LES GROSSES COQUILLETTES AUX TRUFFES

Recette proposée par le Domaine de Marie

Ingrédients pour 4 personnes :

120 g de gomito

32 g de truffes

2 g de fleur de sel

240 g de jambon a l'os tranché fin

100 g de Beaufort

1 g de fleur de sel

100 g de crème fleurette

Préparation :

> Cuire à grande eau salée et bouillante vos grosses coquillettes, les tenir al dente, goûter, rafraîchir et réserver.
> Porter à ébullition votre crème, hors du feu ajouter le fromage, le jus de truffes et la truffe hachée.
> Couper en très fines tranche le jambon puis hacher une partie de la truffe et réserver le reste de la truffe.
> Dans un poêlon faire bouillir la crème au beaufort, ajouter hors du feu les Gomito, les truffes, assaisonner le mélange.
> Garnir chaque assiette avec la roquette, parsemée de copeaux de parmesan, finir avec la truffe.

DOMAINE DE MARIE

AOP LUBERON

NOTRE CAVEAU DE DÉGUSTATION:
OUVERT EN ÉTÉ DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H À 12H ET DE 14H À 19H,
EN HIVER DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 12H ET DE 13H À 17H.

- LE DOMAINE DE MARIE -
400 CHEMIN DES PEIRELLES - 84560 MÉNERBES - +33 (0)4 90 72 54 23
WWW.DOMAINEDEMARIE.COM

BROUILLADE AUX TRUFFES

Recette proposée par le Domaine de La Citadelle

Ingrédients pour 4 personnes :

12 œufs

75 g de truffes

5 cl de crème liquide

10 g de beurre

sel et poivre

Préparation :

> La veille, brossez les truffes sous un filet d'eau, les sécher puis les placer dans un bocal hermétique avec les 12 œufs.
> Trois heures avant le repas, casser les œufs, 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.
> 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.

DOMAINE DE
LA CITADELLE
LUBERON

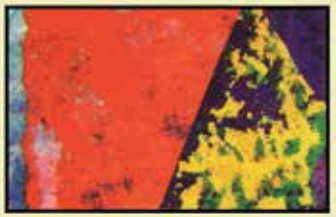
Le Domaine de La Citadelle et Musée du tire-bouchon situé entre Cavaillon et Apt, au pied du village de Ménerbes, est un domaine familial de 39 hectares. Crée en 1990 par Yves Rousset-Rouard et géré aujourd'hui par son fils Alexis, ce Domaine dispose d'une variété de cépages (majorité Syrah et Grenache pour les rouges ; grenache blanc, Roussane et Marsane pour les blancs) ainsi qu'une diversité de parcelles (60) qui en font une des références de la région. En son sein se trouve le Musée du tire-bouchon, riche de 1200 pièces du 17ème siècle à nos jours.

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

Château Fontvert

VINS DU LUBERON
À LOURMARIN

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ET BIODYNAMIQUE



HORAIRES D'OUVERTURE
De Mai à Septembre :
- lundi au vendredi : 9h -18h30
- samedi : 10h30 -12h30
et15h -18h30
Sur rendez-vous hors saison.

Plus d'informations :
www.fontvert.com

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

RAVIOLIS DE POMMES DE TERRE ET DE TRUFFES

Recette proposée par la cave de Sylla

Ingrédients pour 4 personnes :

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

Ingrédients de 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

Préparation :

> Après avoir fait cuire les pommes de terre, écrasez-les à la fourchette et mélangez avec un œuf entier et un jaune d'œuf.
> Sel, poivre, parmesan, truffe coupée en fines lamelles et l'oignon haché.
> Déposez sur chaque carré de pâte une cuillère de la pâte de pomme 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.

Préparation de la sauce :

> Faites chauffer le jus de poulet avec de 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 parmesan et de lamelles de truffes.

servir avec Jansiac AOP Ventoux rouge.

SYLLA

DEPUIS 1925

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'oenologues 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 -12h30 /15h -18h30

Chez Sylla à Apt :
406, avenue de Lançon - 84400 Apt
Tél : 04 90 04 60 37 – email: sylla@sylla.fr - www.sylla.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h

SALADE D'ENDIVES ET SA SAUCE CHAUDE AUX TRUFFES

Recette proposée par le Domaine La Garelle

Ingrédients pour la sauce :

2 oeufs

1 petite truffe noire

10 cl de lait

3 cl de vinaigre

25 g de beurre fondu

sel et poivre

Préparation des endives :

> Laver 4 endives sous l'eau froide, les essuyer, puis leur couper la base amère.
> Les effeuiller en ne gardant que les belles feuilles, puis les essuyer à l'aide de papier absorbant.
> Déposer les feuilles d'endives dans un saladier et les réserver.

Préparation de la sauce :

> Emincer très finement la truffe.
> Dans un saladier, battre les oeufs avec le lait, le vinaigre, le sel et le poivre.
> Y ajouter le beurre fondu en remuant, puis verser la préparation dans une petite casserole.
> Ajouter les truffes puis la faire chauffer sur feu doux en remuant.
> Lorsque le mélange prend la consistance d'une crème, couper le feu et la verser sur la salade.

Mangez immédiatement!

DOMAINE
LA GARELLE

L'expression d'un terroir et d'un savoir-faire !

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

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 appelation 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 - www.domaine-latuiliere.com

VINS - VISITES - TERRASSE - DEGUSTATIONS GOURMANDES

SAINT-PIERRE CUISINÉ À CRU, TOPINAMBOUR ET TRUFFE, JAUNE DE POULE, PRALINÉ NOISETTE

Recette proposée par le Domaine de Fontenille

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de filet de Saint-Pierre extra frais sans peau

600 gde topinambour

50 g d'huile d'olive

4 jaunes d'œufs cuits mollets

1/4 l de lait demi écrémé

25 g de praliné noisette

20 g de truffe

huile d'olive et vinaigre balsamique de qualité

sel fin, fleur de sel et poivre du moulin

Préparation :

> Cuire les topinambour en les laissant mijoter une vingtaine de minutes dans du lait.
> Les réduire en purée.
> Égoutter et mixer en émulsionnant avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
> Saumurer 10 minutes le filet de Saint-Pierre dans un mélange d'eau et de sel à 10%.
> Retirer de la saumure, égoutter et sécher le poisson avec un papier absorbant.
> Réaliser un lait praliné en chauffant le lait avec le praliné noisette; saler et poivrer.
> Émulsionner fortement à l'aide un mixer plongeant afin d'obtenir de la mousse.
> Tailler de fines lamelles de topinambour à l'aide d'une mandoline.
> Les assaisonner avec de l'huile d'olive et du sel.
> Dresser. Râper la truffe au moment de servir.

FONTENILLE

HÔTEL • RESTAURANTS • VIN • CENTRE D'ART

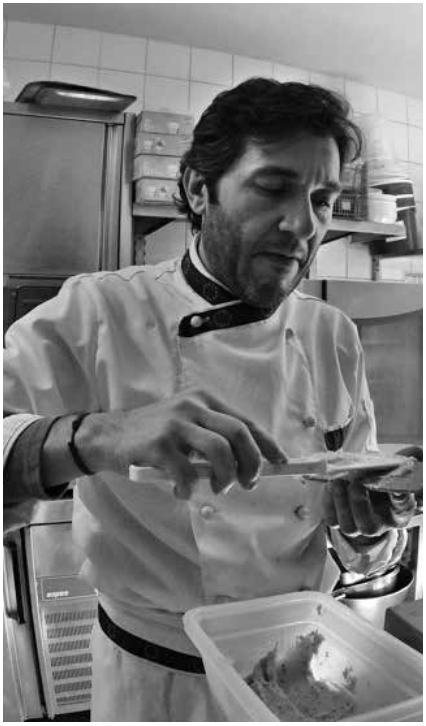
DOMAINE DE FONTENILLE

Route de Roquefraîche, 84360 Lauris
+33 (0)4 13 98 00 00
info@domainedefontenille.com
www.domainedefontenille.com

Magasin de dégustation à Lourmarin
Place de la Fontaine

DOS DE CABILLAUD, MIJOTAGE DE TRUFFES ET D'ASPERGES VERTES

Recette proposée par le Petit Café



Ingrédients :

4 dos de de filet de cabillaud
2 cl d'huile d'olive pour cuisson
30 cl debouillon de poule
20 g de Tartufata (purée de champignons aux truffes)
16 tranches de poitrine paysanne

Ingrédients de la garniture :

20 asperges vertes
2 cl d'huile d'olive pour cuisson
100 g de truffes noires fraiches
3 cébettes
600 g de pommes de terre (Bintje)

Mise en place du dos de cabillaud et garniture :

> Éplucher les asperges puis les cuire à l'anglaise et les refroidir en eau glacée.
> Barder les dos de cabillaud.
> Tailler les cébettes en fin sifflets.

Préparation des pommes de terre :

> Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs (eau salée).
> Les égoutter, les éplucher, les écraser à la fourchette.
> Saler, poivrer, arroser d'un filet d'huile d'olive.
> Conserver au chaud.

Préparation et dressage :

> Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive et rôtir les dos de cabillaud, finir la cuisson au four chaud à 180°.
> Dans une autre cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive, rôtir les asperges, verser les cébettes, déglacer avec le bouillon.
> Laisser réduire, ajouter la Tartufata.
> Mettre les dos de cabillaud et laisser mijoter quelques minutes. Rectifier le goût.
> Dresser sur l'assiette, le fond de pommes de terre, le cabillaud, les asperges autour, verser le jus sur le cabillaud.
> Râper de la truffe noire sur chaque assiette.

L E P E T I T C A F E

« LE PETIT CAFE, une cuisine Méditerranéenne pleine de saveurs dans un décor de carte postale ! »

Au cœur du vieux village perché d'Oppède-le Vieux, si authentique, le PETIT CAFE vous accueille au soleil de son exceptionnelle terrasse, pour partager un déjeuner ou un dîner & vous régaler d'une cuisine originale et passionnée, à base de produits frais, locaux et de saison, qui sent bon la Provence ! Une adresse incontournable dans un décor de carte postale, sur sa terrasse mais aussi à l'intérieur de ce joli bistrot avec sa salle à la déco vintage et son salon réchauffé par le feu de cheminée (à privatiser pour 6 à 10 personnes). Et une belle carte des vins pour déguster, à la bouteille ou au verre, les meilleurs crus et les coups de cœurs de la région ! Ouvert tous les jours de la Saint-Valentin à Noël. Restaurant fermé le Mardi soir et le Mercredi.

The petit café, a mediterranean cooking full flavoured in postcard land. In the heart of the village of Oppède le Vieux, so authentic, the PETIT CAFÉ welcomes you in its sunny terrace for tasting an original and passionate cooking, with fresh local products. An address to remember with a pleasant interior (vintage décor and fire road) and a well-stocked wine list (best vintages and local "coups de coeur"). Open every day from the Saint Valentin to Christmas. Restaurant closed on tuesdays evening and wednesdays.

12, Rue Sainte Cécile - 84 580 Oppède-le-Vieux - T. 04 90 76 74 01

w w w . l e p e t i t c a f e . f r

FILETS DE ROUGETS RÔTIS SUR CROUSTILLANTS DE TAPENADE NOIRE À LA TRUFFE

Recette du Petit Lucullus proposée par la Table de la Bastide du Tinal

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de polenta moyenne

30cl de lait demi-écrémé & 80cl d'eau

20 g de brisures de truffes à l'huile d'olive

100 g de tomates séchées à l'huile, 2 échalotes & 5 gousse d'ail

2 cuil. à soupe d'huile d'olive à la truffe

huile d'olive

Sel à la truffe et poivre

12 filets de rougets

12 Croustillants

1 petit pot de tapenade à la truffe noire

Une truffe noire

Préparation :

> Dorer les échalotes. Ajouter l'ail et les tomates séchées.
> Porter le lait à ébullition avec l'eau. Verser la polenta en pluie. Saler et poivrer.
> Incorporer à la polenta, la préparation d'échalotes et 10grs de brisures.
> Mettre dans des cercles, épaisseur d'environ 2cm, faire griller au four.
> Dorer les lamelles de pain à la poêle avec un mélange d'huile d'olive et huile d'olive aux truffes noires.
> Monter l'aïoli, incorporez 10 grs de brisures de truffes à l'huile d'olive.
> Dorer les filets de rougets côté peau dans un fond d'huile d'olive.
> Monter vos assiettes râper la truffe au moment.

Fièrement dressée sur les contre forts de Ménerbes, village classé parmi les plus beaux du Luberon, la Bastide du Tinal, ancienne magnanerie datant du 18ème siècles entièrement rénovée, après près de deux ans de travaux vous accueille et vous invite à la douceur de vivre en Provence. Entourée d'un parc d'un hectare, planté d'oliviers, de chênes truffiers, d'amandiers, de rosiers anciens, avec une vue à couper le souffle sur Gordes et le Mont Ventoux, la Bastide avec ses 5 chambres spacieuses décorées avec goût et raffinement, cultive l'art de recevoir et vous invite à vivre un moment inoubliable emprunt de calme et de sérénité.

This former 18th century magnanery, la Bastide, stands proudly aons the foothills of Menerbes. Having undergone two years of renovation, it now welcomes you to discover the sweet life in Provence. La Bastide is surrounded by a one-hectare park filled with olive trees, truffles, almond oaks, ancient roses and breath taking views of Mont-Ventoux and Gordes. Whichever of the five spacious and meticulously decorated rooms you choose, you will enjoy on unforgettable experience.

660, Chemin Neuf - 84 560 Ménerbes - Tél. 04 90 72 18 07 - P. 06 07 30 66 70 - labastidedutinal@gmail.com

w w w . b a s t i d e - d u - t i n a l . c o m

AGENDA DES ACTIVITÉS

EXPOSITIONS

DU 1ER AVRIL AU 27 MAI
La truffe de Provence

DU 28 MAI AU 16 JUIN
Myriam HARTMANN - Peintures

DU 16 JUIN AU 29 JUIN
Pascal Lionnet - Peintures

DU 1ER JUILLET AU 15 JUILLET
Maud du Jeu - Peintures et sculptures

DU 15 JUILLET AU 20 AOÛT
Philippe Chazot - Sculptures et bronzes

ÉVÈNEMENTS

DU 15 MAI AU 15 SEPTEMBRE
Tous les vendredis et samedis soir, apéro sunset.

LE 25 JUIN
Soirée «Bar à Vins en musique» au profit du fonds «Pour le pays d'Apt, un hôpital d'avenir»

LE 24 JUILLET
À partir de 18h00, fête des vins du parc du Luberon, dégustations gratuites de vins dans une ambiance musicale, intronisation de personnalités par la confrérie de la truffe et du vin du Luberon.

LE 28 JUILLET
Journée de la truffe d'été

LE 28 DÉCEMBRE
Marché de la truffe noire, intronisation de personnalités par la confrérie de la truffe et du vin du Luberon.

MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN du Luberon

TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR
EVERY FRIDAY AND SATURDAY EVENING

APÉRO SUNSET

BAR À VINS

ARDOISES DE CHARCUTERIE
FROMAGE

MÉNERBES

MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON
RENSEIGNEMENTS 04 90 72 38 37

LES MARCHÉS

MARCHÉS AUX TRUFFES

MÉNERBES > Le dernier dimanche de l'année

LUNDI > Camaret

MARDI > Vaison-la-Romaine et Grignan

MERCREDI > Valréas

JEUDI > Nyons

VENDREDI > Carprentras, Suze la Rousse, Dieulefit

SAMEDI > Apt, Richerenches

DIMANCHE > Saint-Paul-Trois-Châteaux et Tauligan

MARCHÉS HEBDOMADAIRE

LUNDI > Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris et Sénas

MARDI > Avignon, Gordes, Lacoste, Vaison-la-Romaine, Tarascon, La Tour d'Aigues, Cucuron, Fontaine de Vaucluse

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

JEUDI > Roussillon, Ménerbes, Avignon, Aix-en-Provence, Maussane les Alpilles, La Tour d'Aigues

VENDREDI > Bonnieux, Carpentras, Lagnes, Lourmarin, Mallemort, Pertuis, Sénas

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

DIMANCHE > Beaucaire, Ansouis, Villars, Isle-sur-la-Sorgue, Coustellet

LES OFFICES DE TOURISME

APT > 04 90 74 03 18

AVIGNON > 04 32 74 32 74

BONNIEUX > 04 90 75 91 90

CADENET > 04 90 68 38 21

CAVAILLON > 04 90 71 32 01

FONTAINE DE VAUCLUSE > 04 90 20 32 22

GORDES > 04 90 72 02 75

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE > 04 90 38 04 78

LAURIS > 04 90 08 39 30

LOURMARIN > 04 90 68 10 77

MALLEMORT > 04 90 57 41 62

MÉNERBES > 04 90 72 21 80

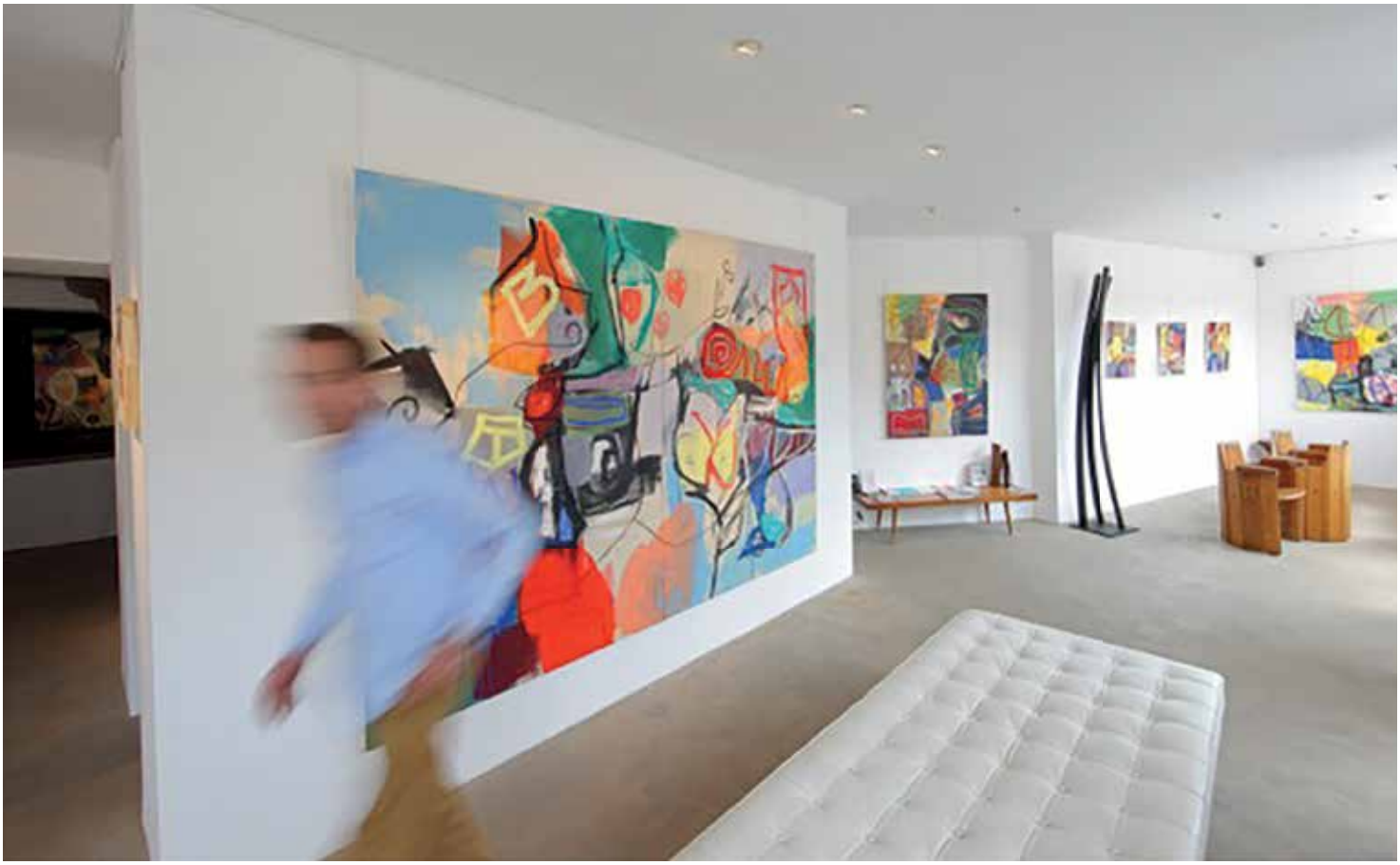
PERTUIS > 04 90 79 15 56

ROBION > 04 90 05 84 31

ROUSSILLON > 04 90 05 60 25

CHEVAL BLANC > 04 90 04 52 94

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 à 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

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier tous mes collaborateurs qui œuvrent avec moi pour que chaque visiteur garde le meilleur souvenir de son passage à la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon, au village de Ménerbes, et dans notre belle région.
Nous sommes fiers de représenter nos compagnons vignerons qui élaborent jours après jours des vins d'une qualité exceptionnelle.
Merci également à tous les annonceurs qui ont permis l'impression de ce guide, n'hésitez pas à leur rendre visite, ils vous réserveront le meilleur accueil.

Pierre MARTRES
Gérant de la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon

CONCEPTION GRAPHIQUE
Mélissa Bénard - 06 27 70 92 77

Mel.
GRAPHISTE

RÉGIE PUBLICITAIRE
WAY Magazine - www.way-magazine.fr
Aurélie Miguel - 06 63 56 64 23

WAY

Luberon WineDriVe

MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN du Luberon

Séduit par nos vins du Luberon ?

Passez votre commande au 04 90 72 38 37

*Nous préparons votre colis**

Nous commercialisons tous les vins du Parc Régional du Luberon aux prix propriétés

Seduced by our luberon wine ?

Make your order! Call 04 90 78 38 37 - Ready in 2 hours!

Choose from our great selection of wines from the Regional Park of the Luberon at the same price as in the wineries

Luberon WineDrive est un service gratuit de la maison de la truffe et du vin du Luberon.

*Vous passez votre commande par téléphone, nous vous la préparons dans les 2h00 (temps moyen estimé).

Maison de la Truffe et du Vin du Luberon - Place de l'horloge - 84560 MENERBES

PLAN DU LUBERON

MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON

Place de l'horloge - 84560 Ménerbes

Tél : 04 90 72 38 37

Mail : info@vin-truffe-luberon.com

www.vin-truffe-luberon.com

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

Galerie 22

art contemporain et actuel

Peinture - Sculpture - Céramique - Verre
Gravure - Photographie

267 route de Gordes 84220 Coustellet (face au Musée de la Lavande)
Tél. 04 90 71 85 06 - contact@galerie22contemporain.com

www.galerie22contemporain.com

Emile Garcin

PROPRIÉTÉS

www.emilegarcin.fr

Ref: MEN-6146-EMG - Luberon

Ref: MEN-6143-CR - Luberon

Ref: MEN-6141-SA - Luberon

Ref: DRM-6140-GC - Drôme & Ventoux

79, rue Klébert Guendon - 84560 Ménerbes - Tél: 04 90 72 32 93 Email: luberon@emilegarcin.fr