



WAY

magazine

MAGAZINE DE RÉFÉRENCE
PROVENCE
MÉDITERRANÉE

way-magazine.fr

HONDA
The Power of Dreams

Honda Miimo

HRM 310 / 520 / 3000

Et dire qu'avant il
fallait tondre !



Miimo tond votre pelouse à votre place

Miimo est intelligente. Entièrement autonome, elle s'occupe de votre pelouse sans assistance de votre part. Silencieuse, Miimo peut travailler de jour comme de nuit. Elle sait même quand elle doit recharger ses batteries. Laissez vos enfants jouer en toute sécurité dans votre jardin, car Miimo est dotée de nombreux capteurs qui stoppent automatiquement ses lames en cas de soulèvement ou de renversement. Miimo vous offrira une pelouse saine et parfaitement bien coupée afin que vous ayez plus de temps pour réaliser d'autres travaux ou ne rien faire tout simplement.

Demandez une étude gratuite afin de déterminer quel robot de tonte Miimo convient le mieux à votre jardin.

Tondoland

ZAC de Sainte Anne Ouest, Route de Vedène

84700 SORGUES

04 90 32 68 96

www.tondoland.fr

N°9

édito



Réalisation et Régie Publicitaire

PRESTIGE EDITIONS
205, Rue de Néguelou
30 133 Les Angles

Créateur du magazine

Alain Dupuis

Graphisme

Aurelie Miguel

Traducteur

Michael Amprimo

Régie publicitaire

Aurelie Miguel
Laurence Miguel

Way est une publication
annuelle gratuite

Imprimerie

Printeam

**Modèle déposé, toute
reproduction interdite.**

Contact :

Laurence MIGUEL
T. 06 69 52 07 65
E-mail : laurencemiguel@way-magazine.fr
www.way-magazine.fr

WAY Magazine de référence, change et élargie son itinéraire tout d'abord par sa nouvelle appellation « Provence Méditerranée ».

Nous avons choisi quelques pépites, quelques bijoux en référence pour des escapades au chant des cigales, au clapotement des vagues de notre littoral, des petites ruelles fleuries de nos villages merveilleux de la Provence Méditerranée.

Parmi nos rubriques votre chemin vous emmènera vers l'habitat, la décoration, la culture, l'hostellerie, le vin, la gastronomie, les plages et nos célèbres marchés de Provence.

Bon séjour à tous !...

WAY Magazine of references changes and expands its itinerary with, at first, a new denomination, "Provence Méditerranée".

We have chosen some nuggets, some gems in reference for getaways under the song of cicadas, the splashing of our littoral waves, the small flowered streets of our marvellous villages of the Mediterranean Provence.

Among our sections, you will take the path to the habitat, decoration, culture, hotels, wine, gastronomy, beaches and our famous markets of Provence.

Enjoy your stay!

sommaire

6 • • • 51

H A B I T A T
D É C O R A T I O N &
T E M P S L I B R E

52 • • • 118

H Ô T E L S V I N S &
G A S T R O N O M I E

119 • • • 122

M A R C H É S
& P L A N S



Le Skin

La seconde peau de votre mobile.

Made in France with ♥

astons-store.com

habitat déco ration & temps libre

Priaulet Jardins

Paysagiste



Originaire du village de Maussane-les-Alpilles, en Provence, l'entreprise Priaulet vous accompagne efficacement dans la création, la réalisation et l'entretien de votre jardin. Nos services s'adressent autant à des particuliers qu'à des entreprises qui souhaitent entretenir leurs espaces verts, ponctuellement ou à l'année.

Nous veillons à utiliser un matériel fiable et entretenu pour favoriser l'efficacité et la sécurité de nos jardiniers. Dans notre entreprise familiale, tous les jardiniers savent que chaque jardin est unique, qu'il mérite de nombreuses attentions, de l'anticipation et de l'investissement et qu'il n'y a pas de petit ou de grand projet ! Un seul objectif : créer au fil du temps un "vrai beau jardin", dans l'enthousiasme et la passion.

From the beautiful village of Maussane-les-Alpilles, Priaulet Company guides you through creation, implementation and maintenance of your garden. Our services are delivered to both private individuals and professionals, occasionally or over the year.

We take care that reliable equipment is used to ensure efficiency & safety of our gardeners. In our family business, every gardener knows that each garden is unique, merit a great deal of attention, anticipation and investment. Every project, no matter how small, has only one objective: create, over time, with enthusiasm & passion, a lovely garden.

PRIAULET JARDINS - MAUSSANE-LES-ALPILLES

Impasse des Micocouliers

Tél. 04 90 47 55 31

www.priauletojardins.fr

RBC VINTAGE

ESPACE DE VENTE POUR LES PASSIONNÉS DE DESIGN VINTAGE

- / Ré-éditions officielles
- / Pièces originales années 50, 60, 70
- / Séries limitées



RBC
SINCE 1987

9 avenue de la Libération
84800 Isle-sur-la-Sorgue
Tél : + 33 (0)4 65 00 00 77
vintage@rbcmobilier.com
rbcmobilier.com

RBC
SINCE 1987

AVIGNON - GALLARGUES - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
LYON - MONTPELLIER - NÎMES

Credit: prout / Barerik werry



1909 Rideaux en Perles de Buis

Artisanat - Perles de Buis



Amélie Ricard perpétue ces belles histoires d'artisanats familiales en créant des «Rideaux en Perles de Buis». L'atelier existe depuis 1909, ce savoir faire se perpétue avec la 4^{ème} génération à Avignon. Perle après perle, elle donne naissance à des rideaux entièrement réalisés à la main. Les perles colorées qu'elle intègre au cœur de rideaux soulignent la beauté du buis naturel. La personnalisation des motifs permet l'utilisation dans de nouveaux domaines. Le rideau de perles ne reste plus à la porte, il s'invite sous les éviers, dessous d'escaliers, en intérieur,... Il n'y a pas de limite aux possibilités d'aménagements originaux, pour une optimisation astucieuse de votre espace de vie reflétant tout le charme de la Provence.

Amélie Ricard keeps these beautiful handicrafts family stories by creating "Rideaux en Perles de Buis". The atelier exists since 1909. The know-how is perpetuated with the 4th generation in Avignon. Pearl after pearl, she creates curtains made entirely by hand. She integrates colorful pearl at the heart of the curtains which underline the beauty of natural boxwood. Customised patterns allows the use into new areas. Pearl curtain is not only a door curtain anymore. It can be found under sinks, under the stairs, inside the house ... There are endless possibilities in original design, to a clever living space optimization reflecting the charm of Provence.

1909 RIDEAUX EN PERLES DE BUIS - AVIGNON

1043, Avenue des vertes rives - Montfavet

Tél. 04 90 23 58 37

www.rideauxbuis.com





Matières Concept - Béton Ciré Online

Fabricant de Béton Ciré

Le premier
site Internet
qui s'écoute !



Provence
RADIO

* Provence Radio est une marque de Colysée Média

Si comme nous, votre cœur est au sud,
écoutez la 1^{ère} webradio de Provence
diffusée 24h/24 et 7j/7
partout dans le monde.



www.provence-radio.com

SITES INTERNET - GRAPHISME - IMPRESSION - WEBRADIO

INFOS@COLYSEE.NET

COLYSÉE MÉDIA - 298 RUE DU BON VENT

ZC LA CRISTOLE - 84140 AVIGNON-MONTFAVET

WWW.COLYSEE.NET

colyseemedia
agence créative

04 90 84 17 11



Le Béton Ciré est une alternative très Design pour les rénovations de sol intérieurs et extérieurs ainsi que pour les cuisines et salles de bains. Matières Concept fabrique et diffuse son propre Béton Ciré aux magasins professionnels et aux particuliers dans toute l'Europe depuis 2004.

Une équipe de professionnels est à votre disposition pour tous vos agencements intérieurs et extérieurs. Dans le cadre de son expérience dans la décoration et la rénovation, Matières Concept vous guide et vous épaulé dans tous les travaux de votre habitat. Du Terrassement à la Finition très haut de gamme, Matières Concept assure l'intégralité des travaux ainsi que dans le suivi de toutes vos réalisations.

Waxed concrete is a design substitute for indoor & outdoor floor renovation, kitchens and bathrooms. MATIERES CONCEPT manufactures and distributes its own waxed concrete to professional stores and private individuals across Europe since 2004.

A team of experts is at your disposal for all of your interior and exterior layouts.

In accordance with its expertise in decoration and renovation, MATIERES CONCEPT guides you and supports you through your home's jobs. From grading to high-end finishing, MATIERES CONCEPT ensures completeness of any work and achievements monitoring.

MATIÈRES CONCEPT BÉTON CIRÉ - CABRIÈRES D'AVIGNON

65, Quartier Jean Bernard

Tél. 04 90 75 79 48

www.betoncire-online.com





CONCEPTION & MAITRISE D'ŒUVRE

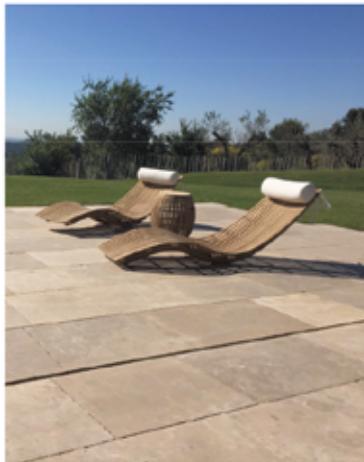
Le végétal, l'eau, les personnes, tous ces êtres vivants sont les éléments essentiels du processus de création du Jardin. S'inspirer du lieu, attraper quelques mots, quelques images pour faire un Jardin qui ressemble à ceux qui vont le vivre. Créer de petits et grands espaces, ouverts ou fermés, contemporains, classiques, décalés, ou déjantés...chaque espace a sa personnalité, chaque élément a sa fonction, l'essentiel est d'y trouver des sensations.

« Cette vision est le fil conducteur de ma pensée quand Je conçois des Jardins ».

Faire passer le projet de l'état papier à l'état matière. Préserver l'esprit du projet jusqu'au bout, tout en le faisant évoluer au fur et à mesure que de nouvelles perceptions apparaissent. La maîtrise d'œuvre devient le moment privilégié pour préciser la singularité du projet et l'accompagner dans sa naissance.



Jardin privé
Domaine public
Jardin éphémère
Siège de société
Hôtellerie

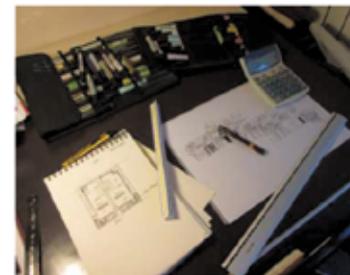


Plant-life, water, and humanity are all essential elements in the creation of a garden. To be inspired by the location, to capture lost mutterings and images so as to create a garden that truly reflects those who will live there. To create small and large spaces open or closed, contemporary, classical, landscaped or even wacky ... each garden has its personality, each element its purpose, all contribute to the enjoyment of the moment and the quest for contemplation as well as emotion. "This vision forms the narrative of my thoughts when I conceive a garden."

To go from blueprint to completion, to drive the storyline of a project to conclusion, whilst allowing room for it to evolve as and when new ideas arise. The initial project management phase is the perfect moment to consider the uniqueness of the project and guide its genesis and development.



Luc ECHILLEY



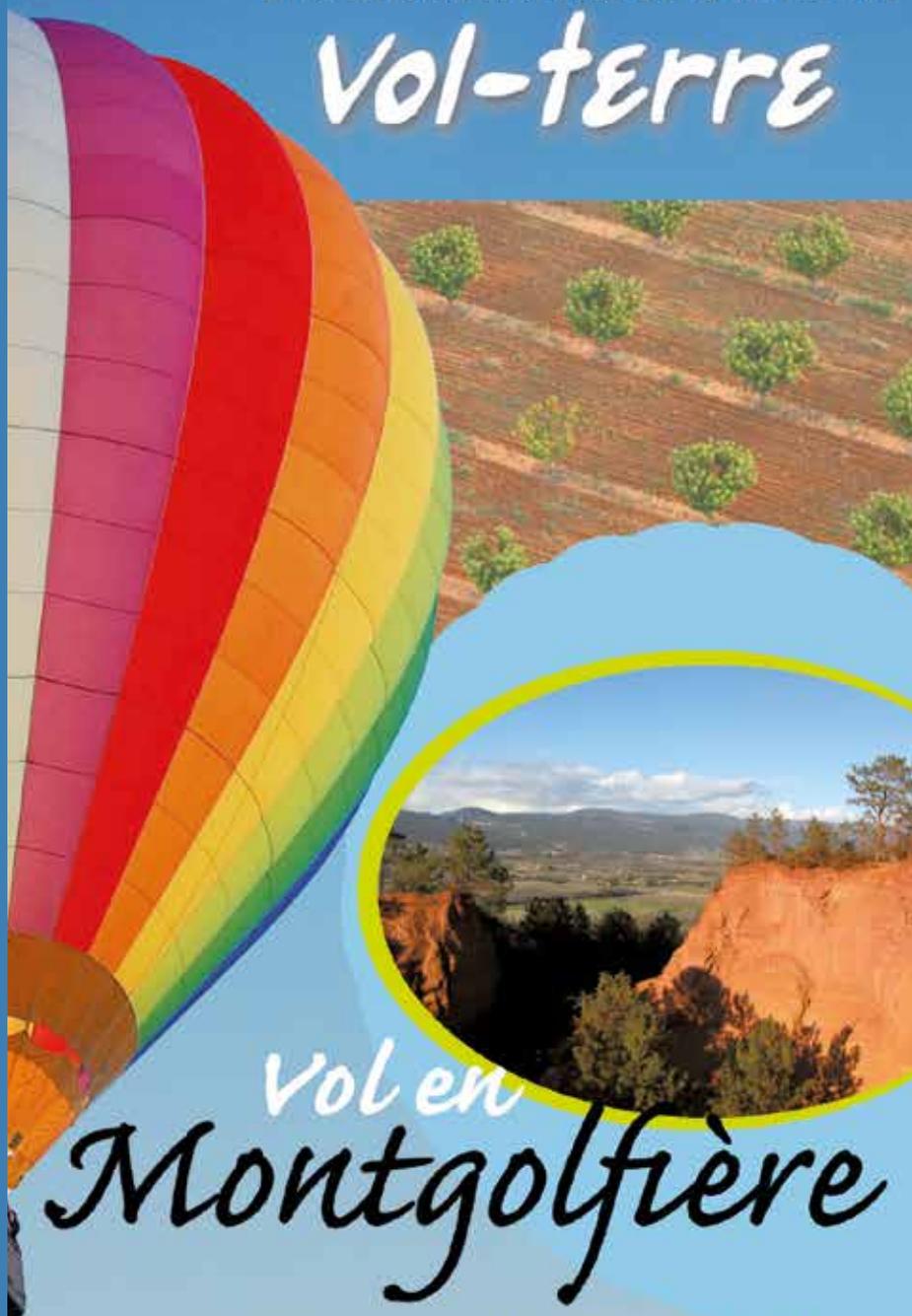
Diplômé de L'Ecole Méditerranéenne des Jardins et du paysage de Grasse, installé depuis 13 ans aux Angles (à 10 min d'Avignon), il gagne en 2013 le titre national de Maître-Jardinier en remportant le concours du carré des Jardiniers à Lyon. Ce Jardin a été réinstallé à la Bambouseraie d'Anduze.

A Graduate Landscape Gardener, practicing from Les Angles (10min to Avignon), since 2003, Luc won the 2013 National title of Master Gardener. His winning entry was subsequently reinstalled at the "Bambouseraie" in Anduze.



Une vision différente de la Provence

Vol-terre



Vol en Montgolfière

au départ de Roussillon

Provence ☉ Luberon

Tél. 06 03 54 10 92

www.montgolfiere-luberon.com

contact@montgolfiere-luberon.com

Robert Bourasseau

Peinture



Lorsque Robert Bourasseau peint des corps il n'est pas question de l'objet mais de son image. Le désigner par ce terme de corps confère à l'image une épaisseur, une vie intérieure, elle devient matière d'expression.

Dans un style sobre, pur et direct, l'artiste n'emploie pas d'astuce. La composition est classique, il coordonne pose et lumière pour effleurer l'émotion de façon à donner plus de force à sa peinture.

When Robert Bourasseau paints people, the matter isn't the subject in itself but its image. Using the term people confers to the image a sense of inner life, it becomes a matter of expression. In a sober, pure and direct style, the artist doesn't use any tricks. The composing is classical, he arranges pose and light to give more strength to the painting.

ROBERT BOURASSEAU - A.DEL GALLERY - MÉNERBES 84 560
EXPOSITION DU 1^{ER} MAI AU 30 SEPTEMBRE 2017

Rue du Portail-Neuf (en haut du village)

EXPOSITION AU CHÂTEAU DU CASTELLET - LE CASTELLET 83 330
EXPOSITION DU 4 AU 23 JUILLET 2017

Salle des Gardes

Port. 06 37 53 95 56
www.robertbourasseau.com

{ plan p. 120 }
H



French Art de Vivre

Bubble. Canapés en tissu Techno 3D, design Sacha Ladic.
Iride. Table basse et bout de canapé, design Alessandro Busana.
Waterline. Dessertes, design Cédric Ragot.

AVIGNON SUD - Route de Marseille - La Cristole - Tél. 04 90 89 89 26

rochebobo

Outdoor Média

Constructeur d'écrans géants led



Constructeur et installateur d'écrans géants & Médiafacades LED, OUTDOOR Media réalise des projets de grandes envergures pensées par des architectes renommés.

Au coeur de l'innovation, la société propose des solutions variées et développées sur-mesure : Transparents, Curved, 3D, Galbés.

De l'étude d'un projet à sa réalisation, OUTDOOR Media offre une prestation complète, qualitative et pérenne dans des secteurs variés (Cinéma, Architecture, Événementiel, Boutiques de Mode).

Manufacturer and installer of giant LED Display & Mediafacade LED, OUTDOOR Media is carrying out large-scale projects designed by famous architects.

At the heart of innovation, The company offers a wide range of customized solutions: Transparent, Curved and 3D.

OUTDOOR Media gives you the ability to bring a project to realization by offering a complete, qualitative and sustainable service in various sectors (Cinema, Architecture, Events, Fashion Boutiques).

OUTDOOR MEDIA - LES ANGLES

Avenue de la 2ème D.B

Tél. 06 35 47 72 75

www.outdoormedia.fr

OUTDOOR Media®

Constructeur d'écrans géants



Agence du Cap
IMMOBILIER



ACHATS - VENTE
des Issambres à St-Tropez

LES ISSAMBRES

1, Avenue de la Jetée

83 380 Les Issambres

04 94 96 92 17

lesissambres@agenceducap.pro

www.agenceducap.pro

Sauvez le Coeur des Femmes

Association



«Lancé en France en 2015, le mouvement «Sauvez le Coeur des Femmes», connu à l'international sous le nom de «Go Red For Women», est une véritable sonnette d'alarme pour lutter et mobiliser contre les maladies cardiovasculaires chez la femme.

Le mouvement a rassemblé depuis sa création des milliers de personnes à la fois sur le terrain, les médias et les réseaux sociaux auprès du grand public et des professionnels.

En France, pays que l'on pourrait croire épargné, ce constat est d'autant plus alarmant que ces maladies sont en forte augmentation, tuant plus que tous les cancers féminins réunis. Véritable «tueur silencieux», le combat principal du mouvement est de mener des actions de sensibilisation, d'information et de prévention.

Le 6 août 2017, sur la célèbre place des Lices à Saint-Tropez, se tiendra la 3ème édition du tournoi de pétanque «Sauvez le Coeur des Femmes» pour lutter contre le fléau que représentent ces maladies cardiovasculaires. Plus nous serons nombreux à en parler et à être sensibilisés, plus la recherche médicale et la prévention pourront avancer.»

Launched in France in 2015, the movement "Sauvez le Coeur des Femmes", known internationally as "Go Red For Women" is a true alarm to fight and mobilize against cardiovascular diseases in women.

Since its inception, the movement has gathered thousands of people in the field, in the media and social networks for the general public and professionals.

One would think that France has been saved, but this is as alarming as these diseases are increasing sharply, killing more than all female cancers combined. As real "silent killer", the movement's main battle is to implement awareness-raising measures, inform and prevent.

On 6 August 2017 on the place of lices in St Tropez, will be held the 3rd edition of the petanque tournament "Sauvez le Coeur des Femmes" to struggle against the scourge of these cardiovascular diseases. The more we talk about it and become aware, the more medical research and prevention can progress.



SAUVEZ LE COEUR DES FEMMES - SAINT-TROPEZ

Tél. 01 71 19 13 84

www.sauvezlecoeurdesfemmes.org



Metal Cube

Mobilier contemporain



La marque METAL CUBE vous propose des canapés, des fauteuils, des tables basses ou encore des manges debout avec tabourets. Sa conception en aluminium thermolaqué ainsi que des coussins garnis de mousse imputrescible et revêtus de tissu anti-UV ne nécessitent aucun entretien.

Une large gamme de coloris au choix aussi bien pour l'aluminium que pour les tissus ou les verres vous permettent des compositions personnalisées et variées.

Conçu et réalisé pour traverser les épreuves du temps, ce mobilier est le résultat d'une étude approfondie à chaque étape de sa fabrication. Vous pouvez découvrir nos réalisations dans nos locaux implantés zone artisanale de Maussane-les-Alpilles ou sur notre site internet. Créée et dessinée par Pascal ROVERY, Maître Artisan dans le domaine de la Ferronnerie d'Art, cette nouvelle ligne a déjà reçu l'approbation de nombreux hôteliers, architectes et particuliers.

The METAL CUBE brand offers sofas, armchairs, coffee tables and high bar tables with high stools. It has been designed to require zero maintenance.

A wide range of various colours with the choice makes it possible to implement varied customized compositions.

This furniture is designed for durability thanks to an in depth study in each stage of manufacturing. You can discover our realizations in our shops localized Artisanal Zone of Maussane-les-Alpilles or on our website. Created and drawn by Pascal ROVERY, master artisan in the field of wrought ironwork, this product line has already received approval of many hotel owners, architects and individuals.



METAL CUBE - MAUSSANE-LES-ALPILLES

La Capelette III - Rue des Pommiers

Tél. 04 90 54 36 44 - Port. 06 63 87 50 67

contact@metal-cube.com

www.metal-cube.com



Stéphane Rouquette & Jean-Marc Battini présentent :

5^{ème} Trophée ROUQUETTE JSP JLR

colyseemedia - 04 90 84 17 11

SAM 10 & DIM 11 JUIN 2017 GOLF DU GRAND AVIGNON

S.V.A.

280 JOUEURS #20 PROS
#260 AMATEURS

2 SOIRÉES #VEND 9 LA BLANCHE
#DIM 11 REMISE DES PRIX



LA BOUTIQUE
DU TEE SHIRT.fr
COLLECTION DE TEE SHIRTS



colyseemedia

Aston's



OUTDOOR
Media



bioSSUN

CÉSAR

Beta

AUTOSUR

NOSTALGIE

www.tropheerouquette.fr

Les Plafonds de l'Isle

Aménagement intérieur - Plafond provençal prêt à poser



Du traditionnel au design...

Les Plafonds de l'Isle ou l'art de recréer un authentique plafond provençal. En plaques de bois et plâtre, simple à poser, le procédé ingénieux est exploité depuis 20 ans par cette entreprise de l'Isle sur Sorgue (Vaucluse).

De l'habitat individuel à l'hôtellerie de luxe...

Les Plafonds de l'Isle déclinent ce savoir-faire d'exception en finitions des plus classiques aux plus contemporaines.

Un moment pour flâner aux portes du Luberon...

Pour se rencontrer, un grand mas exposition de 400m² vous ouvre ses portes pour découvrir de multiples ambiances : cuisine, chambre, salle de bains...

From tradition to design...

Plafonds de l'Isle has mastered the art of recreating authentic provencal ceilings using planks of wood and plaster. The company, based in l'Isle sur la Sorgue (Vaucluse), has been using this ingenious, easy to install method over 20 years.

From family homes to luxury hotels...

Plafonds de l'Isle demonstrates their exceptional know-how, offering a large range of both traditional and contemporary finishes.

An opportunity to visit the Luberon...

Our doors are open for you to come and visit our large 400m² showroom, set in a traditional provencal farmhouse at the entrance to the beautiful Luberon valley. Wander through and discover a variety of displays, including kitchens, bedrooms and bathrooms.

LES PLAFONDS DE L'ISLE - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE

Mas Exposition - 100, Avenue de la petite Marine

Tél. + 33 (0)4 90 38 14 47

www.plafondsdelisle.com



{ plan p. 120 }
D



PROMENADES EN MER À SAINT-TROPEZ

Le vieux Saint-Tropez & La baie des Canoubiers

Les saveurs du terroir

Les couchers de soleil

Évènementiel

La Pouncho

Promenades en mer



LE VIEUX SAINT-TROPEZ & LA BAIE DES CANOUBIERS

Spécialiste des promenades en mer à Saint-Tropez, venez vivre une expérience unique à bord de La Pouncho. Embarquez pour une visite commentée d'une heure afin de découvrir les lieux mythiques, les quartiers anciens, les maisons célèbres et tous les principaux sites de tournage de films réalisés à Saint-Tropez.

LES SAVEURS DU TERROIR

Durant 1h15, vivez l'émotion en découvrant Saint-Tropez par la mer lors des promenades dégustation des saveurs du terroir local dans un lieu d'exception: promenades salées ou sucrées avec à l'honneur les vins des domaines tropézien ou de la presqu'île, épicerie fine varoise (anchoïade, tapenade, terrines), ou encore la célèbre tarte tropézienne.

LES COUCHERS DE SOLEIL

Durant 30mn, partagez la magie du coucher de soleil sur le Golfe de Saint-Tropez à bord de La Pouncho en trinquant avec une coupe de champagne.

ÉVÈNEMENTIEL : mariages, anniversaires, séminaires, suivi de régates, navette (Port Cogolin, Saint-Tropez)

THE OLD SAINT-TROPEZ & THE BAY OF CANOUBIERS

Specialist of boat trips in Saint-Tropez, come and live a unique experience while 1h on board of La Pouncho : the old Saint-Tropez, mythical places with famous movies shot and sublime landscape.

LOCAL FLAVORS

Live emotion discovering Saint-Tropez from the sea and taste on board the savors of the local terroir in a exceptional place (1h15) wines from famous vineyards of Saint-Tropez & its peninsula
- delicatessen from the region of Saint-Tropez (anchoïade, tapenade, terrines,...) : salted trip
- pastries & biscuits from Saint-Tropez : sweet trip

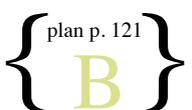
SUNSETS

Live the magic sunset on bord of La Pouncho on the Gulf of Saint-Tropez, toasting with champagne (30mn).

EVENTS : weddings, birthdays, seminars, followed by regattas, shuttle boat (Harbor Cogolin, Saint-Tropez)

LA POUNCHO - SAINT-TROPEZ

Quai du Président Meiffret - Estacade du Nouveau Port
Tél. 04 94 97 09 58 - Port : 06 84 07 41 87 - 06 09 50 60 72
info@lapouncho.com 
www.lapouncho.com



Les voiles de Saint-Tropez

Bateaux - Événement



Du 30 Septembre au 8 Octobre 2017

Copyright (SNST/Voiles de St-Tropez)

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ - SAINT-TROPEZ
www.lesvoilesdesaint-tropez.fr



plan p. 121
B

La nautique de Saint-Tropez

Événements



Copyright (SNST/Voiles de St-Tropez)

Chaque fin d'été, le souffle de la passion ranime le célèbre port varois dans la perspective d'une semaine d'exception. En 2017 le rendez vous des Voiles de Saint Tropez fête pour la 19 eme fois l'association des yachts de tradition avec des bateaux du troisième millénaire. Plus de 300 bateaux mesurant jusqu'à 50 mètres régatent chaque jour dans le golfe de Saint Tropez à partir du dernier week-end de septembre. Le mélange de yachts classiques avec des bateaux ultra modernes est la caractéristique principale des Voiles et sa véritable «marque de fabrique». Tout comme le sont la fête et les nombreuses animations à terre, largement ouvertes aux Tropéziens et au public.

LA NAUTIQUE - SAINT-TROPEZ

Parking Port BP72
Tél. 04 94 97 30 54 - Fax. 04 94 97 87 00
info@snt.org
www.societe-nautique-saint-tropez.fr



plan p. 121
B

Les voiles de Saint-Tropez

Bateaux - Événement



Copyright (SNST/Voiles de St-Tropez)



On dit que l'origine des Voiles de Saint-Tropez tient à une rencontre qui a eu lieu il y a plus de trente ans. Comment tout cela a-t-il débuté ?

Patrice de Colmont. Par un heureux hasard ! Fin septembre 1981, un couple d'Américains qui a un Swan de compétition s'attarde à Saint-Tropez après avoir disputé la Swan Cup à Porto Cervo. Ils participent à quelques régates à la SNST, finissent par connaître du monde et, un beau jour, alors que le propriétaire évoque ses succès en régate, le 12 Mètre Ikra fait son entrée dans le port. Quelqu'un lance alors : "Et Ikra, penses-tu que tu pourrais le battre ?" Réponse immédiate : "Pourquoi pas, si Ikra accepte le défi." Je cours sur le champ voir Jean Laurin, skipper d'Ikra, qui accepte de sortir pour une régate le lendemain. C'est ainsi que tout a débuté, par un défi un peu dingue entre un Swan 44 et un 12 Mètre JI !

C'était déjà l'alliance de l'ancien et du moderne. Quelle a été l'issue du combat ?

André Beauvils. C'est juste, la mer comptait plus que la voile et, à partir de 1984, on a inventé des catégories comme les "sea-explorers", les "tropéziens-travail", les "tropéziens-marconi" pour constituer des classes où l'on faisait entrer tout le monde. Les défilés, les déguisements, les jeux d'eau à l'entrée du port avec les filles en guêpière – les fameuses "girelles" –, les concours de boules, tout cela s'est greffé spontanément. Tout était bon pour s'amuser, les gens voulaient voir autre chose, avoir des souvenirs plein la tête, partager tous les ingrédients pour passer un bon moment ensemble. Cela dit, la Nioulargue a eu très vite une audience internationale et a donné un élan sans précédent aux restaurations. Les yachts classiques se sont développés grâce à des gens comme Albert Obrist qui ont commencé à fouiller les archives pour refaire des bateaux à l'identique. C'est au fil des éditions successives qu'on a vu revenir les bateaux avec des gréments authentiques. C'était un complet changement de mentalité parce qu'il fallait aussi trouver et former les équipages pour les manœuvrer.

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ - SAINT-TROPEZ

Du 30 Septembre au 8 Octobre 2017

www.lesvoilesdesaint-tropez.fr



{ plan p. 121 }
B

Alexia Barrier

Marraine de l'épreuve Golf Voile Cup 2017



Alexia Barrier, prochaine marraine de l'épreuve Golf Voile Cup 2017, lors de sa participation de la Golf Voile Cup 2016 elle réalisa l'exploit «un trou en un», avis aux amateurs!! Elle participera bientôt à la solo Maître Coq. Alexia est aussi la marraine de l'association «Sauvez le Coeur des Femmes» ce qui nous fait un immense plaisir car WAY MAGAZINE est partenaire pour 2017 de l'association.

QUI SUIS-JE ?

Bonjour, je suis Alexia Barrier, 36 ans, femme skipper de la Course au Large. J'ai couru sur Mini Transat, Figaro 2,60 pieds monocoque et multicoque, Solocéan et également au niveau mondial en Match Racing. Mon terrain de jeu c'est la Méditerranée, où j'ai tiré mes premiers bords, avec mes parents à l'âge de trois ans sur un voilier de 6 mètres. Puis toujours en leur compagnie sur la côte Atlantique à l'occasion de régates corporatives. À 15 ans je deviens moniteur de voile. Je poursuis mes études en management du sport à l'UFR-STAPS de Nice. À 18 ans, je fais mes débuts dans les industries du yachting, comme co-skipper ou marin sur des voiliers de 36 mètres ou encore des 12mJI (ancien bateau de la Coupe de l'America). Elle participera cette année à la Solitaire du Figaro avec Piqd.com et au Tour de France à la Voile avec Pink Lady-Pays de l'Or -Hérault. Son projet de participer au Vendée Globe 2020 avance bien.

MON PALMARÈS :

- 2016 - Vice championne d'Europe de 6mJI
- 2015 - Tour de France à la Voile - skipper et barreur - Diam24 30Corsaires
- 2014 - 3ème de la Transat Ag2r la Mondiale - Figaro2 30Corsaires
- 2012 - Champion National de Suède - 6mJI Nada
- 2011 - Vainqueur de la Maxi Transatlantique - Farr 115 Sojana
- 2009 - 4myplanet Tour, tentative de tour du monde en solitaire - 60 pieds IMOCA
- 2007 - 19ème Transat Jacques Vabre - Class40 Pindar
- 2007 - Record du Tour des îles britanniques en équipage féminin - 60 pieds IMOCA Roxy
- 2007 - 3ème de la Route de l'Equateur (Marseille-le Congo) avec F. Arthaud et L. Poupon - Class40 Deep Blue
- 2006 - 12ème Transat Ag2r avec S.Davies - Figaro Bénéteau 2 Roxy
- 2006 - Equipière de Dennis Conner sur le circuit Classic Prada - Cotton Blossom
- 2005 - Transat 6.50 - Proto 6.50 Roxy
- 2003 - 4ème mondiale de match racing féminin
- 1998 - 15ème Championnat de France Espoir - Laser Radial

ALEXIA BARRIER
www.fosburit.com

www.piqd.com

{ plan p. 121 }
B



Copyright (SNST/Voiles de St-Tropez et Laurence Miguel Prestige Editions)

•• EXPERIENCE ••

POMMERY

CHAMPAGNE

POMMERY

ROYAL BLUE SKY

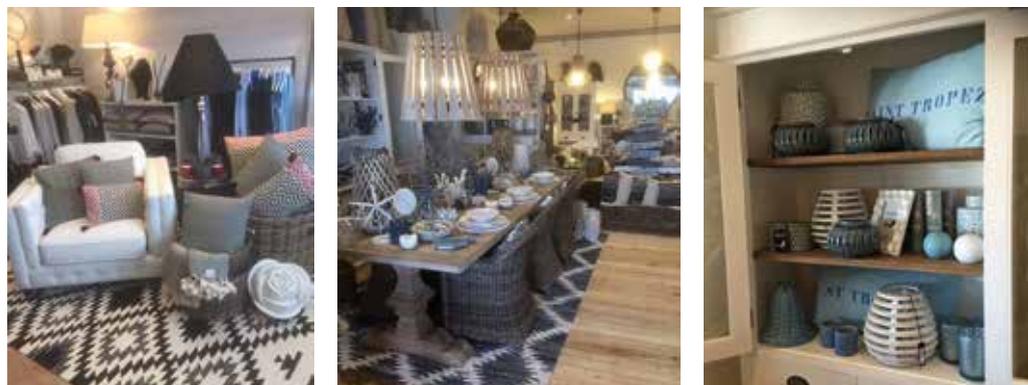
CHAMPAGNE
POMMERY
SUR GLACE

CHAMPAGNE - PRODUCT OF FRANCE - CUVÉE EXTRA DRY - POMMERY SA - FRANCE

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

Boutique le Style

Décoration - Intérieur / Extérieur - Prêt-à-Porter



Cet été, vous rêvez d'un look bohème chic ? Découvrez la collection de prêt à porter féminin de la boutique LE STYLE aux Issambres. Dans un style décontracté et contemporain, les marques de prêt à porter féminin proposées en boutique sont tendances et abordables. Grâce aux conseils de Jean-Pierre et Virginie, les propriétaires, vous ne pourrez que vous laisser tenter pour ces vêtements inspirés de la mode hippie.

A chic laid-back style Are you dreaming up a chic Bohemian look this summer ? Discover the women's ready-to-wear collection at thestyleboutiqueLESTYLEatlesIssambres: a store whose laid-back, contemporary ready-to-wear women's clothing brands are both on-trend and affordable. The tips given by to owner Jean Pierre and Virginie will have you clamouring to try out these clothes, which take their inspiration from hip fashion.



BOUTIQUE LE STYLE - LES ISSAMBRES

À LA SORTIE DES ISSAMBRES, ROUTE DE SAINT AYGULF, À GAUCHE

2044, RD 559

Tél. 04 89 25 42 73

www.le-style.fr




LE STYLE
Décoration - Intérieur/Extérieur - Prêt-à-Porter

Décoration, mobilier d'intérieur et d'extérieur, habillement, possibilité de devis en boutique ou à votre domicile... Les propriétaires de la boutique LE STYLE ont importé de Belgique un concept de boutique innovant et tout en un. Jean Pierre Wijckmans et Virginie Desmedt ont conjugué leurs passions pour le textile et le mobilier afin de proposer des objets de marques belges et hollandaises. Douceur et convivialité sont à l'honneur. D'inspiration cottage et bord de mer, le mobilier outdoor et indoor est fabriqué à partir de matériaux naturels comme le bois ou le rotin. Agrémenté de couleurs vives, il confère une atmosphère résolument chaleureuse. L'accueil sympathique et les conseils avisés permettront aux visiteurs de trouver ce qui leur convient tout en passant un agréable moment.

Decoracion indoor and outdoor furnitre, clothing, possibility of estimate in shop or at your home... the owners of shop THE STYLE have imported and innovative, all-in-one store concept from belgium. Jean Pierre and Virginie Desmedt Wijckmans have combined their passions for textiles and furniture in order to bring you delightful Belgian and Dutch branded items. The place is characterised most of all by warmth and friendliness. The outdoor and indoor furniture is inspired by the seaside and by a cottagey feel, and is made from natural materials such as wood and rattan. The lively colours that adorn the objects confer upon them a determinedly welcoming feel. Visitors to the store are sure to find the perfect thing during an enjoyable visit, thanks to the friendly welcome and the sound advice provided.

LE STYLE

2044, RD 559- 83380 LES ISSAMBRES

Tel : + 33 (0)6 16 98 60 89

www.le-style.fr

Pierre Cardin

*vous propose les plus beaux lieux de tournage
dans le sud de la France*



La plaine de Bonnieux (50 ha)

Le domaine des Quatre Tours - Le Château du marquis de Sade

Le Château de Lioux - Le Palais Bulles

des paysages insolites à la campagne, à la montagne, à la mer.

*Salle de projection de 200 places, salle de conférence,
bureaux, 200 lits, restaurants, piscines, centre équestre...*



Contact : Thomas FILLIOUX 06 70 31 22 17 / thomas.fillieux@pierrecardin.com



SPECIALISTE MENUISERIES ACIER HAUTES PERFORMANCES



Créée en 1969 la ferronnerie ROVERY s'est spécialisée depuis plus de 10 ans dans la fabrication de menuiseries acier hautes performances. Les différents profilés et vitrages utilisés aujourd'hui permettent d'allier la finesse, la solidité et la rupture de pont thermique. Les performances énergétiques obtenues répondent aux exigences et aux nouvelles normes du bâtiment imposées par la RT2012.



FERRONNERIE ROVERY
La Capelette III

Rue des Pommiers

13 520 Maussane-les-Alpilles

www.ferronnerierovery.com

contact@ferronnerierovery.com

Tél. 04 90 54 36 44 - Fax. 04 88 18 09 28

Franck Pothier - PM Décoration

Tapissier Décorateur - Meilleur Ouvrier de France



Tissus de grands Editeurs : Pierre Frey, Lelievre, Manuel Canovas, Dedar, Zimmer and Rhodes, Rubelli, Braquenier, Jim Thomson, Dominique Kieffer, Designers Guild, Christian Lacroix, Colefax, Larsen, Missoni..... Des collections chaque année enrichies.

Choix : du classique au contemporain, des unis au brodés, en coton, lin, soie et matières plus rares, adaptées aux rideaux, stores bateau, cloisons japonaises, coussins, tenture murale, et tous types de sièges. Ce sont plus de 9.000 références.

Savoir faire : dans la plus pure tradition de fabrication pour la beauté d'un rendu mais aussi pour la praticité et la solidité.

Qualité : des matériaux pour leur résistance, leur durabilité de ce qui se voit et ce qui ne se voit pas.

Conseil : choix de décor, harmonisation des couleurs, styles et formes pour des ambiances uniques.

Tissues from major publishers : Pierre Frey, Lelievre, Manuel Canovas, Dedar, Zimmer and Rhodes, Rubelli, Braquenier, Jim Thomson, Dominique Kieffer, Designers Guild, Christian Lacroix, Colefax, Larsen, Missoni..... enriched collections year after year.

Choice : from classical to modern, plain to embroidered, cotton fabrics, linen, silk and scarce materials, adapted to curtains, roman blinds, paper screen, pillows, wall hangings and all kind of seats. More than 9.000 references.

Expertise : Crafted in the finest traditions, for the beauty of rendering, practicality and robustness.

Quality : materials chosen for their resistance, durability about what is seen and what is not.

Advices : choice of decor, colour match, styles and forms for unique atmospheres.

FRANCK POTHIER - PM DECORATION - ISLE-SUR-LA-SORGUE SHOWROOM ET ATELIER

48, Rue Carnot

Tél. 04 90 92 68 13 - pm.decoration@orange.fr

www.franck-pothier.fr



photo Didier Gémignani - Grand Hôtel Henri



photo Didier Gémignani - Grand Hôtel Henri



FRANCK POTHIER
Tapissier • Décorateur
Meilleur Ouvrier de France

48, Rue Carnot
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél. 04 90 92 68 13
pm.decoration@orange.fr
www.franck-pothier.fr



photo Didier Gémignani - Grand Hôtel Henri



La Roche-sur-Yon, Shanghai www.franck-pothier.fr



photo Didier Gémignani - Grand Hôtel Henri

La vie est belle @ rue de la fontaine

Antiquités - Modernités - Chic Bazar

*Un lieu exceptionnel
juste pour vous...*

Au cœur du centre historique d'Avignon
dans le jardin des Doms,
l'Espace Jeanne Laurent vous offre
une vue panoramique et la possibilité
d'un accès privé sur le Pont d'Avignon.

Ce lieu de caractère vous est proposé à partir de 2 400 € HT
Proximité immédiate du parking du Palais des Papes et des hôtels.

ESPACE
**Jeanne
LAURENT**



Le lieu ? Un relais de poste du XVIIème siècle. L'adresse ? L'un des plus beaux villages du Luberon. À la galerie « La vie est belle rue de la fontaine » une fabuleuse rencontre opère.

Meubles professionnels, vintage ou de style cohabitent avec l'art de vivre le XXIème siècle. Les témoins d'une chine éclectique respirent l'air neuf d'un design ludique ou poétique. Des chaises en robes d'été dansent sous un lustre en passementerie, des anges en stuc veillent des soins éco-friendly, des insectes en fil de fer butinent l'imaginaire d'une coiffeuse...

Opéra de créateurs, fable des objets, ici l'antique est moderne chic et demain découvre comme la vie est belle rue de la Fontaine.

Life is beautiful. Antiquities, modernities, chic bazaars. The Place ? A 17th century coaching inn. The address? One of the most beautiful villages of Luberon. In the galleria " Life is beautiful in fountain street" comes a marvelous meeting.

Every kind of furnitures coexist with the 21st century way of life. Witnesses of an eclectic find can discover a playful and poetic design. Chairs, glosses, stucco angels, metal insects are expressing an other point of view. There, antic furnitures are the modern and the chic of the future. Let's discover as life is beautiful in fountain street.

LA VIE EST BELLE - MÉNERBES

50, Rue de la Fontaine
Port. +33(0)6 19 91 37 91
lavieestbelle@ruedelafontaine.fr

Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h
Open from Tuesday to Saturday 11:00 a.m - 7:00 p.m

plan p. 120
H

Art et Rénovation

Maçonnerie d'autrefois



**Un bâtiment à rénover dans l'esprit en lui conservant son identité, son vécu ?
Une construction neuve pour lui donner un aspect ancien authentique ?**

Art et rénovation, (labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant) prend en charge extérieur ou intérieur du corps d'habitation principal, aux dépendances et aménagements divers. L'assurance d'une âme d'antan donnée à votre bâti.

C'est peu dire que cet ancien compagnon maçon passionné, celui qui dit «apprendre tous les jours» et se nourrir de l'expérience des anciens, des traditions Provençale et de toute la littérature qu'il se procure en architecture, histoire de l'art, techniques de constructions anciennes. Stéphane Roucheton et son équipe confère à chacun de leur chantier, qu'elle qu'en soit la nature, l'importance, la situation ou le prix, dans la complexité d'exécution, comme la simplicité. Un respect des règles de l'art et un rendu dont chacun peut se rendre compte au fil des rues, ruelles, places et monuments de certains village environnants, mais aussi au showroom grandeur nature à voir absolument sur rendez vous à GARGAS ou vous pourrez y voir enduit, stuc, badigeon de chaux, bâti ancien, mur en pierre sèche, calade... Conseil, étude, réalisation de votre projet.

**A building to renovate in preserving its identity, its story?
To give a new construction an old and authentic appearance?**

Art et Rénovation, (labeled "Entreprise du Patrimoine Vivant") takes charge from the exterior or the interior of the main house, to the outbuildings and various fittings. The assurance of a soul of yesteryear given to your building.

It is an understatement to say that this former passionate compagnon mason, the one who says that he "learns everyday" and feeds himself on the experience of the elders, Provençal traditions and all the literature he procures in architecture, art history and techniques of ancient constructions. Stéphane Roucheton and his team confer on each project, whatever their nature, importance, situation or price, in the complexity or simplicity of execution. A respect for the rules of art and a rendering that everyone can see along the streets, alleys, squares and monuments of some adjacent villages, but also in the life-size Showroom in Gargas, A must-see, by appointment only. Plaster, stucco, lime wash, old building, dry stone wall, called...Consulting, study, realization of your project.



AVANT



APRÈS

**ART ET RÉNOVATION - GARGAS
SAS au capital de 60 000 €**

28, Chemin du Puisatier

STÉPHANE ROUCHETON

Port. 06 20 66 71 94

stephane.roucheton@wanadoo.fr

www.stephane-roucheton.com



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

Horaires : Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 18:00 p.m

{ plan p. 120 }

pierre cardin
FESTIVAL
de LACOSTE

17^{ème} Édition - JUILLET 2017 à 21h
Château et Carrières du Marquis de Sade 84480 Lacoste

SAMEDI
15 JUILLET

MICHEL DRUCKER - Seul... avec vous

One-Man-Show (Carrières)

DIMANCHE
16 JUILLET

SONYA YONCHEVA

présentée par Eve Ruggiéri Récital (Carrières)

LUNDI
17 JUILLET

GÉRARD CHAMBRE - Les 3 Feydeau

Spectacle musical (Château)

MARDI
18 JUILLET

LE REQUIEM DE MOZART

proposé par Eve Ruggiéri (Carrières)

JEUDI
20 JUILLET

GÉRARD CHAMBRE - Parlez-moi d'amour au lit

Spectacle musical (Château)

VENDREDI
21 JUILLET

MOZART ET SES AMIS LES CASTRATS

proposé par Eve Ruggiéri Spectacle musical (Château)

SAMEDI
22 JUILLET

DIDON ET ENÉE

Musicales du Luberon Opéra (Carrières)

LUNDI
24 JUILLET

DULCE PONTES

Concert (Carrières)



FESTIVAL
de LACOSTE

*Carrières du Château du Marquis de Sade
un lieu magique à l'acoustique irréprochable dans lequel
Pierre Cardin a réalisé un théâtre de 1000 places*



Depuis juillet 2001, accompagné pour la partie lyrique d'Eve Ruggiéri, Pierre Cardin a produit dans ce théâtre les plus grands opéras (Don Juan, Les Noces de Figaro, La flûte enchantée) et a reçu des interprètes de renom (Renée Fleming, Angela Gheorghiu, Roberto Alagna, Jonas Kaufmann).

Réservations 0892 68 36 22

informations : 04 90 75 93 12

www.festivaldelacoste.com / www.pierrecardin.com



La Provence

Vaucluse

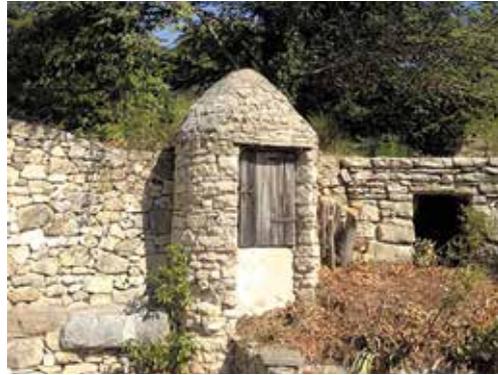
la Marseillaise

Renseignements et réservations 04 90 75 93 12
Espace La Costa - rue Basse - Lacoste 84480

www.festivaldelacoste.com
www.pierrecardin.com

Provence PA

Gestion et suivi de projets pour les particuliers



Qui sont vos clients, quels projets suivez vous?

Les personnes qui me confient leur projet sont majoritairement étrangères et de langue anglo-saxonne, mais l'économie mondiale a une influence directe sur l'origine des investisseurs. Après avoir eu un grand nombre d'anglais et de clients provenant du continent nord américain, je constate qu'une partie de l'Europe et notamment la Scandinavie porte un intérêt de plus en plus grand pour la Provence. Quelques clients français font également appel à mes services. Je serais heureuse également de pouvoir apporter mes services à des pays en plein essor économique tels que l'Inde par exemple. Le secteur géographique sur lequel Provence PA opère est assez vaste, il couvre les Alpilles, le Luberon, mais également la région d'Aix-Marseille et la Côte d'Azur, où nous avons des bureaux.

Je n'ai jamais le même vécu ni la même histoire avec mes clients. Etant leur représentant direct sur place, je peux intervenir à toutes les étapes du projet, depuis sa naissance lors du compromis de vente, ou au moment de la prospection, et plus en aval tout au long de la phase préparatoire, pendant les démarches administratives, avec souvent un gros travail d'investigation et d'explication des différentes lois et règlements, enfin la prospection et la sélection des intervenants jusqu'au suivi des travaux et leur achèvement. Il m'arrive également d'intervenir en cours de projets ou sur des réalisations complémentaires. Je suis également très sollicitée pour prendre en charge la gestion des locations saisonnières.

Mon métier repose sur un travail de longue haleine et mon plus grand plaisir est de voir qu'un rêve se concrétise, qu'une relation de confiance se noue entre mon client et moi-même, à travers un partage des cultures.

J'ai la chance de pouvoir rencontrer et faire travailler des artisans remarquables, qui ont pour la plupart été sur les chemins du compagnonnage ou épaulés par les anciens. Je pense qu'il est important de mettre en avant ces «petites mains» qui opèrent sans grand tapage, mais sont une réelle fierté de notre patrimoine local.

Who are your clients and their projects ?

People who entrust me to manage their projects are mostly overseas non residents and anglophone, however newcomers from the scandinavian part of Europe are investing in Provence. Some French also use Provence Pa services. I am also expecting clients from emerging economy such as India for instance as I notice that more and more people from that country are repeated clients for rentals in the area. Provence Pa operates in the Alpilles, Luberon, the area Aix-Marseille and have offices in Gassin, near Saint Tropez.

I have a unique experience that I share with each of my clients.

Acting as their sole representative on site, I can assist at any stage of the project, whereas during the prospection, or later on preparatory works when they need to comply with all the administration requirements and local regulation, until the selection of good and reliable contractors and follow up. I can also intervene on specific issues or missions. Some of my clients also contact Provence Pa to manage the rental of their property.

My core activity stands on a long term and trusting relationship and I enjoy when I see that my client's dream come true, and I own a small part of their happiness.

I am very lucky to be able to work with some exceptional skilled artisans, most of which were «compagnons» and I deem it is part of an heritage that I am proud to share with persons who want to settle in Provence.



Provence PA c'est la gestion et le suivi de projets pour les particuliers dans les Alpilles - Luberon- Côte d'Azur.

Provence PA is property management and coordination, seasonal rentals management in Provence - French Riviera.

Florence Becker, une altruiste, investie dans sa région, ses clients et leurs projets.

Florence Becker, an altruistic dedicated to her clients and their projects who is passionate about Provence.

«Sharing cultures and experiences with persons that are from all over the world, and ask me to disclose the best of Provence, is a privilege I am never tired of».



PROVENCE PA - OPPÈDE

Florence BECKER

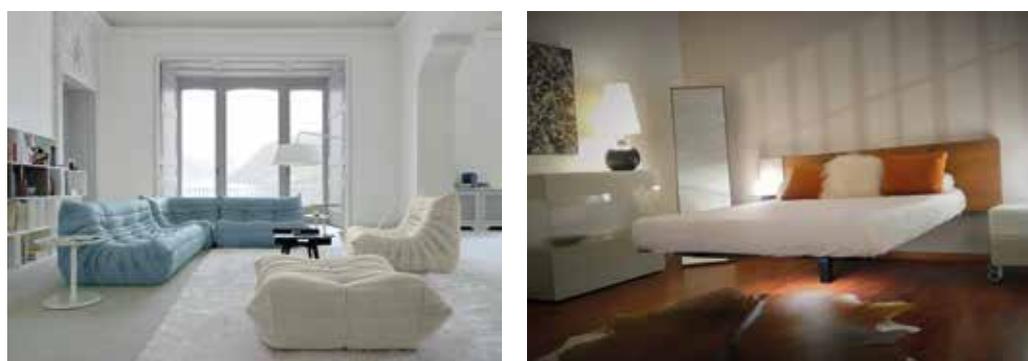
181, Chemin de la Garrigue

Port. 06 81 041 444 - florence@provencepa.com

www.provencepa.com

Inove

Mobilier intérieur et extérieur



Maryse PALOMBA et Marianne DEHAIS (mère et fille) vous accueillent avec convivialité du lundi au samedi de 10h à 19h non stop, dans leur magasin présent sur Avignon depuis 2001. Notre espace de vente est situé face au tribunal de justice, à proximité des remparts et pour faciliter votre visite un parking clients est attenant au magasin. Sur une surface d'exposition de 550 m2, nous vous présentons un grand choix de mobilier et objets de décoration haut de gamme dans un esprit contemporain. Pour vos espaces de vie, du salon à la chambre en passant par la salle à manger ou votre bureau, vous trouverez du mobilier créé par de grands designers, de manufacture Française pour les marques CINNA, LIGNE ROSET, DUVIVIER, tapis LESAGE, et Européenne pour les marques LEOLUX, JORI, FIAM, CATTELAN, REFLEX, LAGO, BONTEMPI, FONTANA ARTE, de l'outdoor avec les marques : DRIADE et VONDOM ainsi que les luminaires.

Elle vous proposent un service de conseils personnalisés à domicile et peuvent vous mettre en rapport avec des artisans pour vos projets.

Le magasin accueille en permanence des oeuvres d'artiste peintres et de sculpteurs avec vernissages réguliers. Un nouvel espace outdoor vous accueillera afin de profiter du jardin des thés et savourer un moment de détente en famille, recevoir un RDV ou simplement une petite pause entre amis(es).

Maryse Palomba and Marianne Dehais (mother and daughter) welcome you from Monday to Saturday from 10am to 7pm non stop, in their store located in Avignon for more than 2001 We are in front of the Court of Justice, near the remparts and to facilitate your visit our parking is adjoining the shop. On an exhibition space of 550sq meters, we present a large choice of furnitures and high-end decorative items in a contemporary spirit. For your living spaces, from the living-room to the bedroom, including the dining room or your office, you'll find furnitures created by great designers, Made in France for CINNA brands, LIGNE ROSET, DUVIVIER, LESAGE carpets and Made in Europa for LEOLUX, JORI, FIAM, CATTELAN, REFLEX, LAGO, BONTEMPI, FONTANA ARTE and outdoor brands with : DRIADE and VONDOM.

We can also propose you a personalized advices service at home and put you in touch with artisans for your projects. We constantly host painters' and sculptors' works enjoy with regular vernissages. A new outdoor space welcomes you to take advantage of the garden of teas & enjoy a relaxing moment with family, receive a RDV or just have a little break with friends.

INOVE - AVIGNON

1 bis, Route de Montfavet (Parking clients)

Tél. 04 90 86 48 10 - inove.meubles.contemporains@gmail.com

www.inove-cinna-meubles-contemporain-84.com



inove

Meubles Contemporains



INOVE

1 Bis, Route de Montfavet
84000 AVIGNON

Ouverture du lundi au samedi de 10h à 19h (Parking clients)

Tél : 04 90 86 48 10

inove.meubles.contemporains@gmail.com

www.inove-cinna-meubles-contemporain-84.com

Les Antiquaires du Quai de la Gare

Antiquaires



Statuaire et mobilier de Haute Epoque, peintures des grands siècles, argenterie et bijoux, livres anciens, mobilier classique et contemporain, collections d'objets d'Art et de Créateurs, le client le plus exigeant a les plus grandes chances d'y découvrir l'objet de sa recherche, conseillé au mieux par des marchands hautement qualifiés, à l'accueil chaleureux et qui mettent un point d'honneur à tenir leur galerie à l'abri des contrefaçons.

Le Quai de la Gare, avec ses 22 antiquaires chevronnés, est devenu le rendez-vous incontournable, comme il est possible de le vérifier lors de chacune des grandes manifestations.

Haute-Epoque statuary and furniture, paintings of the great centuries, silverware and jewelry, ancient books, classic and contemporary furniture, collection of art & designers, the most demanding client has the highest chance to discover the object of his research, advised at best by highly qualified merchants, with a warm welcome and who make a point of pursuing to keep their gallery safe from counterfeits. Le Quai de la Gare, with its 22 skilled antique dealers, has become an unmissable event, as it can be checked during all of the great events.



LES ANTIQUAIRES DU QUAI DE LA GARE - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE 84 800

10, Avenue Julien Guigue (sur deux niveaux)

Port. +33 (0)6 83 82 85 00

Horaires d'ouverture : vendredi 10h - 18h, samedi et dimanche 10h - 19h

Lundi d'Avril à Décembre 10h - 18h

Friday 10:00 a.m - 6:00 p.m, Saturday and Sunday 10:00 a.m - 7:00 p.m

Monday from April to December 10:00 a.m - 6:00 p.m

hôtels gastronomie & vins

hotel, gastronomy & wines

L'Oustaloun

Hôtel - Restaurant



L'Oustaloun la petite maison en provençal a été par le passé tour à tour une abbaye du 16^{ème} siècle puis maison commune de 1792 - 1817 (mairie et prison), une menuiserie et enfin le 1er Hôtel - Restaurant au coeur du village de Maussane-les-Alpilles.

Après un détour par la Haute Savoie et l'école Hotelière du Savoie-Léman à Thonon les Bains, Thierry Fabregoul à retrouvé ses racines, quand à Marielle, préparatrice en pharmacie d'Avignon a trouvé ce qu'elle a toujours aimé faire l'idée de tenir un restaurant et pouvoir recevoir comme à la maison avec un amour du contact et surtout l'idée de cuisiner et faire plaisir aux autres. Une belle réussite.

Depuis plus de 25 ans Marielle et Thierry n'ont eu cesse de rénover et d'embellir cette belle demeure afin d'offrir à leurs hôtes un moment de bonheur simple et tranquille. Ils ont eu le plaisir en Septembre 2014 de voir leurs efforts récompensés par l'acquisition du label qualité tourisme et en 2016 par le renouvellement du Label Maître Restaurateur. Le chef Jérôme Sauton cuisinier derrière les fourneaux depuis 18 ans et son équipe vous propose une cuisine authentique et contemporaine, inventive et créative qui évolue au gré des Saisons à base de produits frais.

L'Oustaloun, means the Little House in Provençal language, in the past was in turn a 16th century abbey and Maison Commune of 1792-1817 (Town Hall and a Jail), a Carpentry and finally the first Hotel - Restaurant in the center of the village of Maussan-les-Alpilles. After a detour to the Haute Savoie in this young age and studied at the Hostellerie high School «Savoie-Leman» in Thonon les Bains, Thierry Fabregoul decided to come back in 1990 in the area, Marielle her wife was first a Pharmacy preparative in Avignon and she has always enjoyed in the idea to managed a restaurant in the Alpilles. When you can received your guest like at home with a touch of love and above all the idea of cooking and pleasing others. A great success for over 26 years, Marielle and Thierry have continually renovate and embellish this beautiful house to offer to all their guests a moment of quiet and simple happiness. They had the pleasure in September 2014 to received a Quality Tourism label and see all their efforts rewarded by this acquisition. The chef Jerome Sauton our cook behind the stoves since 18 years ago and his team want to prepared you an authentic and contemporary cuisine, inventive and creative with fresh products who changes during each Seasons.



L'OUSTALOUN - MAUSSANE-LES-ALPILLES

4, Place Laugier de Monblan

Tél. 04 90 54 32 19 - info@loustaloun.com

www.loustaloun.com

{ plan p. 120 }

Café Véranda

Restaurant



Niché sur les hauteurs d'un village mythique, classé (un des plus beaux Villages de France). Le restaurant possède une véranda qui offre une vue exceptionnelle sur le Luberon. En été, il est possible de se restaurer également sur la terrasse à l'ombre d'un olivier. En hiver, belle cheminée et repas devant un beau feu de bois. Cuisine du marché qui évolue au cours des saisons, daurade royale à la plancha, homard rôti, turbot,...

Pour le déjeuner la véranda propose sa carte Bistrot (tartare de boeuf, lasagne, andouillette, poisson grillé, belles salades, pièce de boeuf, ...).

En hiver, menu Truffe (risotto de gambas à la truffe noire, cappuccino de truffe noire au Monbazillac, médaillon de foie gras à la truffe, ...). Nombreuses possibilités toute l'année de repas traiteurs à domicile.

Tucked away on the height of a mythic listed village (one of the most beautiful in France), the restaurant owns a verandah with a panoramic view on the Luberon. During the summer, you can dine on the shaded terrace. During the winter, you can dine in front of a pleasant wood fire. Market cuisine, gilthead seabream, lobster... For lunch the Véranda proposes the Bistrot menu. During the winter, truffle menu. Throughout the year, many possibilities of home-based catering services.

CAFÉ VÉRANDA - MÉNERBES

Avenue Marcellin Poncet

Tél. 04 90 72 33 33 - veranda.café84@yahoo.fr

www.cafe-veranda.com

Horaires : ouvert tous les jours à 12h et à 19h, sauf le lundi
Open everyday 12:00 a.m and 7:00 p.m, except Monday



La Prévôté

Restaurant et Chambres d'Hôtes



Un lieu secret en bord de rivière, un Hôtel Particulier à l'abri des regards, Séverine et Jean-Marie vous reçoivent. Un bar à vin les pieds dans l'eau pour une ambiance unique et intime, un restaurant Gastronomique avec ses tables dans la cour intérieure et en terrasse l'été et devant la cheminée l'hiver, 5 Chambres cosy à l'Esprit Provence.

Chambres à partir de 150€ petit-déjeuner inclus

Menu à partir de 42€ (spécialité : Truffe de novembre à mars - Bouillabaisse sur commande)

In this secret place along the river, town house out of sight, Séverine and Jean-Marie welcome you. Waterfront wine bar for a unique and intimate vibe, gourmet restaurant in the courtyard in summer or in front of the fire in winter, 5 cosy bedrooms in Provence spirit.

Bedrooms from €150 (breakfast included)

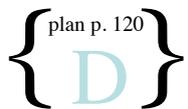
Menu from €42 (Specialty: Truffle from November to March - Bouillabaisse prepared on demand)

LA PRÉVÔTÉ - ISLE-SUR-LA-SORGUE

4 bis, Rue Jean-Jacques Rousseau (derrière l'église)

Tél. 04 90 38 57 29

www.la-prevote.fr



Chez Sylla

Cave de Producteurs - 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.

«...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 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 !

« Le bien boire... » - This place is more than a simple winery - it's a space where you can naturally discover and taste the cuvees in a wine-grower or wine bar spirit. There we like to present vineyards, producers, farming practices and grape varieties - which are all part of our exceptional heritage. Visitors will enjoy the informative but also fun approach through pictures and easy-to-understand explanations.

«...Le petit manger...» - Casual bistrot food is available at the lunchtime in the wine shop atmosphere and will let you discover some nice wine pairing ideas, including some wine-and-cheese combinations serving well the quality of our local cuvees.

«...et le reste!» - Chez Sylla's boutique also includes wine accessories and glass tableware - wine glasses, decanters, corkscrews...All the wine-grower's spirit for your festive or casual meals, for gifts to offer or just your own pleasure!

CHEZ SYLLA - APT

406, Avenue de Lançon

Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr

www.sylla.fr

Horaires : du lundi au samedi de 9h à 18h30

Opening from Monday to Saturday 9:00 a.m - 6:30 p.m

CHEZ SYLLA - CAVAILLON

175, Avenue Germain Chauvin

Tél. 04 90 71 01 79 - chezsyllacavaillon@sylla.fr

www.sylla.fr

Horaires : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30, sauf les jours fériés

Open from Tuesday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 3:00 a.m - 6:30 p.m, except public holidays




SYLLA
DEPUIS 1925

Famille de Vignerons - 406, av. de Lançon - 84400 APT - 04 90 04 60 37
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec Modération.

Hôtel Crillon le Brave

Hôtel Relais et Châteaux - Restaurant - Spa



Echappez-vous dans ce lieu empreint de sérénité et nous ferons de Crillon le Brave votre parfaite escapade provençale ! Composé d'un ensemble de maisons, cours cachées, passages et terrasses en pierre, l'hôtel est niché au sommet du petit village Crillon le Brave à 35 km d'Avignon. Les vues sur le Mont Ventoux, les oliveraies et les vignobles de la Vallée du Rhône sont exceptionnelles et uniques.

Escape to the serene and peaceful hill-top village of Crillon le Brave and make this little gem your personal Provençal getaway! Hotel Crillon le Brave is a cluster of village houses, hidden courtyards, alleyways and stone terraces. Perched on the small village of Crillon le Brave, located about 25 miles northeast of Avignon, in the heart of Provence, it offers stunning views over the towering Mont Ventoux, vineyards and olive groves.



Situé dans les anciennes écuries du village, venez découvrir le Spa des Ecuries associé à la marque prestigieuse 100% bio Bamford.

Located in the former stables of the village, our Spa des Ecuries will welcome you. Unwind totally with the prestigious 100% organic Bamford products.

Soins à partir de 60 €
Treatment from 60 €

The hotel is open from 23 February 2017 to 26 November 2017 and from 22 December 2017 to 2 January 2018 (rooms from 330€, breakfast included)

The Spa des Ecuries is open from 23 February 2017 to 26 November 2017 and from 22 December 2017 to 2 January 2018, from 10:00 a.m to 8:00 p.m

The Bar «La Grange» is open from 12:30 p.m to 3:00 p.m. Courses from 16€. Menu de saison at 35€ per person

The Restaurant « Jérôme Blanchet » is open from 7:15 p.m to 9:30 p.m (menus at 75€ and 105€ per person)

The Bistrot « 40k » is open from May to October, from 7:00 p.m to 9:30 p.m (menu at 45€ per person)



En cuisine, Jérôme Blanchet, disciple d'Escoffier, vous transmet l'émotion de sa cuisine, parfait équilibre des textures et des saveurs, en mettant l'accent sur les produits frais du marché et en évoluant au fil des saisons.

Au déjeuner, la cuisine se veut simple et légère. Vous pourrez y apprécier des plats rafraichissants et ensoleillés servis en terrasse à midi ou un rafraichissement au cours de l'après-midi.

Au dîner, appréciez votre repas dans la superbe salle voûtée du restaurant gastronomique Jérôme Blanchet ou, par beau temps, sur la terrasse panoramique aux vues uniques et époustouflantes.

En saison, découvrez le bistrot 40k dont tous les produits ont été soigneusement sélectionnés dans un rayon de 40 km autour de l'hôtel.

Profitez d'une douce soirée dans une ambiance intime et décontractée dans la très jolie Cour du Puits face à la plaine du Comtat Venaissin.

In the kitchen, Jérôme Blanchet, disciple of Escoffier, shares the emotion of his cuisine through perfectly balanced textures and flavours enhanced by fresh market produce in harmony with the seasons. For lunch, the food is simple and light. You can enjoy fresh and sun-filled dishes on the terrace as well as refreshments during the afternoon.

For dinner, Jérôme Blanchet's gastronomic cuisine is served in the gorgeous vaulted dining room or, on sunny and warm nights, on the panoramic terrace with unique and breathtaking views. In season, discover the Bistrot 40k and its carefully selected produce all from within 40kms of the hotel. Relax for the evening in the cosy atmosphere of the pretty Cour du Puits facing the Comtat Venaissin plain.



Hôtel ouvert du 23 Février 2017 au 26 Novembre 2017 et du 22 décembre 2017 au 2 janvier 2018 (chambre à partir de 330€, petit déjeuner compris)

Spa des Ecuries ouvert du 23 février 2017 au 26 novembre 2017 et du 22 décembre 2017 au 2 janvier 2018, de 10h à 20h

Le bar «La Grange» est ouvert de 12h30 à 15h. Plat à partir de 16€. Menu de saison à 35€ par personne

Restaurant « Jérôme Blanchet » ouvert de 19h15 à 21h30 (menus à 75€ et 105€ par personne)

Bistrot « 40k » ouvert de mai à octobre de 19h à 21h30 (menu à 45€ par personne)

HÔTEL CRILLON LE BRAVE - CRILLON LE BRAVE

Place de l'Église

Tél. 04 90 65 61 61 - reservations@crillonlebrave.com

www.crillonlebrave.com



Domaine Paul Autard

Domaine viticole



Le terroir du Domaine Paul Autard est constitué en grande partie de sables et de galets roulés. Situé entre Courthézon et Châteauneuf-du-Pape, il bénéficie d'une variété de lieux géographiques et d'expositions particulièrement favorable à la complexité de ses vins.

Ce sont les conditions climatiques, le cycle végétatif, qui déterminent avant tout l'état des raisins et de la vendange. Un soin constant porté par le vigneron à l'état sanitaire de sa vigne lui permet de choisir la date idéale de vendange pour chaque parcelle. C'est un véritable dialogue qui s'instaure entre le vigneron et le végétal.

The terroir at the Paul Autard estate is made up for the most part of sand and rounded pebble stones. Located between Courthézon and Chateauneuf-du-Pape, it benefits from a variety of geographic spots and exposures particularly favorable to the complexity of the wines.

Climatic conditions and vegetative cycles determine the health of the grappes and the perfect timing of the harvest. By ensuring constant care to the sanitary status of its vines, the wine-grower is able to determine the perfect time for harvesting each parcel. It is a genuine dialogue between the wine-maker and plant life that is thus established.



«Châteauneuf-du-Pape rouge et blanc, Côtes du Rhône et Vin de Pays de Méditerranée.»
Comme toutes les grandes appellations, l'histoire de la famille Autard est d'abord une histoire de vigneronniers qui se transmettent de génération en génération une somme précieuse de connaissances, d'observations et le travail de la vigne. Jean-paul Autard s'inscrit dans la lignée de ses prédécesseurs sans idées préconçues et avec une curiosité perpétuelle. Ses choix de culture, de vinification et d'élevage (maturité phénolique, égrappage total de la récolte, élevage en fût), favorisent une quête d'équilibre. N'utilisant ni insecticide ni engrais chimique, Jean-paul Autard a une démarche résolument tournée vers le respect de l'équilibre naturel et la biodiversité.

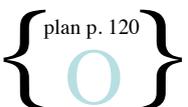
«Châteauneuf-du-Pape red and white, Côtes du Rhône and Vin de pays de Méditerranée.»
Like all demanding «appellation contrôlée» winemakers, the story of the Autard family is above all the story of winemakers who from a generation to the following will pass on a valuable amount of knowledge, observations and vineyard work. Jean-paul Autard positions himself in the family lane of his predecessors without preconceptions but with perpetual curiosity and questioning. His wine growing, making and aging choices (phenolic maturity, total destemming of the harvest, barrel aging) privilege his search of balance. Never using insecticides or chemical fertilizers, Jean-paul Autard's approach is definitely turned towards respecting natural balance and biodiversity.

DOMAINE PAUL AUTARD - COURTHÉZON

Route de Châteauneuf-du-Pape

Port. 06 20 73 19 04 - 06 15 20 83 10 - paul-autard@wanadoo.fr

www.paulautard.com



VIP ROOM

SAINT-TROPEZ

ALWAYS THE BEST IDEA !



Château la Genestière

Domaine viticole



Nichée au cœur des pierres du Village de Tavel, la Genestière se découvre « vue d'en haut » par un chemin communal bordé de cyprès gardant fièrement les premiers des 110 ha que compte la propriété. A l'arrivée dans la cour, c'est un saut dans l'histoire qui nous attend : la magnifique magnanerie du XVIème siècle a conservé son bassin et son canal qui guident le visiteur vers le caveau de dégustation dont certaines pièces de décoration feraient pâlir d'envie quelques antiquaires.

Mais le vrai voyage est à la dégustation :

- des Châteauneuf du Pape riches et raffinées, en blanc comme en rouge, pour accompagner vos grands repas de fête.
- des Tavel fruités, gourmands, généreux dont une Cuvée Propriétaire exceptionnelle comme l'élégant hommage du nouveau maître des lieux au Roi des Rosés !
- des Liracs rouges et blancs tout en puissance aromatique et finesse de composition: ce cousin de Châteauneuf du Pape est à découvrir d'urgence.

Avant de repartir, faites vous ouvrir la porte dérobée qui donne sur l'ancienne cave de vinification où les majestueuses foudres de bois et l'imposante galerie de cuves béton seront certainement habillées des peintures ou sculptures d'un artiste invité par la Genestière ...

Surrounded by stones of the village of Tavel, Château la Genestière is first sighted from above, from a road lined with cypress trees that proudly stand guard over the first of the 110 hectares of the estate.

In the courtyard is a magnificent 16th century silkworm nursery, complete with pond and canal. From there, the visitor is guided towards the tasting cellar where certain decorative articles would make many an antique dealer green with envy.

After the steps down into the cellar, imposing foudres give way to the concrete vat gallery and, beyond that, the immense glass house that contains the modern fermenting room.

- Rich & fine Châteauneuf du Pape, white as red, for your great feast meals.
- The real journey begins with the wine tasting: fruity, rich, generous Tavel wines that retain their freshness and finesse.
- Powerful yet elegant Lirac reds and whites: an elegant, discreet cru, closely related to Châteauneuf-du-Pape, that absolutely must be tried!

The Côtes du Rhône pleasantly completes the Château la Genestière range of wines..

CHÂTEAU LA GENESTIÈRE - TAVEL

Chemin de Cravailleux

Tél. 04 66 50 07 03

www.domaine-genestiere.com



Domaine du Comte Christophe de Courten

Domaine viticole



Notre vignoble est dans notre famille depuis 7 générations. Ces vingt dernières années, Christophe de COURTEN en assurait l'élevage des vins, et depuis 2015, il exploite seul le Domaine du Comte Christophe de COURTEN : six hectares de terroirs ancestraux répartis sur 9 parcelles et comportant par endroit des vignes centenaires. Christophe de COURTEN, par profonde conviction, a fait le choix de mettre son savoir faire au service d'une culture entièrement biologique, et d'un retour aux sources par l'usage de cuves en béton et de fûts en chêne. Ses vins ont déjà été récompensés en concours, reconnus dans la presse nationale, et sont en voie de recommandation par des guides prestigieux. Fort de son sérieux, et surtout, de la passion qui l'anime, il propose des vins au style bien affirmé, alliant équilibre, finesse, souplesse et élégance.

Our vineyard has been in our family for 7 generations. During the last twenty years, Christophe de COURTEN has been ensuring the breeding of all his wines, and since 2015, he has been exploiting the Domaine du Comte Christophe de COURTEN alone: six hectares (12 acre roughly) of ancestral terroirs spread over nine plots and containing centuries-old vineyards. Christophe de COURTEN, has a conviction so he made the choice to put his "savoir faire" who is matching perfectly with the organic culture, and a return to the sources by the use of concrete vats and oak barrels. His wines have already been awarded in competitions, recognized in the national press, and are being recommended by prestigious guides (Wine Advoacte with 90+ on his first red vintage 2015). Really serious and professional with a real passion for his Village of Châteauneuf du pape and his wines it, Christophe proposes all his wines combining balance, Grenache grape dominant « signature », fruitness, smoothness ,velvety and elegant style .

DOMAINE DU COMTE CHRISTOPHE DE COURTEN - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

13 Bis, Chemin du Bois de la Ville

Port. 06 26 56 73 50 - domaineducomtechdecourten@gmail.com

www.domaine-comte-ch-de-courten.fr



Bistrot Chez Ju

Restaurant



Envie d'une petite pause à deux pas des Alpilles... N'hésitez pas à vous arrêter « Chez Ju ». Ici, la sérénité et la bonne humeur sont de mise, une équipe jeune et souriante vous attends de pieds fermes afin de vous laisser un souvenir indélébile d'un bon moment passé entre amis ou en famille. Des produits frais et de saison, voilà ! Ce que l'on trouve dans les assiettes, pas de blablas, du goût et de la couleur, un point c'est tout !

Fancy a break, just nearby « Les Alpilles ». Feel free to join us at Bistrot Chez Ju.

Here, serenity and good mood atmosphere reign ! A welcoming and friendly team will care of you with the aim of leaving you a lasting impression. You will keep in mind the sweet memories of a good meal amongst friends and family. 100% fresh and seasonal ingredients ! That's what you will find in your plates ! No blabla, only taste and colors in our dishes, that's all !

BISTROT CHEZ JU - MOLLÉGÈS

27, Traverse du Poids Public

Tél. 04 32 61 98 82



Les Fleurons d'Apt

L'ATELIER
DES FRUITS
EN PROVENCE

Plongez dans un univers de goûts et de couleurs au cœur de la Provence dans le massif du Luberon. Découvrez à Apt, capitale mondiale du fruit confit, les Fleurons d'Apt et l'Atelier des Fruits spécialiste de ces gourmandises provençales depuis plus de 50 ans.

Visitez notre magasin d'usine et découvrez l'histoire des fruits confits avec son musée, ses machines et outils qui ont servi au confisage à travers le temps. Situé à l'entrée d'Apt, sur la RD 900 en provenance d'Avignon, sur un vaste rond-point aménagé, venez profiter de ses dégustations gratuites de fruits confits et autres spécialités de Provence : nougat, calissons, orangettes, marrons glacés...



Immerse yourself in a world of flavours and colours in the Luberon Massif at the heart of Provence. Visit Les Fleurons d'Apt and L'Atelier des Fruits specialists in Provencal delicacies for over 50 years and based in Apt, the historic capital of candied fruits.

Visit our factory outlet center and discover the history of the candied fruits with machines and tools, which were used for confisage over time through. Located at the western entrance of Apt, on the RD 900, you could benefit from a free tasting of local products as candied fruits, nougats, calissons, orangettes, marrons glacés...

Aptunion - Les fleurons d'Apt - Quartier Salignan - Tel : 04 90 76 31 43 - www.lesfleurons-apt.com

Horaires : toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 13h30 à 18h

Samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h

Juillet, août et décembre, du lundi au samedi de 9h à 18h30 sans interruption

All the year from Monday to Friday: from 9.00 to 12.15 am and 1.30 to 6 pm

Saturday from 9.00 to 12.15 am and 2 to 6 pm

July, august and december, from Monday to Saturday 9.00 am to 6.30 pm



Les Fleurons d'Apt

L'ATELIER
DES FRUITS
EN PROVENCE

**Parking bus et particuliers.
Accès aux personnes handicapées.
Visite aux particuliers.**

Avril, mai, juin : tous les mercredis à 14h30

Juillet : du lundi au vendredi à 14h30

Août : du lundi au vendredi à 10h30 et 14h30

Septembre : tous les mercredis à 14h30

**Pas de visites guidées les jours fériés
et les ponts.**

**Parking for both cars and buses.
Disabled people access.
Individuals visit.**

April, may, june: every Wednesday at 2.30 pm

**July: every day from Monday to Friday
at 2.30 pm**

**August: every day from Monday to Friday
at 10.30am and 2.30 pm**

**September: every Wednesday at 2.30 pm
No guided tours holidays**



Prolongez l'envie...
ET DÉGUSTEZ NOUS CHEZ VOUS SANS VOUS DÉPLACER



LIVRAISON DANS TOUTE LA FRANCE

LATARTETROPEZIENNE.FR



Domaine des Tournels

Domaine viticole



Propriété de la famille depuis plusieurs générations, le domaine des Tournels domine majestueusement de ses 110 ha la baie de Pampelonne, au pied du phare de Camarat. Les 55 ha cultivés, essentiellement des coteaux schisteux propices à une production de qualité, reçoivent un ensoleillement idéal de plus de 3000 heures par an. Ils sont consacrés à la culture de la vigne, entièrement palissée pour favoriser une exposition optimale des grappes et obtenir un vin de grande qualité.

Property of the family since several generations, the domain of Tournels dominates majestically of its 110 ha the bay of Pampelonne, at the foot of the headlight of Camarat. 55 ha cultivated, essentially slaty hillsides convenient to a quality production, receive an ideal period of sunshine of more than 3000 hours a year. They are dedicated to the culture of the vine, completely attached to favor an optimal exposure of the clusters and obtain a high-quality wine.

DOMAINE DES TOURNELS - RAMATUELLE

Tél. 04 94 55 90 91 - Fax. 04 94 55 90 98

contact@domaine-des-tournels.com

www.domaine-des-tournels.com

Le Diapason

Restaurant



Au restaurant Le Diapason à Avignon, le Chef Robin Mayen et toute notre équipe ont à cœur de vous proposer une Cuisine Gastronomique et Gourmande empreinte des saveurs de notre beau Terroir Avignonnais qui propose des produits variés et d'une qualité rare ...

Le Canalet est un petit cours d'eau qui passe juste en dessous du restaurant et qui peut être admiré grâce à une vitre dans le sol prévue à cet effet. Ce cours d'eau est l'oeuvre de l'Homme puisqu'il servait à irriguer le Moulin.

At Le Diapason restaurant in Avignon, the Chef Robin Mayen and all our team are committed to offering you a Gastronomic and Gourmet Cuisine with the flavors of our beautiful Terroir Avignon, which offers a variety of products and a rare quality ... The Canalet is a small stream that passes just below the restaurant and can be admired thanks to a window in the ground provided for this purpose. This river is the work of Man since it was used to irrigate the Mill.

LE DIAPASON - AVIGNON

1764, Avenue du Moulin Notre Dame
Tél. 04 90 81 00 00 - reservation@lediapason-restaurant.com
www.lediapason-restaurant.com



La Grimaudoise

Bistrot gourmand - Bar à vin - Salon de thé - Epicerie - Cave à vin



La Grimaudoise est un lieu d'exception situé à Port-Grimaud Sud, ouverte à l'année, elle vous offre de nombreuses facilités. Bistrot gourmand, Bar à vin, Salon de thé et Epicerie fine. Son cadre chaleureux et accueillant fait de cet endroit le Must.

Notre cuisine fraîche et parfumée aux senteurs méditerranéennes vous invite à un moment de plaisir. Notre Chef vous propose son plat du jour à 12 €. Midi ou soir pour un moment complice notre Bistrot gourmand vous offre un menu varié riche en couleurs.(produits frais de saison).

Notre Bar à vin vous offre une sélection des meilleurs vins français. Venez prendre un verre ou partager une bouteille entre amis pour un moment convivial dans un cadre cosy.

La Grimaudoise est le must sur la Place, prendre son petit déjeuner au soleil est une invitation aux vacances. Notre établissement organise des événements privés (demandez plus d'information à notre équipe). Nous vous préparons aussi de merveilleux paniers piques-nique ou de fruits frais à emporter pour vous enchanter.

La Grimaudoise is one of the most famous place to be in Port Grimaud south, open all year round . Its unique ambience, its beautiful setting and its open terrace delight you... Our fresh summer cooking invites you to the delicious cuisine with Mediterranean flavors. Our wine Bar is an open window of large selection of the best French wines. Enjoy a glass of wine or share a bottle with friends in a warm setting. The Grimaudoise is the Must for having breakfast on its sunny terrace in the morning.

Our Chef cook propose «the dish of the day»(12€), for lunch or dinner, he proposes as well an exceptional choice of menus (fresh seasonal products).

La Grimaudoise organizes also special events (ask our team for more information). We also do take away food and prepare wonderful gift boxes or baskets with fresh fruits to take on board.

LA GRIMAUDOISE - PORT GRIMAUD 2

90, Place François Spoerry
Tél. 04 94 56 08 94 - Wifi gratuit
www.grimaudoise.fr



Domaine des Terres Blanches

Domaine viticole



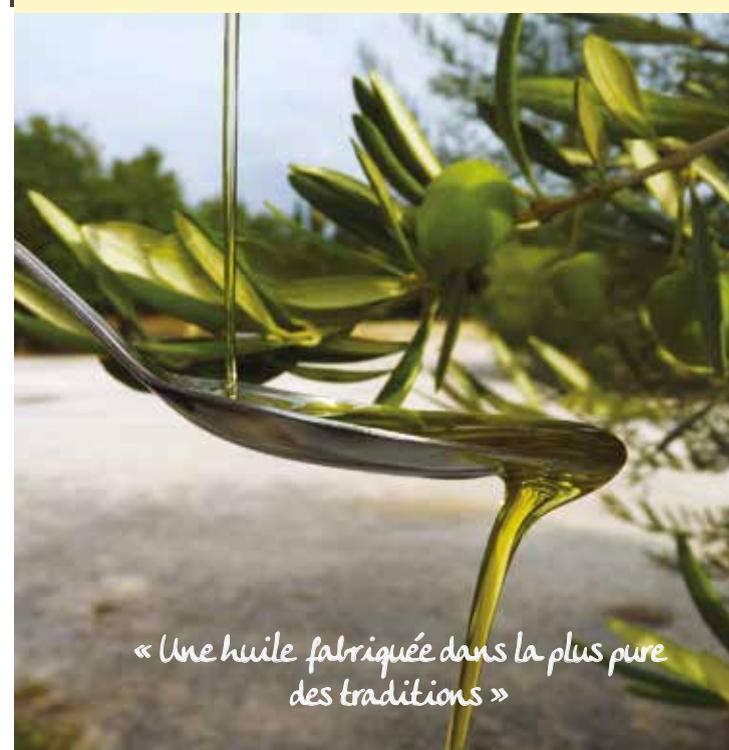
Plébiscité depuis la préhistoire mais aussi des Grecs et des Romains, la région des Baux de Provence conserve aujourd'hui un héritage historique des plus remarquables. C'est là, en ce versant nord des Alpilles, que l'antique Via Aurelia longe notre domaine des Terres Blanches. Biologique depuis sa création en 1968, sur notre vignoble, tout concourt à la création de très grands vins : la chaude lumière des étés secs, la pureté de l'air vivifié par l'impétueux mistral, le sol calcaire sous son manteau d'argile caillouteux... Nous vous invitons à venir découvrir nos vins dans un cadre magique, sauvage, naturel, au pied des Alpilles. Nos blancs riches et minéraux, sur des notes de poire, nos rosés frais et citronnés, mais aussi et surtout notre mythique cuvée Aurélia, la plus belle expression des Syrah et Grenache cultivés ici dans le plus grand respect de la nature.

Feted since prehistoric times, then by the Greeks and Romans, the region of Baux today boasts a remarkable historical legacy. Hit is here, on the northern side of the Alpilles mountains, where you can find Domaine des Terres Blanches, with the ancient Via Aurelia running alongside it. Organic since its creation in 1968, in our vineyard everything conspires to the creation of great wines : the warm light of the dry summers, the purity of the air stirred by the impetuous Mistral wind, the limestone soil under a blanket of stony clay... We invite you to come and discover our wines in a magical, wild and natural place, at the foothills of the Alpilles. Our rich and mineral whites, with notes of pear, our crisp and citrusy rosés, and last but not least our mythic cuvée Aurélia, the greatest expression of the Syrah and Grenache grown here, in the greatest respect of nature.

DOMAINE DES TERRES BLANCHES - SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Route de Cavaillon RD99
Tél. 04 90 95 91 66

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 10h à 17h30
Open from Monday to Saturday 10:00 a.m - 5:30 p.m



« Une huile fabriquée dans la plus pure
des traditions »



www.moulinjeannons.com

Rejoignez-nous sur  !

INFORMATIONS

Moulin et boutique

Le Haut-Tourteron
Route de St Pantaléon
84220 GORDES
+ 33 (0) 04 90 72 68 35

Boutique d'été

Route Neuve - Le Village
84220 GORDES



Moulin
DU CLOS DES
JEANNONS
GORDES

HUILE D'OLIVE
AOC et TRADITION
Extra-vierge
Première pression à froid



PRODUCTEUR LOCAL
D'HUILE D'OLIVE

La Bastide du Tinal

Demeure d'Hôtes de prestige



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 siècle 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 (silk farm), La Bastide, stands proudly among the foothills of Menerbes. Having undergone two years of renovation, it now welcomes you to discover la douceur de vivre (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 an unforgettable experience.



Au cœur de la Provence, à Ménerbes, plus beau village de France perché dans le ciel, découvrez un nouveau lieu d'exception.

Menerbes, in the heart of Provence – come discover a new, exceptional Provencal secret that will take you away from the stresses of life.



A la table de la Bastide, « Le Petit Lucullus » et sur réservation, Yannic passionné de cuisine, vous préparera des menus où les produits de la Provence, de la Méditerranée et du Terroir tiendront la vedette.

Confortablement installé dans un cadre enchanteur avec le doux clapotis de la fontaine, profitez d'un repas sur la terrasse qui jouit d'un panorama à couper le souffle ou les soirs de fraîcheur dans notre salle à manger, à la lueur des bougies.

Les tables dressées d'une délicate vaisselle, argenterie et cristal avec nappage de lin et serviettes en linge ancien suffiront à mettre en valeur une cuisine toute en couleurs.

Yannic is passionate about cooking and with a reservation at the Table of the Bastide « Le Petit Lucullus » he will put his heart into preparing an incredible tasteful meal just for you. Local products from Provence and the Mediterranean Region are always featured.

Comfortable under the trees and sounds of the water running through the fountain, you may enjoy your meal on the terrace facing the breath-taking panoramic view.

If it becomes too chilly outside, our dining room, will welcome you for a candle-light meal.

The tables are dressed in linen with fine china, silverware and crystal glasses compliment the colourful Mediterranean menu.



LA BASTIDE DU TINAL - MENERBES

660, Chemin Neuf

Tél. 04 90 72 18 07 - Port. 06 07 30 66 70 - labastidedutinal@gmail.com

www.bastide-du-tinal.com

Horaires : ouvert d'Avril à Octobre

(Chambre à partir de 260 € - Petit déjeuner inclus)

Open from April to October (rooms from 260 € - breakfast included)

Villa Marie Saint Tropez

Hôtel - Restaurant



Nichée au milieu d'une pinède de 3 hectares de pins parasols, surplombant la mythique Baie de Pampelonne, Villa Marie est une bâtisse distinguée, aux allures de villa italienne et à l'ambiance colorée : les tonalités lumineuses de l'ocre sont ici sublimes par l'intensité bleue du ciel. La piscine lagon, aux tonalités céladon et émeraude, sinue avec grâce dans un enrochement naturel, avec pour horizon le ciel et la grande bleue. Un bar, nacré de coquillages, une terrasse qui fait salon façon Riviera, une serre en feronnerie sont autant d'invitations à voyager. L'univers du restaurant Dolce Vita se présente dans une version serre très à l'italienne lookée « noir et blanc » avec une tonalité corail. La terrasse, toute en intimité, offre un panorama éblouissant. On y goûte une cuisine de poissons, coquillages et crustacés, moderne et subtile qui met le produit en avant avec talent. Le Spa Pure Altitude invite à vivre des moments de profonde détente dans un décor harmonieux, paré de coquillages et de tonalités turquoise. Au gré de soins spécifiques ou d'enveloppements réparateurs, ces parenthèses de bien-être uniques sont ici favorisées par les effluves divines de pin, de rose et de jasmin. À Villa Marie, la magie du lieu et son atmosphère unique contribuent à faire oublier le temps.

Hidden in the heart of a 7-acre parasol pine wood, Villa Marie overlooks the Bay of Pampelonne and offers a magnificent view of the sea. Halfway between Italian villa and house by the sea, Villa Marie, in Ramatuelle, possesses a colourful ambience that contrasts with the white stone of the south... while the swimming pool opens out onto a blue-toned ocean with the sky and the open sea as its horizon. A bar, pearly with seashells, a Riviera saloon style terrace and a wrought-iron conservatory are further invitations to take a journey... The universe of the restaurant Dolce Vita is presented in a greenhouse version with a strong Italian style dressed in black and white with coral tonality. A breathtaking view over the Bay of Pampelonne can be enjoyed from the intimate terrace. Here the Chef takes on fish, shellfish and seafood, mingling recipes from the land of the sun. With its specific treatments and restorative wraps, the Pure Altitude Spa invites to experience moment of deep relaxation: little "parentheses" of well-being scented with the divine fragrances of pine, rose and jasmine. And if you feel like getting away from it all, all you have to do is open your eyes and look at the sea...

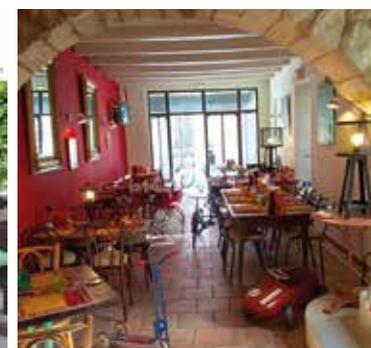
VILLA MARIE - SAINT-TROPEZ

1100, Chemin de Val de Rian - Ramatuelle
Tél. 04 57 74 74 74 - contact@vm-sainttropez.com
www.villamarie.fr



Le Petit Café

Restaurant



«Le Petit Café, 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 ! Restaurant ouvert de Mars à mi-Décembre. Un panier de «saveurs provençales» vous est aussi proposé toute l'après-midi. 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 cœur"). Open restaurant from March to mid December. A basket of «provençal flavors» is also available all afternoon. Closed on Tuesday evening and on Wednesday.

LE PETIT CAFÉ - OPPÈDE-LE-VIEUX

12, Rue Sainte Cécile
Tél. 04 90 76 74 01 - Port. 06 78 90 09 33
www.facebook.com/lepetitcafeopped
www.lepetitcafe.fr



Maitre Torréfacteur depuis 1958

Chez les Reynaud, le café c'est une histoire de famille depuis 1958.

Nous torréfions artisanalement en Provence, pays cher à notre cœur, depuis 4 générations.

Le voyage fait la richesse de notre métier, c'est pourquoi nous rencontrons chacun de nos producteurs de café. Nos cafés sont soigneusement sélectionnés, torréfiés, assemblés et conditionnés selon notre savoir-faire depuis plus d'un demi-siècle. Avec notre équipe de 120 collaborateurs, nous attachons de l'importance à perpétuer la tradition familiale afin de vous proposer des saveurs inédites.



La Maison du Bon Café c'est aussi

Jardin d'Asie® et Infusion de Cézanne®

Les thés Jardin d'Asie sont cueillis à la main afin de préserver les feuilles de thé entières qui développeront des arômes inoubliables. Nous sélectionnons les différents thés : blanc, bleu, vert, noir ou encore rouge ... dans les plus beaux jardins du Brésil, en Inde, Chine, en passant par le Japon jusqu'en Indonésie, Taïwan ... et même en Afrique du Sud ! Après les récoltes, nous recevons les thés natures dans notre atelier à Châteaurenard. C'est ici qu'ils vont être parfumés et conditionnés dans le respect des traditions des maisons de thé.

Le Saint Chocolat®

Les chocolats en poudre, du plus simple au plus original, font tous l'objet d'une fabrication artisanale soignée. Il y a quelque chose de céleste dans ces préparations, dont le cacao est sélectionné pour sa haute qualité. Afin de satisfaire également vos envies de chocolats à croquer, nous proposons des napolitains, des amandes enrobées, des crousti-pralins et beaucoup d'autres gourmandises chocolatées !

Le Saint Chocolat c'est avant tout de la générosité, un savoir-faire traditionnel et l'amour de la Provence.

Master Coffee roaster since 1958

LA MAISON DU BON CAFE is the story of the Reynaud family. We've been roasting, using traditional methods, in Provence, our beloved region, for four generations. Travelling brings us wealth of expertise in our activity. That's why we meet every coffee producer we work with. Our coffees are carefully selected, roasted, blended and packed according to our traditions and know how, more than 50 years old.

With our staff, accounting for 120 people, we give great importance to perpetrating our family traditions so as to offer you new flavours.

LA MAISON DU BON CAFE it is also ...

Jardin d'Asie® and infusion de Cézanne®

The Jardin d'Asie teas are hand-picked and this allows us to preserve the whole tea leaves, which will reveal unforgettable aromas. We select different teas : white, blue, green, black and even red... in the greatest Gardens from Brazil to India, through China, Japan, Indonesia, Taiwan and even South Africa ! After harvest, we receive the tea leaves in our workshop in Châteaurenard. And there, they will be fragranced and packed, keeping with tea house traditions.

Le Saint Chocolat®

Hot cocoa mixes, from the most classic to the most original ones, are all homemade with great care. There's something divine in these chocolate powders, made of selected high quality cocoa. Drink our chocolate but enjoy also our little treats : our squares of chocolate, the « Napolitains », our chocolate-coated almonds, our crispy milk chocolate-coated cereal balls, the « Crousti Pralins », and others !

Le Saint Chocolat represents above all generosity, a traditional know how but also our desire to share our love for Provence with you.

JUNGLESPRESSO

Les capsules sauvages !

GALAGOS PANDORA FIDJI GAIA RILIMANTARO SAVANA

Junglespresso, ce sont des cafés de caractère, compatibles avec les machines Nespresso®*. Entrez dans une jungle accueillante aux odeurs captivantes, dans laquelle se nichent des saveurs inédites. Ces capsules multicolores vous invitent à vous évader quelques instants, le temps de reprendre votre souffle !



*marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec La Maison du Bon Café.

LA MAISON DU
BON
Café

Châteaurenard
ZA LA CHAFFINE
04 90 90 94 95
du lundi au samedi
10h 12h / 14h 19h

CC Buld'air
IKEA - Le Pontet
04 90 32 00 89
du lundi au samedi
10h / 19h30

Saint Rémy de Pce
4 Boulevard Mirabeau
04 32 60 64 20
du lundi au samedi
10h / 19h

Le Petit Lucullus

Restaurant



Le Petit Lucullus, la table de la Bastide du Tinal, sur réservation, Yannic passionné de cuisine, vous préparera des menus où les produits de la Provence, de la Méditerranée et du Terroir tiendront la vedette. Confortablement installé dans un cadre enchanteur avec le doux clapotis de la fontaine, profitez d'un repas sur la terrasse qui jouit d'un panorama à couper le souffle ou les soirs de fraîcheur dans notre salle à manger, à la lueur des bougies. Les tables dressées d'une délicate vaisselle, argenterie et cristal avec nappage de lin et serviettes en linge ancien suffiront à mettre en valeur une cuisine toute en couleurs.

Yannic is passionate about cooking and with a reservation at the Table of the Bastide « Le Petit Lucullus » he will put his heart into preparing an incredible tasteful meal just for you. Local products from Provence and the Mediterranean Region are always featured.

Comfortable under the trees and sounds of the water running through the fountain, you may enjoy your meal on the terrace facing the breath-taking panoramic view.

If it becomes too chilly outside, our dining room, will welcome you for a candle-light meal.

The tables are dressed in linen with fine china, silverware and crystal glasses compliment the colourful Mediterranean menu.



LE PETIT LUCULLUS - LA BASTIDE DU TINAL - MENERBES

660, Chemin Neuf

Tél. 04 90 72 18 07 - Port. 06 07 30 66 70 - lepetitlucullus@gmail.com

www.bastide-du-tinal.com

Horaires : ouvert d'Avril à Octobre tous les jours sauf les jeudi et dimanche soir
Open from April to October everyday except on Thursday & Sunday evening



Domaine de l'Angèle

Domaine viticole - Gîte



Le domaine de l'Angèle est une histoire de famille qui se situe au coeur du Luberon, au pied du village caché de Goult. Angèle notre trisaïeule a planté les premières vignes de Grenache autour de l'exploitation en 1850. Depuis, 6 générations ont continué son oeuvre en développant et améliorant l'encépagement du domaine.

Aujourd'hui, nous vinifions pas moins de 13 cépages différents en assemblage et également en mono cépage sur nos terroirs argilo-calcaire pour les vins rouges et limono-argileux pour les vins blancs.

Pour découvrir notre site unique, vous pourrez vous poser quelques jours dans notre gîte et découvrir aussi notre production agricole de miel, d'huile d'olive et de lavande.

Domaine de l'Angèle is a family story located in the heart of the Luberon, at the foot of the hidden village of Goult. Angèle our trisaïeule planted the first vines of Grenache around the farm in 1850. Since then, 6 generations have continued its work by developing and improving the encépagement of the domain. Today, we produce no less than 13 different grape varieties in blending and also in mono grape variety on our clay-limestone soils for red and limono-clayey wines for white wines. To discover our unique site, you can ask a few days in our cottage and also discover our agricultural production of honey, olive oil and lavender.

DOMAINE DE L'ANGÈLE - GOULT

Les Gnouquettes

Port. 06 73 98 29 08 - domaineangele@orange.fr

www.domainedelangele.fr



Moulin du Clos des Jeannons

Moulin à huile d'olive



Le Moulin du Clos des Jeannons, niché à Gordes dans un des plus beaux villages de France, est un site, une activité, une histoire au cœur du Luberon. Nous élaborons de l'huile d'olive provenant de variétés locales. C'est en 2003 que notre famille, une des plus ancienne famille paysanne de Gordes, décide de bâtir ce moulin dans l'authenticité des bâtisses provençales ; dans la pierre, le bois et les matériaux nobles. Nous sommes des agriculteurs passionnés par la culture de l'olivier, et savons que le terroir local est exceptionnellement propice à une huile de haute qualité et les vertus de l'huile d'olive sont reconnues depuis la nuit des temps pour la beauté et la santé de notre corps.

La production et la récolte s'étalent de début novembre à mi-janvier. Le Moulin exploite sur son domaine, environ 4000 oliviers de variété Aglandau en majorité avec un peu de Salonenque, de Bouteillan et de Grossane . C'est dans ce respect des vieilles traditions que nous vous invitons à venir visiter notre atelier de fabrication et notre boutique où vous pourrez déguster nos 3 huiles : «L' AOC Provence», «la Tradition» et «la Maturée à l'ancienne» ; et découvrir nos spécialités. Rendez-vous également dans notre petite boutique d'été, située au cœur du village de Gordes, qui possède une cave du XIIème siècle.

Le Moulin vous accueille du lundi au samedi : d'Avril à Septembre inclus de 10h30 à 19h, d'Octobre à Mars de 14h à 18h - Fermé le dimanche et le mois de Février - (Période de production : Novembre et Décembre).

La Boutique d'été - Centre du village de Gordes, vous accueille de mi-Avril à Septembre inclus de 10h à 14h et de 15h à 19h du lundi au vendredi, puis de 10h30 à 14h et de 15h à 19h le samedi et le dimanche.

Nos huiles ainsi qu'une sélection de produits authentiques, de terroir sont disponibles également sur notre site internet : www.moulinjeannons.com

The Moulin du Clos des Jeannons, nestled to Gordes in one of the most beautiful villages of France, is a site, an activity, a history at the heart of Luberon. We develop some olive oil resulting from local varieties.

It is in 2003 that our family, one of the oldest peasant family of Gordes, decides on to build this mill in the authenticity of the Provençal buildings; In stone, wood and the noble materials. We are farmers fascinated by the culture of the olive tree, and know that the local country is exceptionally convenient to a high-quality oil and the virtues of the olive oil are recognized from time immemorial for the beauty and the health of our body. The production and the harvest spread out of the beginning of November in the middle of January. The Mill exploits on its domain, approximately 4000 olive trees of variety Aglandau for the greater part with a few Salonenque, Bouteillan and Grossane. It is in this respect for the old traditions that we invite you to come to visit our workshop and our shop where you can taste our 3 oils : «L' AOC Provence», «la Tradition» and «la maturée à l'ancienne» ; and discover our specialities. Meeting also in our small summer shop, situated at the heart of the village of Gordes, which possesses a cellar of the XIIth century.

The Mill welcomes you from Monday to Saturday: from April till September include of 10:30 am at 7:00 pm, from October till March of 2:00 pm at 6:00 pm - Closed the Sunday and February - (Period of production: in November and December).

Summer shop - Center-village of Gordes Open : the middle of April in inclusive September of 10:00 am at 2:00 pm and 3:00 pm at 7:00 pm from Monday to Friday and of 10:30 am at 2:00 pm and 3:00 pm at 7:00 pm Saturday and Sunday.

Our oils as well as a selection of authentic products, country are available also on our web site : www.moulinjeannons.com



Une des voies qui serpentent au fil des oliviers, aux pieds de Gordes conduit à une terre de passion et de saveurs. Celle du Moulin du Clos des Jeannons, haut lieu de la convivialité et du partage sur le thème du terroir du Luberon, et des produits qui font la tradition provençale. Un écrin paisible qui raconte la région à travers la pierre naturelle, le chêne, le bois de cade, le fer forgé, ... un lieu dont se souvient longtemps le visiteur de passage et qu'aime à retrouver les habitués. Trois huiles sont élaborées au Moulin : une huile AOC au goût vert légèrement piquant très herbacé, dotée d'une très délicate amertume, ainsi qu'une huile dite Tradition issue de l'Aglandau aux arômes poivrés et épicés sur note d'artichaut et la troisième, au goût subtil, mûrée à l'ancienne fabriquée à 100% d'Aglandau, plus onctueuse, issue de la récolte tardive, avec un goût très prononcé de fruits secs, amandes grillées, noisettes, artichauts cuits. Egalement sur place, toute la gamme des produits du soleil, tapenades, olives en bocaux, miels de garrigue, vins des vignobles alentours, sirops, ainsi qu'une gamme de produits cosmétiques.

A land of passion and tastes. The mill of the Clos des Jeannons is a synonym for friendliness and sharing on the theme of Luberon products. A calm setting typical of the Provence region. A place that everyone will enjoy reminiscing about for a long time. Two kinds of oil are made at the mill : an AOC oil, with a note of spiciness and a herbal taste, and a traditional one, with peppered and spicy tastes. You could also discover a wide range of winter products as tapenade, cans of olives, garigue honey, local wines, syrups, a range of cosmetic products.

MOULIN DU CLOS DES JEANNONS - GORDES

Les Bouillons

Tél. 04 90 72 68 35

www.moulinjeannons.com

BOUTIQUE D'ÉTÉ - GORDES

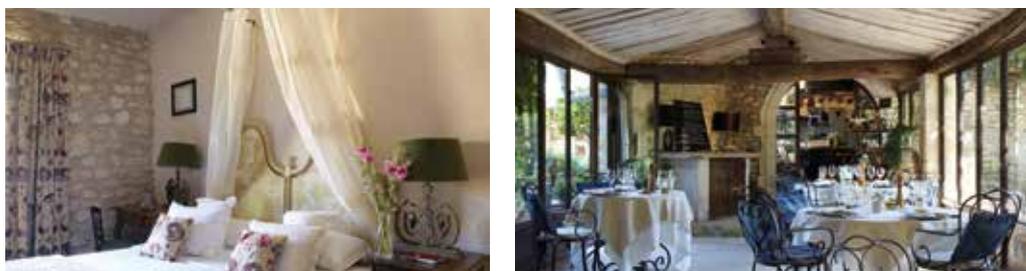
Route Neuve - Le Village



plan p. 120
T

La Bastide de Marie

Hôtel - Restaurant



Propriété nichée au cœur des 23 hectares de vignes du Domaine de Marie, au cœur du Parc Naturel du Luberon, la bastide s'inscrit avec style dans le paysage provençal. On vient à La Bastide de Marie, en ami ou en voisin, passer quelques heures ou quelques jours pour profiter du temps qui passe, se délecter d'un thé à l'ombre d'un tilleul centenaire, goûter un vin élevé sur place à l'heure d'un apéritif favorisant la convivialité entre hôtes, en toute saison. Comme dans une maison de famille, les 14 chambres réparties sur plusieurs niveaux, revendiquent une personnalité unique en harmonie avec l'esprit des lieux : ici, pas de numéro sur les portes mais, pour chacune, un univers chromatique - Blanche, Gris de Sauge, Mauve d'Aster, Bleu de Nîmes ou encore Vert Anis - qui se prolonge sur les sols, les murs, les tissus et dans la salle de bains. Un peu à l'écart, un ancien bassin a été converti en piscine à double niveau. De la petite terrasse qui le borde, on aperçoit d'un côté les vignes et de l'autre, l'allée de lavande, d'oliviers et de cyprès menant vers les cuisines. Car si la bastide est un plaisir pour les yeux, elle est également une fête pour les papilles. Chaque plat concocté par le Chef François Martin et son équipe est un véritable voyage gustatif au pays des couleurs, que l'on savoure selon son envie, en terrasse ou dans la salle à manger. Le Spa Pure Altitude dispose de 2 cabines et propose un menu unique, composé de soins vivifiants et énergisants pour le visage et pour le corps basés sur les bienfaits de l'aromathérapie. On pourrait parler pendant des heures de cette douceur de vivre en Provence...

A bastion nestling among Domaine de Marie estate, 57 acres of vines, in the heart of Luberon's Natural Park, the mansion forms a natural yet stylish part of the Provencal landscape. La Bastide de Marie welcomes those who come as friends or neighbours to spend a few hours or days, to idle the time away, or taste a quality wine produced on site, all year long. Just as in a family house, the 14 rooms spread over several levels all have a unique character, in perfect harmony with the spirit of the place. Here, no number on the doors, but for each, a chromatic universe - Blanche, Gris de Sauge, Mauve d'Aster, Bleu de Nîmes or Vert Anis - which extends along the floors, walls, fabrics and bathroom. A little further off, an ancient pond has been converted into a two-level swimming pool. On one side of the small terrace bordering it you can see the vines: on the other, an alley of lavender, with olive and cypress trees, leading to the kitchens. If the Bastide is more than easy on the eye, it is also a delight for the tastebuds. Every dish concocted by François Martin and his team in the old-fashioned style kitchen, in a house within the vineyard, is a real journey through a land of tastes and colours. The Pure Altitude Spa has two treatment rooms and offers a unique programme, composed of tonic and energising face and body treatments, based on the benefits of aromatherapy. One could talk for hours about the lifestyle of Provence...

LA BASTIDE DE MARIE - MÉNERBES

64, Chemin des Peirelles

Réservations : 04 57 74 74 74 - contact@labastidedemarie.com

www.labastidedemarie.com

Horaires : ouvert d'Avril à Janvier

Open from April to January



Domaine de la Verrière

Domaine viticole



Le Domaine de la Verrière fût une propriété du Roi René de Provence, où il installa en 1470 des Verriers d'art venus d'Italie. Le nom du Domaine vient de cette ancienne fabrique de verres. La cave de vinification a été construite en 1900 et agrandie en 2000, avec la construction d'un chai à barriques et d'une salle climatisée pour le stockage et le vieillissement du vin en bouteilles, ainsi qu'un cuvier moderne pour la vinification des Vins Blancs et Rosés. C'est en 1969 que Bernard MAUBERT acheta le Domaine, et à sa retraite en 1985, son fils lui succède et cultive aujourd'hui les 25 hectares de vignes avec un souci de préserver l'environnement et surtout de mettre en valeur les terroirs de notre Appellation. En effet, le sol est labouré en alternance avec des raies enherbées, ce qui limite l'érosion et surtout l'emploi de désherbants. L'engrais organique est privilégié à l'engrais chimique pour favoriser la vie Micro-biotique du sol et la bonne santé de la vigne. Toutes ces conditions permettent l'expression maximale de nos cépages traditionnels grenache, syrah, mourvèdre, carignan et cinsault pour les Rouges et Rosés, roussane, clairette, grenache blanc et viognier pour les Blancs.

The La Verrière Estate was a property of King René de Provence, where he installed in 1470 Italian glass artists. The name of the Domain comes from this former glass factory. The wine cellar was built in 1990 and enlarged in 2000, with the construction of a cask storage cellar and an air-conditioned room for storage and aging of bottled wine as well as a modern vat for the vinification of white and rosé wines. Bernard MAUBERT bought the Estate in 1969, then in 1985, his son succeeded him when he retired, and cultivates the 25 hectares of vine with a concern to preserve the environment and especially to highlight the terroirs of our Appellation. Indeed, the soil is alternatively ploughed with grass strips, which limits erosion and especially the use of weed killers. Organic fertilizer is preferred to chemical fertilizer to foster microbiotic life of the soil and healthiness of the vine. All these conditions allow the maximum expression of our traditional types of grape: Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan, Cinsault for red and rosés wines; Roussane, Clairette, Grenache Blanc and Viognier for white wines.

DOMAINE DE LA VERRIÈRE - GOULT

2673, Chemin de la Verrière

Tél. 04 90 72 20 88 - laverriere2@wanadoo.fr

www.domainedelaverriere.fr



Pasqualino

Produits italiens - Epicerie fine



Ces truffes, excellentes pour accompagner tous les plats, de l'entrée au dessert, sont utilisées avec maestria tantôt fraîches, tantôt dans des crèmes, en carpaccio ou diverses sauces. Chaque spécialité, de la « Crème de truffe » à la « Tartufata », sans oublier les condiments au beurre de truffe, est le résultat de notre passion pour la truffe et tout ce qui l'entoure. Toute notre production est le fruit d'un travail artisanal soigné qui unit le choix d'ingrédients de première qualité à notre volonté de présenter des produits naturels sans conservateurs. Aujourd'hui, grâce à Pascal Cuozzo, fils d'immigré et membre de cette famille qui propose dans vos assiettes l'excellence italienne, notre savoir-faire est connu dans toute la France. La Société Pasqualino Tartufo devient désormais notre ambassadrice !

These truffles can be used in all manner of dishes, from starters to desserts, and may be eaten fresh, in creams, in carpaccio, or in sauces. Each of our specialities, from the crème de truffe to the Tartufata via a whole range of truffle-butter condiments, reflects our passion and enthusiasm for the truffle in all of its forms. All of the items in our range are the result of careful work by skilled artisans, using top-quality ingredients to create natural products with no added preservatives. Today, thanks to Pascal Cuozzo, whose parents moved to France from Italy, our exceptional products are known and appreciated all over France. The company Pasqualino Tartufo is now acting as an ambassador for our products.



Laboratoire de transformation de nos différentes sortes de truffes.

Different types of black and white truffles are transformed into a whole range of products in our test kitchens.



Fromage Cacciocavallo Podolico au lait de vache de la race Podolica.

Cacciocavallo Podolico cheese, made using Podolica cows' milk.



Pasqualino



La truffe, produit de la terre, fascine les hommes depuis des siècles. D'après la légende, la truffe fut créée par... les dieux de l'Olympe ! Héphaïstos, dieu forgeron, tira de son tablier de cuir une boule de houille à laquelle il donna sa couleur et sa substance. Dionysos lui offrit son renouvellement saisonnier et Aphrodite, un soupçon de sublimité amoureuse. Ariane l'enfouit sous une couche d'humus entre deux chênes, arbre sacré des dieux. Zeus, d'un éclair, fertilisa la terre, donnant naissance à ce mystérieux champignon !

Mankind has been fascinated by the truffle for centuries, and legend has it that the elusive fungus was created by the Greek gods. Hephaistos, the blacksmith god, took a piece of coal from his leather apron, round and black like the truffle. Dionysus gave it the ability to regrow season after season, and Aphrodite added a touch of love's sublime magic. Next, Ariane buried the coal under a layer of humus between two sacred oak trees. Zeus then fertilized the earth by striking it with a lightning bolt, and the truffle came into being !



Depuis plus de 30 ans, notre famille s'investit dans cette voie, à la recherche de ce trésor issu de la nature, et ce dans toutes ses variantes : de la truffe (Tuber Magnatum Pico) à la truffe d'été (Tuber Aestivum), de la truffe brumale (Tuber Brumale Var Moschatum) à la truffe noire de la Province de Salerne. Une cinquantaine de chiens ainsi que sept équipes de ramasseurs œuvrent quotidiennement tout au long de l'année. Avec une variété aussi large de truffe, cette dernière peut être ainsi proposée en toute saison.

Our family has been involved in the world of truffles for over 30 years, handling all varieties of the celebrated "black diamond", from the white truffle (tuber magnatum pico) to the black summer truffle (tuber aestivum), and from the Moscato winter truffle (Tuber Brumale Var Moschatum) to the black Salerno truffle. We have around fifty dogs and seven teams of truffle-hunters operating all year round, enabling us to sell truffles throughout the year.

PASQUALINO - SAINT-GENIÈS-DE COMOLAS

BP 20

Tél. 06 32 41 63 19 - pascal@pasqualino.fr

www.pasqualino.fr

{ plan p. 120 }

Le Cochon Bleu

Restaurant



Situé au cœur de la ville d'Avignon, à quelques minutes de la place de l'horloge et du palais des papes, le restaurant le cochon bleu vous accueille dans un cadre chaleureux au style rustique moderne. La salle peut accueillir jusqu'à 35 couverts et pendant la saison estivale la terrasse vous offrira une capacité de 20 couverts.

Avec des produits frais le chef vous propose une cuisine française traditionnelle et gourmande aux accents d'un bistrot. Le midi une formule complète à 16.00 € et le soir un menu carte à 26.50 €

Located in the heart of the city of Avignon, a few minutes from the Place de l'Horloge (Place of the Clock), and the Palais des Papes (Palace of the popes), the restaurant Le Cochon Bleu (The Blue Pig) welcomes you in a warm and rustic-style setting.

The main room can accommodate up to 35 people and during the summer season, the outdoor terrace offers a capacity of 20 additional seats.

With fresh products, the chef proposes you a traditional and gourmet French food with the accents of a French bistro. The lunch formula offers a complete menu at 16€ and the evening program offers an à la carte menu at 26.5€.

RESTAURANT LE COCHON BLEU - AVIGNON

9, Rue d'Annanelle
Tél. 04 90 82 95 10

Horaires : ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h
Open from Tuesday to Saturday 12:00 a.m - 2:00 p.m and 7:30 p.m - 10:00 p.m



Domaine de Marie

Domaine viticole



C'est au cœur du Parc Naturel du Lubéron, à deux pas de La Bastide de Marie, que se situe le Domaine de Marie. Les 23 hectares de vignes sont répartis sur deux terroirs différents aux pieds des pentes calcaires du Luberon. Le travail de la vigne est respectueux de l'environnement, culture raisonnée orientée vers une approche biologique, sélection parcelle rigoureuse.

L'équipe du Domaine vous invite tout au long de l'année à découvrir son vignoble, ses méthodes de culture, son chai de vinification et ses différentes gammes de vins lors de visite guidée ou d'initiation à la dégustation. La visite du caveau et du vignoble, accompagnée par le maître de chai est une véritable invitation à la découverte du terroir. Prenez place ensuite à une dégustation de vins ou à un cours d'œnologie en famille ou entre amis, dans la grande salle Vermentino, offrant une vue panoramique sur les vignes, et dotée d'une très belle cour extérieure.

This is right in the heart of the Luberon regional natural park, just next to La Bastide de Marie, that is nestled Le Domaine de Marie. The twenty three acres of vineyards are spread across two different terroirs at the foot of the Luberon's calcareous slopes. Vineyards' growing is environmentally friendly and the cultivation is considered and oriented towards a biological approach.

The Domaine de Marie's professional and friendly team invites you all year long to a wonderful immersive experience of its vineyards, its cultivation, its wine-making process as well as its wine storehouse during guided and tasting tours. The visit of the cellar and the vineyard, accompanied by the wine cellar master is a true invitation to discover the terroir. Then take a wine tasting or a tasting course with family or friends in the large Vermentino room, with a panoramic view of the vineyards and a beautiful outdoor courtyard.

DOMAINE DE MARIE - MÉNERBES

400, Chemin des Peirelles
Tél. 04 90 72 54 23 - contact@domaine de marie.com
www.domainedemarie.com



DÉCOUVRIR LA PROVENCE AU FIL DU RHÔNE AU DÉPART D'AVIGNON

CROISIÈRES AVEC DÉJEUNER OU DÎNER



BATEAU RESTAURANT
MIREIO

À partir de 40,50 €

Les Croisières Mireio vous proposent des **Croisières Déjeuner** en direction de sites chargés d'histoire : **Arles**, ville inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco avec ses nombreux monuments romains, **Tarascon**, patrie de la légendaire Tarasque et du «Tartarin» d'Alphonse Daudet, avec son magnifique château, **Villeneuve-lez-Avignon**, cité médiévale, **Châteauneuf-du-Pape** et ses célèbres vignobles.

Grâce à nos **Croisières Dîner** aux chandelles ou avec animation, découvrez le **charme des monuments illuminés** d'Avignon et de Villeneuve-lez-Avignon : le fameux pont Saint Bénézet, le Rocher des Doms puis la Tour Philippe Le Bel et le Fort Saint André.



Les Croisières Mireio propose Luncheon Cruises in the direction of beautiful historical sites: Arles, a UNESCO World Heritage city with many Roman monuments, Tarascon, with its magnificent Château and home to the legendary Tarasque and Tartarin, hero of Alphonse Daudet's tales, Villeneuve-lez-Avignon, medieval city and Châteauneuf-du-Pape with its famous vineyards.

With our lovely Dinner Cruises, discover the charm of the monuments lit up at night, in Avignon and Villeneuve-lez-Avignon: the famous Pont d'Avignon, the Rocher des Doms then Philip the Fair Tower and Saint André Fort. Candlelit dinner cruises and dinner cruises with entertainment.



Discover the best that Provence has to offer aboard the Chardonnay. Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Arles, la Camargue, les Saintes-Maries de la Mer... Whether you stay for a week or just a weekend, you're sure to fall head over heels for the region's many charms!

Découvrez les plus beaux sites de Provence à bord du Chardonnay et ses 23 cabines grand confort. Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Arles, la Camargue, les Saintes-Maries de la Mer... Pour un weekend ou une semaine, les charmes de la Provence vous feront succomber !



11€
2€ par les enfants de 7 à 12 ans



1 hour outing cruise!
The most beautiful sites in Avignon and Villeneuve-lez-Avignon seen from the Rhône.

1 heure de promenade sur le Rhône

Avril : Départ à 15h.
Mai, juin & septembre : Départs à 15h et 16h15.
Juillet : Départs à 14h, 15h15, 16h30 et 17h45.
Août : Départs à 11h, 14h, 15h15, 16h30 et 17h45.

Le Pont d'Avignon, le Palais des Papes, puis demi-tour vers Villeneuve-lez-Avignon et la Tour Philippe Le Bel...

Avantage Billets Groupés :
Pont d'Avignon + Bateau promenade

12,50€
Tous les - de 8 ans :
GRATUIT

16,00€

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

04 90 85 62 25

WWW.MIREIO.NET



Blonde of Saint-Tropez

Bière artisanale



Trois boutiques Blonde of Saint-Tropez vont voir le jour dans le Golfe de Saint-Tropez pour la saison estivale. Vous pourrez y trouver notre bière déclinée dans tous ses formats, ainsi que les verres sérigraphiés, coffrets cadeaux, seaux, ouvre-bouteilles, et toute une collection de produits dérivés qui encadrent notre beau produit.

Blonde of Saint-Tropez est aujourd'hui disponible dans plus de 400 restaurants, bars, hôtels et plages de la Riviera, mais également dans une cinquantaine de points de vente (Cavistes & Epicerie fines).

"Blonde of Saint-Tropez est une bière fraîche et naturelle comme une balade à la Madrague. Une indéniable exigence de qualité et de sophistication sans ostentation." A découvrir et déguster absolument...avec modération.

Blonde of Saint-Tropez have the pleasure of opening an additional two boutiques for this summer season in Cavalaire and Saint-Maxime. Please pass by and find both our magnums and smaller elegant bottles along with beautiful accessories including table glasses, quality polycarbonate pool/garden glasses, ice buckets, bottle openers and a collection of other branded items, all ideal for the home or present ideas. Perfectly packaged six small beers make an original dinner party gift or complement wonderfully an afternoon in the sun. Currently available in over 400 restaurants, bars, hotels and beaches along the Cote d'Azur, as well as over 50 local wine cellars and delicatessen stores. A totally natural and fresh, crafted beer. An undeniable quality and sophistication. To be enjoyed absolutely... with moderation.

BLONDE

***** of *****
SAINT-TROPEZ

BLONDE OF SAINT TROPEZ - CAVALAIRE

205, Rue des Alliés

BLONDE OF SAINT TROPEZ - PORT-GRIMAUD

14, Place du marché

BLONDE OF SAINT TROPEZ - SAINTE MAXIME

20, Boulevard Gambetta

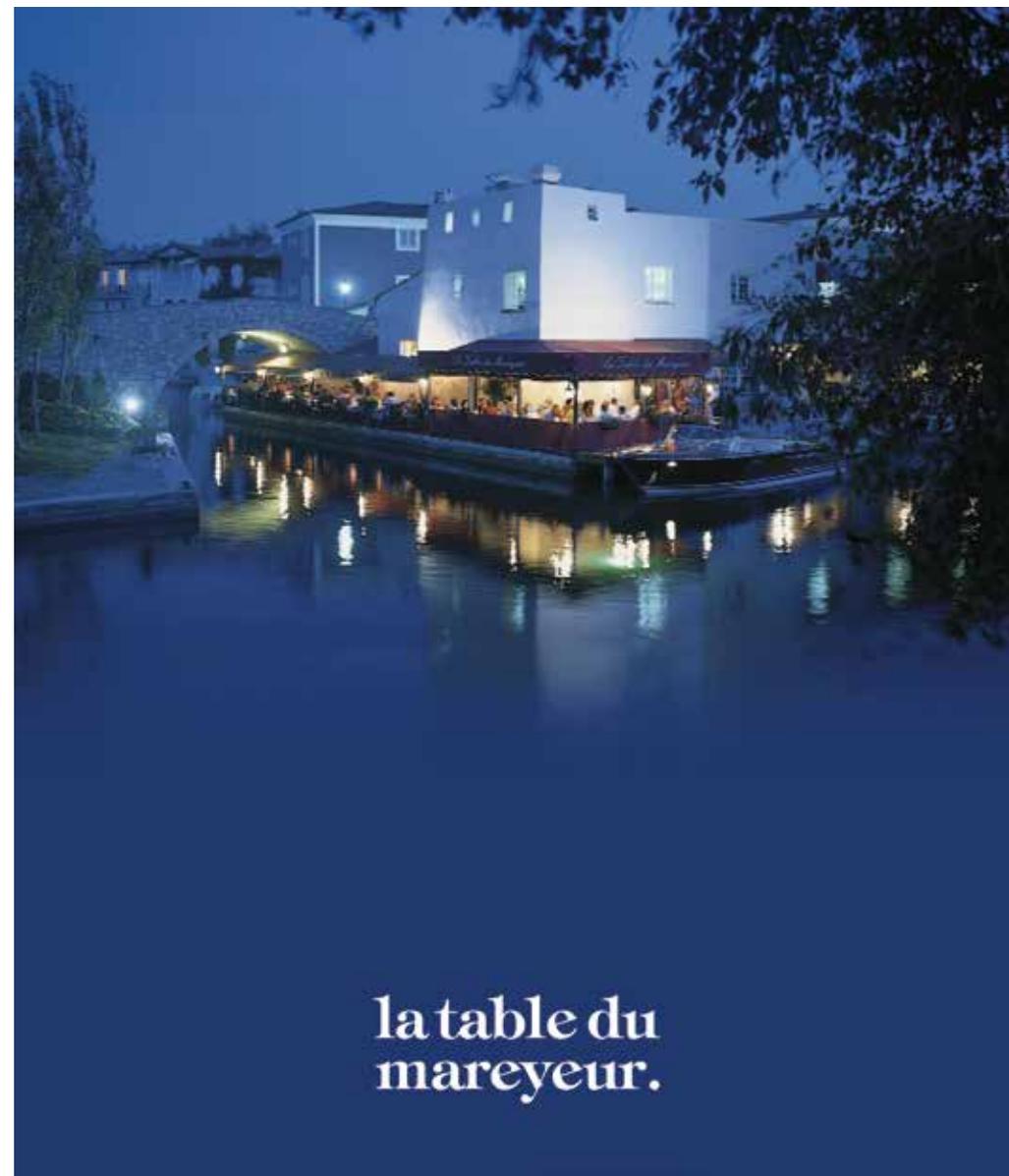
Port. +33 6 03 98 86 49 - +33 6 58 92 37 89

contact@blondeofsainttropez.com

www.blondeofsainttropez.com

La Table du Mareyeur

Restaurant



La Table du Mareyeur vous offre un cadre unique pour passer un moment inoubliable avec la terrasse donnant sur les canaux. Un accueil chaleureux, discret et tout en finesse ainsi qu'une cuisine élaborée avec soin selon les marchés. Un ponton privé avec quelques places d'amarrage à votre disposition. Poissons frais du jour, plateaux de fruits de mer & crustacés en spécialité ainsi que quelques viandes. Un menu à midi à 26€, vin et café compris, et le soir un Menu du Marché à 35€.

La Table du Mareyeur invites you to spend an unforgettable moment in a unique setting by the waterside in Port Grimaud. A warm welcome awaits you, with the finest quality of fresh fish and seafood as a speciality but also some meat dishes. A reasonably priced lunch time menu at 26€ including wine and coffee and in the evening a Menu Marché at 35€.

A private pontoon & moorings are available for those who wish to come by boat.

LA TABLE DU MAREYEUR - PORT GRIMAUD

10, 11 Place des Artisans

Tél. 04 94 56 06 77

www.mareyeur.com

Grand Hôtel Henri

Hôtel - Restaurant



The Grand Hôtel Henri is located in l'Isle-sur-la-Sorgue, in the very heart of the «village des antiquaires».

As soon as he comes into this unique institution, the traveller can immerse himself in its history, and make his stay a rich experience. The majestic stairway, built in the 19th century & made of Carrara marble, welcome every guest with the same splendour and emotion.

Rooms & suits prolong this unique experience. They are designed to create comfort and intimacy through a high class service.

The Chef Olivier Bouzon invites you to discover a delicious bistrannique cuisine, based on provençal products.

Le Grand Hôtel Henri est situé à l'Isle sur la Sorgue, au cœur du village des antiquaires. Cet établissement unique lie au quotidien élégance et raffinement.

A peine le seuil de la porte franchi, le voyageur peut s'imprégner de l'histoire de l'hôtel et faire de son séjour une expérience. Le majestueux escalier du XIX^{ème} siècle, en marbre de Carrare, accueille chaque hôte avec la même splendeur et la même émotion.

Les chambres et les suites prolongent l'expérience du voyage. Elles apportent confort et intimité, et offrent une prestation haut de gamme.

Le chef Olivier Bouzon amènera vos papilles vers des grandes émotions gustatives, à travers une cuisine bistrannique gourmande. Les recettes proposées s'appuient sur des produits du terroir provençal.

GRAND HÔTEL HENRI - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

1, Cours René Char

Tél. 04 90 38 10 52

www.grandhotelhenri.com

{ plan p. 120 }
D

Les Lavandes

Restaurant



«Un restaurant à vivre toute l'année»

A la sortie des gorges de la Nesque, ancré à la roche comme un vaisseau de pierre, le village de Monieux vous invite à partager ses mille ans d'histoire. Au coeur de ce village, vous découvrirez un charmant établissement dans lequel vous passerez un moment privilégié en famille ou entre amis.

C'est dans un décor complètement rénové aux couleurs douces (lin, ficelle, lavande séchée) mettant en valeur de belles pierres apparentes, qu'Alain Gabert et son chef de cuisine Manu Lopez vous accueillent. Trois décors différents pour des ambiances différentes dont un espace réservé à vos repas de famille, petites réceptions ou réunions de travail.

A cet effet, nous vous proposons des menus, buffets ou brunchs spécialement élaborés pour vous. Les beaux jours arrivant, sur la terrasse ombragée et sous une voûte de platanes et de marronniers centenaires, vous dégusterez tous les produits du terroir, cuisinés avec brio par le chef Manu Lopez et son équipe.

"A Restaurant to live all year round"

As you leave the Nesque gorges, embedded deep in the rock like a stone ship, the Monieux village shares with you its thousand years of history. At the heart of the village, you'll discover a charming establishment where you'll spend a special moment with family or friends. Alain Gabert and his chef Manu Lopez welcome you in a completely renovated decor with soft colours (linen, twine, dried lavender) spotlighting beautiful exposed stones. Three different decors for different atmospheres, including a space reserved for your family meals, small receptions or work meetings. For this purpose, we propose you menus, buffets or brunch elaborated for you.

Warmer weather approaching, you'll taste local products cooked by the Chef Manu Lopez and his team on the shady terrace, under plane trees and hundred-year-old chestnut trees arch.

RESTAURANT LES LAVANDES - MONIEUX

Place de Léon Doux

Tél. 04 90 64 05 08

www.restaurant-les-lavandes.fr



Les Caves Louérien

Caves - Caveaux - Boutiques



Louérien, Terres d'Alliance symbolise en 2010 l'union de 4 caves dont leurs origines remontent à 1925. Louérien est le nom antique donné au Luberon, cette nouvelle identité témoigne d'une volonté de véhiculer des valeurs ancestrales mais aussi de rassembler nos forces pour construire l'avenir. Ainsi naît une synergie et une communion d'hommes, de terroirs, de couleurs et d'arômes. C'est à Cucuron au pied du Luberon dans Le Parc Naturel Régional que nous élaborons nos vins avec passion. Cette terre, chère à de nombreux artistes, abritant les villages de Lourmarin, Cadenet, Lauris, et Cucuron, donne au vignoble toute sa richesse, il est créateur de vins d'exceptions.

Nos points de vente des villages de Lourmarin, Cadenet et Cucuron vous proposeront une large gamme de produits avec nos vins AOP Luberon, IGP Vaucluse et vin de France mais aussi une large gamme de produits régionaux.

Louérien Terres d'Alliance is symbolic in 2010 of the cooperation between 4 heifty years old caves. Louérien is the ancient name of the Luberon. This new identity reflects the strive to transmit ancestral values and to put this force together for taking things further. Then, it make it possible to create an adhesion between men, terroirs, colors and aromas. In Cucuron, below the Luberon, we produce our wines with passion. This land offers his richness to the wineryard for exceptional wines. Our Lourmarin, Cadenet and Cucuron shops offer a wide range of our AOP Luberon, IGP Vaucluse and French wines and also a wide range of local products.

CAVE LOUÉRIEN - CUCURON

Tél. 04 90 77 21 02 - lacaveacucuron@louerion.com

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m



BOUTIQUE - CADENET

Tél. 04 90 68 06 21 - lacaveacadenet@louerion.com

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

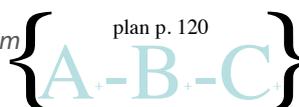
BOUTIQUE - LOURMARIN

Tél. 04 90 68 02 18 - lacavealourmarin@louerion.com

Horaires : ouvert du lundi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Open from Monday to Sunday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

Retrouvez nos produits et notre boutique en ligne sur www.louerion.fr



La Margelle

Restaurant - Hôtel de Charme



L'hôtel occupe les premier et deuxième étages de la bâtisse. Le grand escalier en pierre et tomettes d'origine dessert les 7 chambres de l'établissement. Toutes différentes, elles sont décorées dans un style décalé, chics et confortables. Un petit salon d'accueil est à disposition pour se détendre, lire ou prendre quelques informations sur la région.

Une réception dans un hôtel particulier vous fait rêver ? Notre salle de séminaire, décorée avec soin dans un style comtesse Provençale, peut accueillir une trentaine de personnes. Que ce soit pour un repas en famille ou entre amis, une cérémonie, une réunion de travail, un show-room... Particuliers ou professionnels, nous vous proposons cette salle de 40 m2 environs pour rendre chaque moment passé ici inoubliable !!

The hotel is on the first and second floors of the mansion. The main staircase made of stone and old terracotta tiles leads to our 7 bedrooms. All different, trendy and chic, comfortable with a quirky spirit, the rooms will seduce you. A small reception salon is available where you can read in peace and quiet or find information on the area.

Are you planning a reception in a mansion? Our seminar room, carefully decorated in the provençal countess style, can accommodate up to thirty people for a family reunion, a meal with friends, a ceremony, a meeting, a show-room... whether you are professionals or private people this 40-square meter room is there for you. It is and will make every moment spent there unforgettable!

Implanté dans un hôtel particulier du 17ème siècle, dans un écrin de verdure et de sérénité, Jérôme, ancien propriétaire de la Villa et Eric, vous accueillent à La Margelle pour (re)découvrir au rythme des fontaines et des cigales, l'Art de vivre Provençal !

Idéalement situé au cœur du village de Pernes- les- Fontaines, entre Ventoux et Luberon, cet Hôtel Restaurant de charme offre un havre de paix à tous, hôte d'un soir, d'une nuit ou plus, pour le plaisir des sens.

Accessible par la place Aristide Briand en passant par le jardin, ou par la place Louis Giraud et sa façade monumentale, nous souhaitons que chacun se sente privilégié dans ce cadre chargé d'histoire ! Aux beaux jours, du petit déjeuner au dîner, le jardin devient un véritable lieu de vie. Ses différentes essences d'arbres, ses fontaines et ses 3 terrasses vous immergeront dans une atmosphère zen sous le regard protecteur de Buddha.

L'accès au restaurant se fait par la véranda d'époque 1920. La salle, chaleureuse grâce à une déco faite de bric et de broc, de mobilier chiné, de tableaux décalés... Venez y découvrir notre cuisine moderne-chic, raffinée, élaborée par notre chef à base de produits locaux et de saison.

Longtemps resté dans l'oubli, le bar a été ressuscité cette année ! Dans un tout nouveau décor, c'est l'endroit idéal pour commencer la soirée ou prendre le digestif après le repas.

Set in a 17th century mansion with a calm and green environment, Jérôme from la Villa and Eric, welcome you at la Margelle to discover the rythm of fontaines and cicadas- the Provençal art of living !

Conveniently located in the heart of Pernes-les-Fontaines, the village is located between the Ventoux and the Luberon mountains, this charming Hotel and Restaurant offers the visitor a haven of peace for an evening - a night or more- to enjoy the ambience of the setting. Access to the Hotel is from the Aristide Briand square via the garden entrance or the Louis Giraud square through the impressive façade - a historical setting which we are privileged to share with our guests.

During the sunny days, the garden is the place to be from morning till night. Its various trees, its fountains and its 3 terraces will provide you with a zen experience under the protective eyes of Buddha.

*We access to the restaurant from a 1920 style Veranda. The dining room, has a warm feeling because of its miscellany of objects, odd pieces of furniture, unexpected paintings, ... Discover our modern chic cuisine, created by our chef using local and seasonal produce
Forgotten for years, the has been brought to life again this year! In an entirely new décor it is the ideal place for cocktails or drinks before or after your meal.*

LA MARGELLE - PERNES LES FONTAINES
21, Place Aristide Briand - 56, Place Louis Giraud
Tél. 04 90 40 18 54
www.lamargelle-hotel-pernes.fr



{ plan p. 120 }
D+

Château Trémouries

Domaine viticole



Le château de Trémouries est un domaine viticole plein de charme qui a su préserver son caractère et son authenticité avec ses bâtiments anciens, les rosiers qui bordent ses vignes, ainsi que sa petite oliveraie. Vous découvrirez dans son colombier provençal, ses vins AOC rosés fruités, rouges élevés en fûts de chêne et pour certains primés, blancs délicieusement parfumés, son huile d'olive artisanale non filtrée ainsi que des produits sélectionnés tant pour leur qualité que pour leur originalité.

Castle Trémouries is a vineyard full of charm which kept its character and authenticity with its old buildings, rose bushes that line its vineyards and its small olive grove. You will discover in its Provençal dovecote, its fruity rosé AOC wines, its red raised in oak barrels and sometimes award winning, its deliciously flavoured white, its unfiltered artisanal olive oil and some other products selected both for their quality and originality.

CHÂTEAU TRÉMOURIES - COGOLIN

D98

Tél. 04 94 54 66 21

www.tremouries.com



Thai Trucks & Co

— CHEZ VOUS —

COMMANDE EN LIGNE

THAI-TRUCKS.COM

DU LUNDI AU SAMEDI LE SOIR

Restaurant Thai Trucks & Co

Rond Point de Bellevue

30133 Les Angles

04 90 202 202

Hôtel Les Bories & Spa *****

Hôtel - Restaurant - Spa



In the land of shepherd Les Bories and Spa welcome you on an area of 8 hectares of olive trees, green oaks and aromatic gardens for a real homecoming. The authenticity of this magic place inspires Happiness and Serenity.

The Chef Grégory Mirer discovered by Joël Robuchon, manage with talent the kitchens of the Bories « Michelin star » restaurant. Our bistro, L'Atelier Gourmand, will welcome you for the breakfast, facing the fountain, the garden and the panoramic view over the Luberon.

For lunch, enjoy a simplified service around fresh, local and quality food.

During the summer our second restaurant around the pool offers in all simplicity Mediterranean cuisine you will discover the essence of the flavors and scents of South of France.



Sur la terre des Bergers de Provence Les Bories & Spa vous accueillent sur un domaine de 8 hectares d'oliviers, de chênes verts et de jardins aromatiques pour un vrai retour aux sources. L'authenticité de ce lieu magique inspire Bonheur et Sérénité.

Le Chef de cuisine, Grégory Mirer découvert par Joël Robuchon, dirige avec talent les cuisines des Bories « un macaron Michelin ». Notre bistro, L'Atelier Gourmand, vous accueillera sur les déjeuner, face à la fontaine, au jardin arboré et à la vue panoramique sur le Luberon.

Le midi, profitez d'un service simplifié autour de produits frais, locaux et de qualité.

L'été notre deuxième restaurant autour de la piscine vous propose en toute simplicité une cuisine Méditerranéenne qui vous plongera dans l'essence même des saveurs et senteurs du Sud de la Provence.

HÔTEL LES BORIES & SPA - GORDES

Route de l'Abbaye de Sénanque
Tél. 04 90 72 00 51 - resa@hotellesbories.com
www.hotellesbories.com



plan p. 120
T

Le village de Ménerbes

Village Luberon



Ménerbes, petit village en Vaucluse, situé dans le parc régional du Luberon est totalement intégré à un espace naturel calme et sauvage où il fait bon vivre. Village agricole et viticole avec une tradition ancestrale liée à l'extraction et à la taille de la pierre, Ménerbes est doté d'un patrimoine riche et diversifié- tant sur le plan architectural, historique et culturel, que naturel et gastronomique qui donne lieu à un fort potentiel d'activités touristiques.

Ménerbes is a small village in the Vaucluse, situated in the Parc Régional du Luberon, embedded in a quiet, wild, natural area where it's good to live. Ménerbes is a farming and wine producing village with a long tradition linked to the extraction and cutting of stone. It has a rich and diversified heritage – as much in terms of architecture, history and culture as in nature and gastronomy which makes it ideal for tourism.

MAIRIE DE MÉNERBES - MÉNERBES

Place de l'Horloge
Tél. 04 90 72 22 05
www.menerbes.fr



Domaine Ruffinatto

Domaine viticole



Christian Ruffinatto, cultive en agriculture biologique environ 8 hectares de vignes, sur les contreforts du nord Luberon, au coeur du Luberon. Le travail soigné manuel et le respect de la nature, confèrent à ses deux cuvées, « Les Ménines » et « L'Infante » une typicité particulière liée à un terroir unique. Venez les déguster et les découvrir au « Domaine Ruffinatto » à Ménerbes.

Christian Ruffinatto has approximately 8 hectares of vines (19.7 acres) under organic management on the slopes of the north Luberon hills, in the heart of the Luberon. The combination of meticulous work by hand and a deep respect for nature impart to his two wines, « Les Ménines » and « L'Infante » a special typicity linked to a unique terroir. Come and taste them at « Domaine Ruffinatto » in Ménerbes.

DOMAINE RUFFINATTO - MÉNERBES

Quartier le Tubet
Tél. 06 30 80 95 20 - cruffinatto@orange.fr
www.domaine-ruffinatto.fr



Meffre Traiteur

Traiteur - Mariage - Anniversaire - Baptême



Parce que vous êtes unique, parce que vous souhaitez que votre mariage vous ressemble...

Meffre Traiteur vous aide à concevoir la réception qui répondra au mieux à vos attentes.

Fort de 45 ans d'expérience, la Maison Meffre allie passion et tradition autour d'une cuisine néo-provençale, créative, ensoleillée, et gourmande qui séduira vos invités. Impliqués dans la vie locale et la défense de l'agriculture, c'est tout naturellement que nous privilégions l'utilisation de produits locaux, frais et de qualité. Également, nous limitons nos déchets et favorisons le recours à des matériaux recyclables.

Vous cherchez un traiteur pour un événement privé (mariage, baptême, anniversaire,...), nous nous engageons sur la qualité des prestations proposées en gérant en interne la logistique, les services, le nappage, etc. Du cocktail au repas, nous créons l'événement clés en main qui vous ressemble pour émerveiller et régaler vos convives.

Because you are unique, because you want your wedding to suit you perfectly...

Meffre Traiteur helps you design the reception that best responds your expectations.

With 45 years of experience, the "Maison Meffre" combines passion and tradition around a neo-Provençal cuisine, creative, sunny and gourmet that will seduce your guests. Involved in local life and in protecting agriculture, we naturally prefer using local products, fresh and qualitative. We also limit our waste and carbon footprint and promote the use of recyclable materials.

You are looking for a caterer for a private event (wedding, baptism, birthday,...) we commit ourselves on the quality of all the services proposed by managing in-house logistics, services, decorations, etc. From cocktail to wedding dinner, we will create a turnkey event which will surely impress and delight your guests.

Meffre Traiteur

Traiteur - Salons - Congrès - Séminaires



Les événements constituent l'un des temps forts de la vie de l'entreprise, et les plaisirs de la table contribuent à leur réussite. Référencé dans de nombreux centres de congrès de la région, nous sommes votre partenaire idéal pour la partie réception. Pour que votre événement professionnel (congrès, séminaire, salons,...) corresponde à votre attente et au ton que vous souhaitez lui donner, notre équipe vous conseille sur la formule la plus adaptée.

De l'accueil café au repas de travail et du cocktail à thème jusqu'au dîner de gala, nous vous proposons différentes formules : restauration assise, debout, à emporter ou livraison de plateaux repas.

Depuis 45 ans, Meffre Traiteur a su se construire un réseau de partenaires : centres de congrès de Marseille, Montpellier, Avignon et Valence. Nous travaillons également en relation étroite avec de nombreuses agences événementielles.

Events are highlight of your company's life and the quality of food and animations contribute to their success. Many convention centers in the region reference us, we are your ideal partner for the reception part. In order to have your professional event (congress, seminar, conventions ...) match your expectation and have the exact atmosphere you want to give it, our team advises you on the most suitable formula. From welcoming coffee to working meal and from themed cocktail to gala dinner, we offer different types of catering: served, buffet, takeaway or delivery of meal trays.

For 45 years, Meffre Traiteur has built a network of partners: congress centers in Marseille, Montpellier, Avignon and Valence. We also work closely with many events agencies.

MEFFRE TRAITEUR - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

400, Chemin de la Muscadelle
Tél. 04 90 38 30 30 - Fax. 04 90 38 46 91

MEFFRE TRAITEUR - MARSEILLE

2, Rue du Beausset
Tél. 04 88 66 17 22 - Fax. 04 88 66 17 56

MEFFRE TRAITEUR - MONTPELLIER

80, Rue Ernest Granier
Port. 06 15 37 24 11 - contact@meffre-traiteur.com
www.meffre-traiteur.com



La Cour d'Honneur

Restaurant



Niché dans une des cours intérieures les plus agréables de la ville, abritée du mistral même lors de ses plus violentes rafales, le restaurant La Cour d'Honneur vous invite à l'évasion sous ses arbres centenaires. Le mobilier s'est entièrement paré de noir, de la pierre de Ménerbes a été posé afin de gommer les aspérités du terrain, un espace a été créé pour l'accueil de groupe, un nouvel éclairage économe en énergie ainsi qu'une fontaine d'époque ont été réhabilités pour une invitation à la détente. Toutes ces améliorations ne seraient rien sans l'ombre naturelle de quatre magnifiques arbres centenaires qui procure une sensation de fraîcheur lorsque le mercure dépasse les 30 degrés. D'une capacité de 140 couverts, La Cour d'Honneur est le lieu idéal pour un repas en amoureux tout autant que pour un séminaire, une communion ou un banquet...

Set in one of the most pleasant inner courtyard of the city, sheltered from the wind even during its most violent gusts, the restaurant La Cour d'Honneur invites you to a getaway under its hundred year old trees. The furniture has been entirely adorned with black, the stone of Ménerbes has been laid in order to erase the roughness of the ground, a space has been provided for group reception, a new energy-saving illumination as well as an ancient age fountain have been restored for an invitation to relaxation. All these improvements would be nothing without the natural shade of four magnificent hundred year old trees that provides a feeling of freshness when the temperature exceeds 30 degrees. With 140-person seating capacity, La Cour d'Honneur is the ideal place for a romantic meal as well as for a seminar, a communion or a banquet ...

RESTAURANT LA COUR D'HONNEUR - AVIGNON

58, Rue Joseph Vernet
Tél. 04 90 86 64 53
www.cour-honneur.com



LA COUR RESTAURANT
D'HONNEUR
SALLE & TERRASSE CHAUFFÉE

Formule diner

26€
50

Entrée + Plat
ou
Plat + dessert

Ouvert 7 jours / 7 midi & soir

04 90 86 64 53

58, RUE JOSEPH VERNET

WWW.COUR-HONNEUR.COM

AVIGNON

Hôtel d'Europe

Hôtel - Restaurant



Se laissant docilement rénover de fond en comble et permettant, magnanime, que l'on troque ses anciennes chambres de bonne pour de luxueuses suites, L'Hôtel d'Europe s'est pris au jeu de la modernité. Dans une salle épurée aux fines boiseries ou à l'ombre d'un platane plusieurs fois séculaire, son restaurant, La Vieille Fontaine, vous offre une des meilleures cuisines de la région. Son équipe est dévouée et déterminée. Elle vous accueille avec tact et simplicité et lui, le témoin des hôtes passés, veille. Il se sentirait indigne si vous aviez à y redire !

Dedicated to renovating from top to bottom and allowing, magnanimously, that we trade its old maids' bedrooms for luxurious suites, the Hotel of Europe got carried away by the modernity. In a clean room with fine woodwork or under the shade of a several times secular plane tree, its restaurant, La Vieille Fontaine, offers you one of the best cuisines in the region. Its team is devoted and determined. It welcomes you with tact and simplicity and it, the witness of past guests, oversees. It would feel unworthy if you found something wrong!

Si vous visitez l'effervescente merveille qu'est Avignon et si en plein coeur de ville vous franchissez le porche de l'Hôtel d'Europe, vous aurez moins la sensation de changer de monde que de sortir du monde. Avec bientôt 220 ans d'histoire, l'Hôtel d'Europe se réjouit d'être l'un des plus anciens hôtels de France. Une semaine après son inauguration en 1799, Napoléon Bonaparte sera le premier à lui insuffler l'esprit magique qui l'habite toujours et qui fut entretenu au fil du temps par Dickens, Hugo ou Hemingway ; Cézanne, Dali ou Picasso ; Massenet, Piaf ou Dylan.

If you are visiting the bustling city of Avignon and if you are in the heart of the city, you'll cross the porch of the Hotel of Europe and you'll have less the feeling to change the world than leave it. With almost 220 years of history, the Hotel of Europe is one of the oldest hotels in France. A week after its inauguration in 1799, Napoléon Bonaparte was the first to give it that magical spirit which still remains and which has been maintained over time by Dickens, Hugo or Hemingway; Cezanne, Dali or Picasso; Massenet, Piaf or Dylan.

HOTEL D'EUROPE - AVIGNON

12, Place Crillon

Tél. 04 90 14 76 76

www.heurope.com

Sous les Micocouliers

Restaurant biologique



Pierre-Louis et Céline Poize vous invite à découvrir leur vision de la cuisine : Du bio et du local : que du bon... simplicité des recettes et secret des petits détails... Au détour d'une rue, dans le charmant village d'Eygalières, lové dans les branchages de ses arbres séculaires, se trouve une bâtisse du XIX^{èmes} siècle, le restaurant Sous les Micocouliers. Dans ce lieu devenu mythique, ancienne magnanerie destinée à l'élevage du vers à soie, s'est installé, au fil des époques et comme si tout allait de soi, un restaurant convivial et intime. La cuisine s'est ainsi mêlée à la nature dans une harmonie presque alchimique. Depuis de nombreuses années déjà, l'équipe du restaurant Sous les Micocouliers est soucieuse de proposer à ses convives des produits de qualité, de saison et dont la plus grande partie sont locaux. "De cette démarche consciente, l'envie de nous tourner vers l'agriculture biologique est devenue une évidence, comme une nécessité. Car en notre place de restaurateurs et à travers l'utilisation de produits biologiques, nous souhaitons participer à un mouvement vers un monde plus harmonieux, respectueux de la nature et de l'humain", explique Pierre-Louis et Céline. C'est également dans cette dynamique qu'à vue le jour, le jardin maraicher biologique où sont cultivés une grande partie des légumes qui vous sont proposés au restaurant. Le menu et la carte évoluent tous les mois afin de suivre le fil des saisons ainsi que les récoltes au jardin. Vous pourrez tout de même retrouver certaines spécialités sollicitées par les fidèles clients comme les fleurs de courgettes farcies en tempura ou le gigot d'agneau du dimanche entre autre... Pour que manger, cet acte universel, quotidien et naturel, puisse devenir un acte de bienveillance pour soi, pour autrui et pour la planète, un acte simple porteur de sens, source de plaisir et de partage.

Pierre-Louis and Céline Poize Invites you to discover their vision of cooking: Organic and local: what good... simplicity of recipes and secret of the small details... At the corner of a street, in the charming village of Eygalières, nestled in the branches of its secular trees, is a 19th century building, the restaurant Sous les Micocouliers. In this place that has become a mythical place, an ancient silkworm farm, it has been set up, over the ages and as if everything went without saying, a convivial and intimate restaurant. The cooking is thus mingled with nature in a harmony almost alchemical. For several years already, the team of the restaurant Sous les Micocouliers has been concerned to propose to its guests products of quality, seasonal and whose most of which are local. «From this conscious approach, the desire to turn to organic farming has become obvious, as a necessity. Because in our place of restorators and through the use of organic products, we wish to participate in a movement towards a more harmonious world, respectful of nature and human, «explained Pierre-Louis and Céline. It is also in this dynamic that was born the organic garden where are grown a large part of the vegetables that are proposed to you in the restaurant. The menu evolve every month in order to follow the thread of the seasons as well as the harvests in the garden. You will still be able to find certain specialties solicited by the faithful customers like the zucchini flowers in tempura or the leg of lamb Sunday among others... In order to eat, this universal act, daily and natural, can become an act of benevolence for oneself, for others and for the planet, a simple act bearing meaning, source of pleasure and sharing.

SOUS LES MICOCOULIERS - EYGALIÈRES

Traverse Montfort

Tél. 04.90.95.94.53

www.souslesmicocouliers.com



Domaine de la Vallongue

Domaine viticole et oléicole



Au coeur des Alpilles un écrin de garrigue et de rochers ... le domaine de La Vallongue vous ouvre sa majestueuse allée de pins et son panorama exceptionnel jusqu'à l'élégante cour du mas et son miroir d'eau. L'ombre fraîche des platanes vous guidera à l'ancienne bibliothèque reconverte en caveau de dégustation et vente des vins et huiles signés la Vallongue :

- Les rosés comme une bouffée d'été à chaque gorgée, les Blancs comparables aux grands vins des vignobles septentrionaux, et les rouges enfin, aux touches «violette» de la syrah et «réglisse» du cabernet-sauvignon qui affirment une personnalité inoubliable.
- L'huile de la Vallongue est sauvage et subtile comme « une brassée d'herbe fraîchement coupée» produite à quelques kilomètres du domaine dans une véritable mer d'oliviers.
- Des cosmétiques à base de notre huile d'olive, de la plus grande pureté et qualité, dont les odeurs envoûtantes n'auront de cesse de vous ramener au cœur des Alpilles.

En ressortant du caveau, une brise pourra vous raccompagner, rappelant que le Mistral est le complice des hommes de la Vallongue dans la conduite biologique du vignoble depuis 1985. La Cour du Domaine accueille également le temps d'une saison estivale, sculpteurs, créateurs de mode, artistes lyriques... tout un programme culturel à retrouver sur www.lavallongue.com La Provence comme vous ne l'avez jamais vue, bue, ou entendue...

In the heart of Alpilles, garrigue and rock space..... the Vallongue Domain offers its majestic line pine walkway, its exceptional panoramic view, its nice yard and its mirror of water. The fresh shade of the plane trees will lead you up to the old library now converted into a cellar of degustation and sale of Vallongue wines and oils :

- There is a summer atmosphere inside every glass of rosé wine. The white wines can compare favourably with the most famous northern productions. The red wines, with violet and liquorice tastes as the Cabernet-Sauvignon owns an unforgettable emotion.
- The oil of Vallongue, untamed and subtile, is produces in an sea of olive tress.
- Cosmetics made with our olive oil, of the greatest purity and quality, with scents that will keep you coming back in the Alpilles.

Going out of the cellar, you could feel the Mistral who has been a vital ingredient in the Vallongue wine making from nearly 30 years. In summer, the yard and the mirror of water of the domain also have cravers, fashion designers and opera singers in residence..... A very full cultural agenda you can see from our Internet site www.lavallongue.com. Have you ever seen, drunk and heard the Provence before coming to the Vallongue ?!

DOMAINE DE LA VALLONGUE - EYGALIÈRES

D24

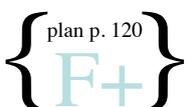
Tél. 04 90 95 91 70 - contact@lavallongue.com

www.lavallongue.com



Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h

Open from Monday to Saturday 9:30 a.m - 12:00 a.m and 2:30 p.m - 6:00 p.m



Domaine la Barroche

Domaine viticole



Le domaine La Barroche, c'est une histoire de terroir, d'hommes et de passions. Passion de famille pour le goût des bonnes choses, des bonheurs simples et des plaisirs vrais. Ici, on aime la terre, le vin et l'honnêteté ! Bon sang ne saurait mentir, et c'est dire si il y en a eu des vigneron à travers l'histoire du domaine. Le Grenache, cépage roi de Châteauneuf du Pape, coule dans les veines de la famille depuis le XIVème siècle.

The story of Domaine La Barroche revolves around people, terroir and passion. The passion is for the good things in life – the love of simple, honest pleasures. At Domaine de Barroche, we love our vineyards, our wine and all that is authentic. «Good seed produces a good crop»: there have been generations of winegrowers from the same family in the domaine's long history. Grenache is king in Châteauneuf-du-Pape, and has flowed in the family's veins since the 14th century.



Propriété familiale de 15 hectares, le Domaine la Barroche est une véritable collection capsule à l'échelle de Châteauneuf-du-Pape. Diversité des sols, richesse des cépages et vignes centenaires font la singularité du vignoble qui s'étend principalement au Nord et Nord-Est de l'appellation. Châteauneuf-du-Pape est réputé pour la complexité de ses 13 cépages assemblés dans ses vins mais le Grenache reste le virtuose qui interprète cette symphonie. Les terroirs du domaine la Barroche s'enracinent sur des sols à dominante de sables qui apportent finesse et élégance. La viticulture est effectuée dans le respect de la vigne et de son environnement : nous utilisons des engrais naturels, vendangeons manuellement et effectuons une minutieuse sélection des grappes.

A family-owned estate with 36 acres of vines, Domaine La Barroche nevertheless features a variety of terroirs in the northern and north-eastern part of the appellation, reflecting the best in Châteauneuf-du-Pape. The variety of soils, diverse grape varieties, and hundred year old vines make Domaine la Barroche stand out. Châteauneuf-du-Pape is famous for its complex blend of grape varieties: 13 different ones! However, Grenache remains the most important, the soloist that provides focus to the entire symphony. The Terroirs of domaine la Barroche are rooted in sandy soils which bring finesse and elegance. We craft this wine with the greatest of care, mindful of both nature and lunar calendar. We use only organic fertilizers, harvest the fruit by hand, and meticulously select our grapes.



La nouvelle cave, creusée à même la colline sur gravité, est construite dans le plus grand respect des traditions tout en alliant les matériaux les plus modernes. La vinification se fait en douceur et privilégie extractions douces et élevages longs et minutieux.

The new cellar, built directly into the hill on several levels combines both traditional and modern materials. We practice non-interventionist winemaking through gentle extraction and long, careful ageing.

Le domaine la Barroche a créé différentes cuvées aux personnalités si singulières : Signature, Pure et Fiancée. Fraîcheur, finesse, soyeux, caractère floral et opulence, tout ici s'accorde en harmonie.

Domaine la Barroche has created various cuvees with their own individual character: Signature, Pure and Fiancée. The wines express a profound complexity due to their freshness, elegance and silkiness.



DOMAINE LA BARROCHE - CHATEAUNEUF-DU-PAPE

16, Chemin du clos

Tél. 06 62 84 95 79 - Fax. 09 59 22 95 25

contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com

L'Esprit des Romarins

Restaurant



L'objectif du directeur, Alexandre Deshaies, est de faire du restaurant une entité à part entière. «Afin qu'il apparaisse comme une nouvelle adresse gourmande à Gordes, j'ai décidé de faire appel au chef étoilé Marc de Passorio, l'Esprit de la Violette à Aix-en-Provence pour signer la nouvelle carte. En clin d'œil à son talent, le nom du restaurant a été rebaptisé l'Esprit des Romarins. Un partenariat d'excellence qui dès sa mise en place a dynamisé notre restauration.»

The objective of the director, Alexandre Deshaies, is clear: making the restaurant a full entity. To make it appear as a new gourmet address in Gordes, I decided to involve a well known and recognized Chef to sign the new menu, the starred-chef Marc de Passorio, l'Esprit de la Violette, in Aix-en-Provence. In a nod to his talent, the restaurant was renamed l'Esprit des Romarins. A partnership of excellence which, as soon as it was set up, boosted our restoration.

RESTAURANT L'ESPRIT DES ROMARINS - GORDES

Route de Sénanque
Tél. 04 90 72 12 13
www.espritdesromarins.com



Le Mas des Romarins

Hôtel



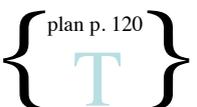
Afin de se différencier et d'imprimer son style, Alexandre Deshaies a au fil des mois rénové les 13 chambres de l'hôtel. Elles offrent le confort et tous les équipements attendus d'un établissement 3 étoiles (TV satellite, WiFi gratuit, téléphone direct, climatisation...) ainsi qu'une décoration personnalisée évitant les clichés habituels. Cinéma, Paris, Haute-Couture, Voyage, Gourmandise... Chaque chambre est unique. Certaines disposent d'une terrasse/jardin privatif en rez-de-chaussée. Celles qui sont à l'étage disposent d'une vue imprenable sur Gordes, la vallée et les monts du Luberon.

In order to differentiate itself and leave his mark, Alexandre Deshaies renovated the 13 rooms of the hotel over the months. As a result of these different works, these rooms offer confort and all the equipment expected from a 3 stars establishment (satellite TV, free WiFi, direct telephone...) and above all a personalized decoration that avoids clichés on Provence and the "kitsch side" that sometimes rhymes with the concept of the themed room.

Second advantage of these rooms: have a private terrace / garden on the ground floor. The rooms on the first floor have a breathtaking view on Gordes, the valley and the Luberon mountains.

HÔTEL LE MAS DES ROMARINS - GORDES

Route de Sénanque
Tél. 04 90 72 12 13
www.masromarins.com



La Tarte Tropézienne

Pâtisserie



La Tarte Tropézienne est arrivée discrètement à Saint Tropez dans les bagages d'Alexandre Micka, sous évanescence forme d'un souvenir, mais o combien vivace nous rappelant une madeleine rendue célèbre par Marcel Proust. La tarte d'Alexandre Micka, vient de sa grand-mère. La recette n'est écrite nulle part, mais il sut lui insuffler une nouvelle vie. Il y a d'abord la brioche, ferme et douce en sa surface comme une peau de pêche, généreusement saupoudrée de grains de sucre qui viennent fondre sous la langue au premier contact. Puis, à l'intérieur, il y a son âme. Pleine onctueuse et savoureuse, elle est le résultat du délicat mélange des deux crèmes, une pâtissière et une au beurre. Il est nécessaire qu'un vent nouveau souffle dans les couloirs de la maison, un vent créatif et innovent, sans pour autant abandonner les valeurs fondamentales de simplicité et de convivialité. Pour cela il faut quelqu'un qui soit déjà familier avec cet état d'esprit, pour ne pas dire quelqu'un de la famille. Ainsi n'est il pas étonnant que le choix d'Albert Dufrene se soit porté sur son propre fils Sacha, pour apporter ce sang neuf. Sacha Dufrene du haut de son quart de siècle à peine, a littéralement grandi au sein de la maison Tarte Tropézienne dans l'ombre d'Albert.

The Saint Tropez pie came discretely in Saint Tropez through Alexandre Micka. Alexandre Micka's pie comes from his grandmother. The recipe is not written anywhere but he managed to give it a new life. First, there is the brioche, smooth and firm to the touch, powdered with grains of added sugars, that melt on the tongue at first contact. Then, inside, there is its soul. It is the result of the mix of two creams. Without leaving fundamental values of simplicity and conviviality, it is now necessary to bring fresh impetus in the firm. In that way, who better come up than a member of the family. It is not surprising that Albert Dufrene has chosen his own son. Sacha Dufrene, twenty five years old, grew up into the Tarte Tropézienne company, in his fathers's shadow.

LA TARTE TROPÉZIENNE - SAINT-TROPEZ

Place des Lices

Tél. 04 94 97 94 25

www.latartetropezienne.fr

LA TARTE TROPÉZIENNE®

1918 SAINT-TROPEZ



{ plan p. 121 }

B

marchés & plans

LÉGENDE

- A** > Sorgues
page 2
- B** > Les Angles
pages 5, 14, 15, 20, 101
- C** > Maussane-les-Alpilles
pages 7, 23, 37, 53
- D** > Isle-sur-la-Sorgue
pages 8, 9, 25, 38, 39, 50, 51,
55, 94, 95, 106, 107
- E** > Avignon
pages 10, 11, 12, 18, 19, 24,
40, 48, 49, 70, 88, 90, 91, 108,
109, 110, 111, 123, 124
- F** > Cabrières d'Avignon
page 13
- G** > Roussillon
page 16
- H** > Ménerbes
pages 17, 41, 54, 74, 75, 80,
84, 89, 104, 105
- I** > Lacoste
pages 36, 44, 45
- J** > Gargas
pages 42, 43
- K** > Oppède
pages 46, 47
- L** > Apt
pages 56, 57, 66, 67
- M** > Cavaillon
pages 56, 57
- N** > Crillon-le-Brave
pages 58, 59
- O** > Courthézon
pages 60, 61
- P** > Tavel
page 63
- Q** > Châteauneuf-du-Pape
pages 64, 114, 115
- R** > Mollèges
page 65
- S** > Saint-Rémy-de-Provence
pages 72, 78, 79
- T** > Gordes
pages 73, 82, 83, 102, 103,
116, 117
- U** > Oppède-le-Vieux
page 77
- V** > Châteaurenard
pages 78, 79
- W** > Le Pontet
pages 78, 79

- X** > Goult
pages 81, 85
- Y** > Saint-Geniès-de-Comolas
pages 86, 87
- Z** > Monieux
page 96
- A+** > Cucuron
page 97
- B+** > Cadenet
page 97
- C+** > Lourmarin
page 97
- D+** > Pernes-les-Fontaines
pages 98, 99
- E+** > MontPELLIER
pages 106, 107
- F+** > Eygalières
pages 112, 113

{E+}

MontPELLIER

plans



LÉGENDE

- A** > Les Issambres
pages 21, 34, 35
- B** > Saint-Tropez
pages 22, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 62, 68, 76, 118
- C** > Ramatuelle
page 69
- D** > Port Grimaud
pages 71, 92, 93
- E** > Cavalaire
page 92
- F** > Sainte-Maxime
page 92
- G** > Cogolin
page 100
- H** > Marseille
pages 106, 107

{H}

Marseille



Nos Marchés Provençaux



LUNDI

Fontvieille, Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sènas, Sainte-Maxime, Port Grimaud 2

MARDI

Saint-Saturnin-les-Apt, Lacoste, Gordes, Apt, La Tour d'Aigues, Cucuron, Eyguières, Avignon, Vaison-la-Romaine, Fontaine-de-Vaucluse, Sainte-Maxime, Saint-Tropez, Le Canadel

MERCREDI

Mollèges, Mouriés, Saint-Étienne-du-Grés, Pertuis, Apt, Mérindol, Saint-Rémy-de-Provence, Orgon, Arles, Avignon, Cheval Blanc, Le Thor, Bonnieux, Cavalaire, Sainte-Maxime, Cogolin, La Garde-Freinet

JEUDI

Maillane, Maussane, Aureille, Goult, Ménerbes, Saigon, Roussillon, Isle-sur-la-Sorgue, La Tour d'Aigues, Cheval Blanc, Villeneuve-les-Avignon, Le Plan-de-la-Tour, Sainte-Maxime, Grimaud, Port-Grimaud 1, Ramatuelle

VENDREDI

Eyragues, Eygalières, Saint-Martin-de-Castillon, Bonnieux, Lourmarin, Pertuis, Carpentras, Lagnes, Sènas, La Tour d'Aigues, Marines de Cogolin, Sainte-Maxime, Port-Grimaud 2, Le Rayol

SAMEDI

Coustellet/Maubec, Gignac, Pertuis, Manosque, Cheval Blanc, Arles, Apt, Oppède, Lauris, Cogolin, Sainte-Maxime, Saint-Tropez

DIMANCHE

Mas-Blanc-des-Alpilles, Villars, Coustellet/Maubec, Lourmarin, Isle sur la Sorgue (provençal et flottant), Avignon, Ansouis, Port Grimaud 1, La Croix Valmer, La Garde-Freinet, Ramatuelle, Sainte-Maxime

cheval *passion*

Un Festival d'émotions

du **17** au **21 Janvier 2018**



- Spectacles
- Salon
- Concours

AVIGNON Parc Expo

Organisation - **04 90 84 02 04**
Office de tourisme - **04 32 74 32 74**

cheval-passion.com

PROMENADES - BATEAUX RESTAURANTS - BATEAU HÔTEL

Renseignements & Réservations

04 90 85 62 25
www.mireio.net

TOUTE L'ANNÉE,
AVEC DÉJEUNER, EN SOIRÉE
OU EN SÉJOURS COMPLETS,
PROFITEZ DE NOS CROISIÈRES D'EXCEPTION
AU DÉPART D'AVIGNON

Les Croisières

MIREIO
Avignon

GBP-Mireio • Allées de l'Oulle • 84000 Avignon • contact@mireio.net

NOUVEAU !
BATEAU HÔTEL ♦♦♦♦
LE CHARDONNAY