

A scenic view of a rocky coastline with turquoise water and a clear blue sky. The foreground shows a sandy beach with some rocks and sparse vegetation. The water is crystal clear, revealing the rocky seabed. The sky is a deep blue with a few wispy clouds.

WAY

magazine

MAGAZINE DE RÉFÉRENCE
PROVENCE
MÉDITERRANÉE

way-magazine.fr



Créée en 1985, c'est en 2011 que Benjamin Moricelly reprend l'entreprise familiale. Basée à Eygalières sur sa pépinière, l'Entreprise «Provence Jardin» emploie 18 personnes spécialisées, permettant de former ainsi une équipe complémentaire et professionnelle, réunie autour de la passion du métier.

Notre Entreprise intervient de la conception à la réalisation de jardins, balayant un large domaine d'activités : terrassement, mise en place de système d'arrosage automatique, plantation de gros sujets, aménagement végétal, maçonnerie paysagère, jardins à thème et entretien.

Que cela soit pour des particuliers, de prestigieux domaines, ou des communes, nous portons une attention personnalisée et attentive à nos clients pour rendre chacun de nos projets exceptionnel et unique.



In 2011 Benjamin Moricelly took over the family company created in 1985. Based in its plant nursery located in Eygalières, "Provence Jardin" Company is made of 18 experienced people forming a complementary and professional team passionate about its profession.

Our company intervenes from designing to implementation of gardens including a wide range of activities: work of levelling, installation of automatic watering system, planting of large subjects, vegetative layout of the garden, landscape masonry, realisation of thematic gardens and garden upkeep.

Whether it is for private individuals, prestigious estates, towns or villages, we pay personalised attention to our customers to make each project exceptional and unique.



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 - contact@tondoland.com

www.tondoland.com

N°10

édito

Comme chaque année, quel plaisir pour nous de vous retrouver, ou pour les nouveaux de vous rencontrer et de vous souhaiter la bienvenue sur notre magazine.

10^{ème} anniversaire, combien de rencontres, combien de lieux magnifiques, combien de personnes agréables et sympathiques côtoyées et appréciées. Sans vous, nous n'existerions pas. Merci...

Nous avons décidé pour cette 10^{ème} édition de rendre hommage à un grand Monsieur de la mode internationale, un géant plein d'humilité, de courage, de simplicité, de création : Monsieur Pierre Cardin. Un modèle et une référence pour nous tous, encore merci, Monsieur Cardin, pour votre génie.

Bonne découverte à tous !

It's every year a pleasure for us to meet you again and new comers, We wish them welcome in our magazine.

10th birthday, so many meetings, beautiful places, so many nice and friendly people discovered and appreciate. Thanks all to make us exist...

For the 10th edition; we wish to pay tribute to a great person of the international fashion, a great name with plenty of humility, courage, simplicity,creativity:Mr.PierreCardin.Amodelanda reference for all of us, thank you again, Mr Cardin for your genius.

Good discovery to all !



Réalisation et Régie Publicitaire

PRESTIGE EDITIONS
205, Rue de Néguelou
30 133 Les Angles

Créateur du magazine

Alain Dupuis

Graphisme

Aurelie Miguel
aureliemiguel@prestige-editions.com

Régie publicitaire

Aurelie Miguel
Laurence Miguel

Imprimerie

PrintCorp
Tirage Contrôlé

Contact :

Laurence MIGUEL
06 69 52 07 65
laurencemiguel@prestige-editions.com

Way est une publication
annuelle gratuite

www.way-magazine.fr

«Toute reproduction même partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication de Way, faite sans l'autorisation écrite de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon» (Loi du 11 Mars 1957 - art. 40 et 41 et Code pénal art. 425)

sommaire

8 • • • 44
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

habitat, decoration & free time

45 • • • 93
H Ô T E L S V I N S &
G A S T R O N O M I E

hotel, gastronomy & wines

94 • • • 97
M A R C H É S
& P L A N S

markets & plans

*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**

AVIGNON
Ville d'exception

Contact : Julie Melin . Tél. +33 (0)4 90 27 50 59
www.avignon-congres.com

AVIGNON
TOURISME
avignon-tourisme.com

AVIGNON
CONGRÈS

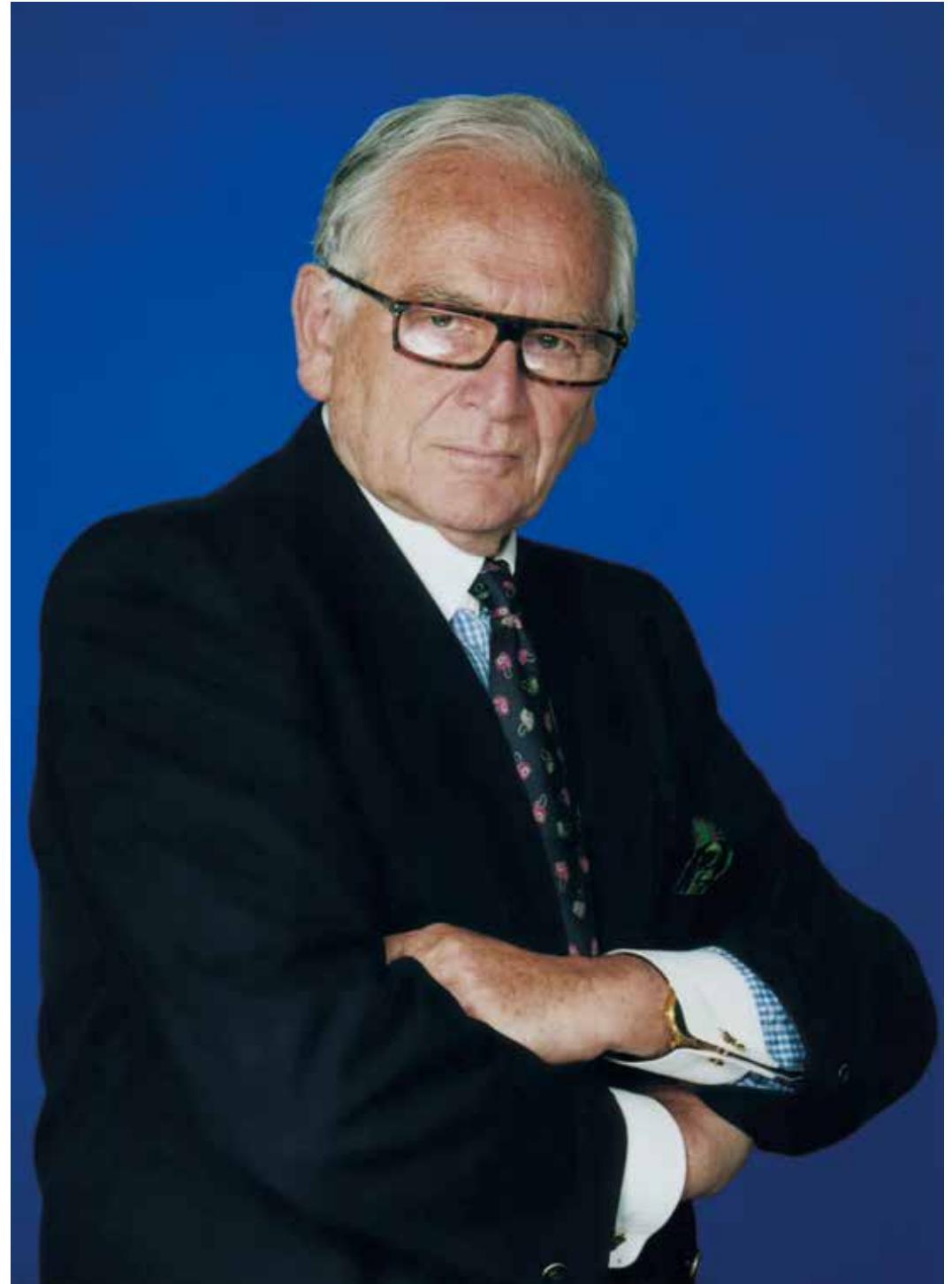
habitat déco ration & temps libre

habitat, decoration & free time

Pierre Cardin, lignes de vie...

Né à San Biagio di Callalta (Italie) le 02/07/1922

Pierre Cardin est un couturier et homme d'affaires français. Avec sa marque présente dans plus de 100 pays, il est l'un des cinq Français les plus connus au monde, et a reçu de nombreux prix récompensant ses créations.



« Une carrière hors du commun... »

A 95 ans, **Monsieur Pierre Cardin** sort une nouvelle paire de lunettes au design rétrofuturiste. Attiré par la jeunesse, le créateur apprécie toujours d'être sous le feu de l'actualité.

A ses débuts, Pierre Cardin déploie une énergie farouche. Considéré comme un précurseur, Pierre Cardin lance une production de prêt à porter parallèlement à la haute couture.

À la fin des années 1950 il révolutionne la mode masculine en créant une ligne pour que les hommes soient à l'aise à la campagne comme à la ville. Le confort et l'élégance sont ses nouveaux critères. Les plus grands médias de la presse nationale et internationale le soutiennent, ce qui a pour conséquence l'ouverture de corners dans les grands magasins.

Dans le désert de Gobi, sur la place Rouge de Moscou, le monde entier lui reconnaît une grande présence médiatique et originale.

Créateur de la robe bulle au costume Mao, de la mode cosmonaute à la mode unisexe, de la chasuble à découpe hublot à la robe moulée à la fibre synthétique, il expérimente avec un appétit féroce toutes ses créations.

- En 1957, après un voyage au Japon il importe à Paris l'art de vivre japonais, rencontre le mannequin Hiroko Matsumoto, qui passera 10 années à ses côtés.

- En 1970 il habille les plus grandes stars du cinéma et de la musique.

En 1971, il crée l'Espace Cardin où se produisent entre autres, Marlène Dietrich, Gérard Depardieu, Jeanne Moreau, de nombreux groupes de jazz, de rock, le philobolus.

Il sera le premier Français à s'implanter en Chine communiste, ses mannequins défilent dans la cité interdite à Pékin. Il réhabilite le château du marquis de Sade à Lacoste dans le Vaucluse où il organise chaque année un festival.

En 1981 il devient le propriétaire du restaurant Maxim's de Paris et s'implique personnellement dans le renouveau de l'établissement, développant cette marque dans le monde entier.

Rares les couturiers qui ont fait la couverture de Times. Il est récompensé par plus d'une centaine de Grands Prix Internationaux dans le monde de la couture, il fait partie des cinq Français les plus connus dans le monde. Depuis 2006 un musée porte son nom à Saint Ouen puis aujourd'hui à Saint Merri. En 2009, Pierre Cardin est nommé Ambassadeur de bonne volonté de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Il est élu en 1992 membre de l'Académie des Beaux Arts en France.

**Pierre Cardin :
70 ans de création.**



L'Oracle Cardin



« An extraordinary career... »

At 95 years, old sir stone **Pierre Cardin** comes out a new pair of glasses with retrofuturistic design. Attracted by the youth, the creator always appreciates to be under the fire of the news.

With his beginning, Pierre Cardin deploys a savage energy. Regarded as a precursor, Pierre Cardin launches a ready-to-wear production alongside haute couture.

In the late 1950s he revolutionizes the male fashion by creating a line so that the men are at ease in the countryside as at the city. Comfort and elegance are its new criteria. The greatest media of the national press and international support it, which has as a consequence the opening of corners in the department stores.

In the Gobi Desert, on the Red Place of Moscow, the whole world recognizes to him a great media and original presence.

Creator of the bubble dress to the Mao costume, the fashion cosmonaut to the unisex fashion, the chasuble with cutting porthole with the dress moulded with synthetic fibre, it try out with a wild appetite all his creations.

In 1957, after a voyage to Japan, he imports in Paris the Japanese art of living, meets the mannequin Hiroko Matsumoto, which will spent 10 years at its sides.

In 1970 he dresses the largest stars with the cinema and the music.

In 1971, he created the Espace Cardin where Marlène Dietrich, Gérard Depardieu, Jeanne Moreau and many jazz and rock bands, the philobolus, appear among others.

He will be the first French to be established in communist China, his mannequins will parade in the city prohibited in Beijing. He rehabilitates the castle of the marquis de Sade at Lacoste in Vaucluse where he organizes each year a festival.

In 1981, he becomes the owner of the restaurant Maxim's of Paris and implies himself personally in the revival of the establishment, developing this mark in the whole world.

Rare are the dressmakers who made the cover of Times. He is rewarded by more than hundred international awards in the world for the seam. He belongs is to the five most famous French in the world. Since 2006 a museum bears his name in Saint Ouen then today in Saint Merri.

In 2009, Pierre Cardin is named Ambassador of good will of the United Nations Organization of the food and agriculture. He is elected in 1992 member of the Arts schools in France.

***Pierre Cardin :
70 years of creation.***

CHOISIR EST UN ART



© Vitra

PARIS • LYON • MONTPELLIER • AVIGNON • ISLE-SUR-LA-SORGUE • NIMES • GALLARGUES

RBC AVIGNON
38 bd. Saint-Roch - 84000 Avignon
RBC ISLE-SUR-LA-SORGUE
9 av. de la Libération - 84800 Isle-sur-la-Sorgue
RBCMOBILIER.COM





1909 Rideaux en Perles de Buis

Artisanat - Perles de Buis



crédit photos Didier Gémignani



Amélie Ricard perpétue ces belles histoires d'artisanat 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 des 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 - 84140 AVIGNON

1043, Avenue des vertes rives - Montfavet

Tél. 04 90 23 58 37

www.rideauxbuis.com



French Art de Vivre

Voyage Immobile. Canapé par éléments, design Studio Roche Bobois.
Iron Tree. Table basse, bout de canapé et sellette, design Wood & Cane Design.
Chroma. Lampadaire et appliques, design Arturo Erbsman..

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

rochebobois
PARIS

www.roche-bobois.com

l'Agence Rosier...



ROSIER c'est d'abord une histoire d'amour entre une famille et une région.

Joseph Rosier, architecte à Marseille, découvre le village perché de Gordes, refuge des artistes réputés tels Chagall ou Vasarely, au lendemain de la seconde guerre mondiale. A l'époque c'est le curé du village qui exerce le rôle d'agent immobilier, et Joseph acheta une propriété sur laquelle il fit construire une maison familiale de vacances.

Son fils Christian-Jacques y passa alors toutes ses vacances étant enfant. Après être tombé très tôt amoureux de ce petit paradis, il y créa l'agence GORDES IMMOBILIER en 1970, avant de développer un réseau immobilier avec une éthique et un professionnalisme qui façonneront sa réputation.

Depuis 2008, ses deux fils Jean-Christophe et Jean-Marc ont pris la direction de l'agence ROSIER. Forts de leurs expériences respectives à l'international, ils ont su reprendre le flambeau et moderniser l'agence en maîtrisant les outils marketing en pointe tant pour les propriétés à la vente que pour les locations saisonnières. Ils ont également su développer un réseau d'agences partenaires dans de nombreux pays, et constituer une équipe multiculturelle qui répond à sa clientèle française ainsi qu'aux nombreux étrangers désireux de venir s'établir en Provence.

Aujourd'hui l'agence ROSIER est internationalement reconnue avec une identité très forte. Elle continue son développement en recrutant de nouveaux partenaires et collaborateurs dans d'autres zones géographiques tout en confortant sa position de leader sur son marché.



ROSIER is primarily a love story between a family and a region.

Joseph Rosier, architect in Marseille, discovers the hilltop village of Gordes, refuge to renowned artists such as Chagall and Vasarely, after the Second World War. At the time it was the village priest who held the role of real estate agent, and Joseph bought a property on which he built a family holiday home.

His son Christian-Jacques spent all his holidays there as a child soon fell in love with this little paradise. He created GORDES IMMOBILIER agency in 1970, before developing a real network with ethics and professionalism that have shaped his reputation.

Since 2008, his two sons, Jean-Christophe and Jean-Marc, took the direction of the agency ROSIER. Built on their experiences abroad, they were able to take over and modernize the agency using up-to-date marketing tools both for sales and for rentals, developing a network of partners in many countries and creating a multi-cultural team who look after the French customers and the many foreigners who want to come and settle in Provence.

Today the agency ROSIER is recognized internationally with a strong identity. It continues its development by recruiting new partners and collaborators in other geographical areas while strengthening its leading position in its market.

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 - 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

Quartier des Rodes, D17

Tél. 04 90 47 55 31

www.priauletjardins.fr

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 propose 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.

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 with regular vernissages.

INOVE - 84000 AVIGNON

1 bis, Route de Montfavet (Parking clients)

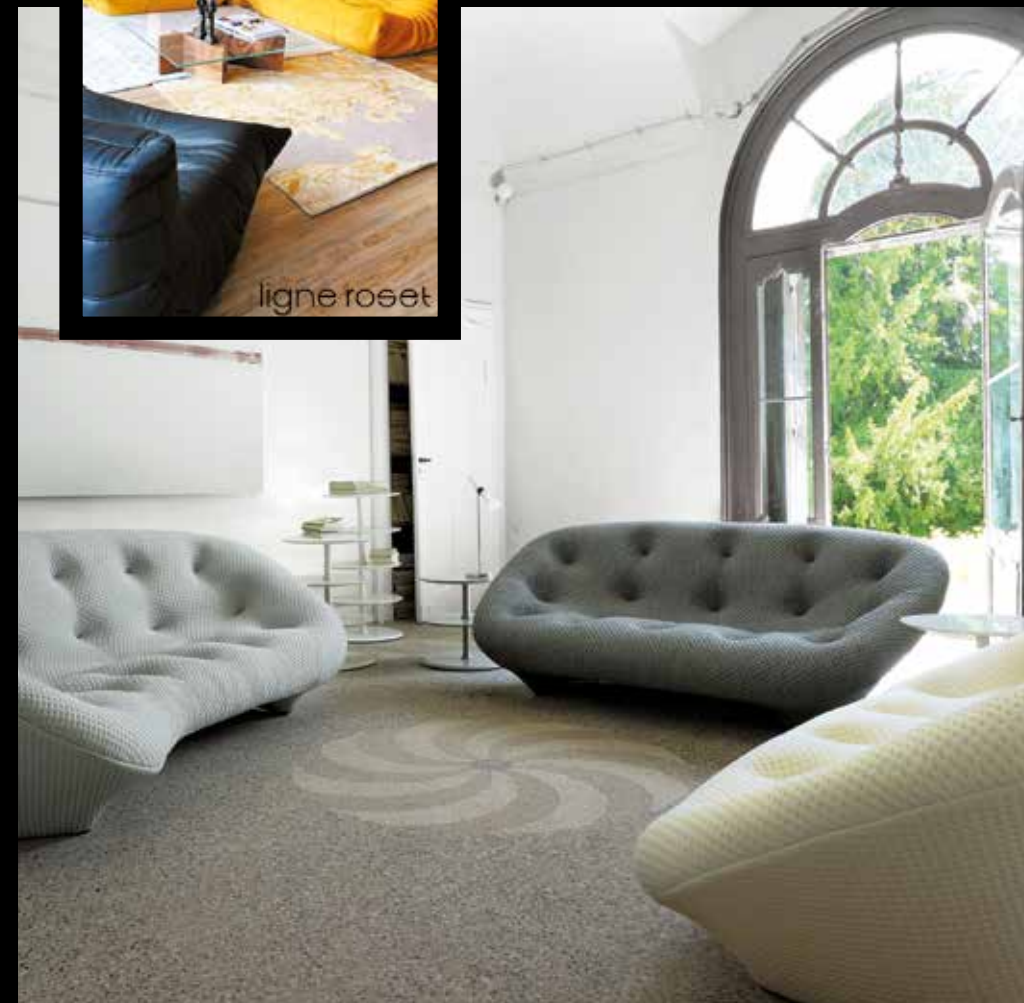
Tél. 04 90 86 48 10 - inovecinnalignerose84@hotmail.com

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



Inove

MEUBLES ET OBJETS CONTEMPORAINS



Cinna

ligne roset

FIAM

LAGO

Serge LESAGE

LEOLUX

reflex

INOVE

1 Bis, Route de Montfavet
84000 AVIGNON

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

Tél : 04 90 86 48 10

inovecinnalignerose84@hotmail.com

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



Sauvez le cœur des femmes

AJILA

Sous la direction d'Isabelle Weill

192 pages – 16,90 €

Ensemble, luttons contre les maladies cardiovasculaires chez la femme !

Les maladies cardiovasculaires sont la **première cause de mortalité dans le monde**. Et cela ne concerne pas que les hommes ! Les femmes d'aujourd'hui, plus exposées par leur mode de vie, sont en effet près de **9 millions à en mourir** chaque année dans le monde, soit 1 femme sur 3, **8 fois plus que le cancer du sein** !

RÉSUMÉ

Afin de lutter contre ce fléau, ce livre s'engage à **sensibiliser, informer et prévenir les femmes** au sujet de cette cause de santé publique. Co-écrit par des médecins (cardiologue, nutritionniste, sexologue...), il se veut **un outil de prévention** à l'écoute des femmes pour leur permettre d'**agir en connaissance de cause**.

---- > **Journée de mobilisation nationale : le RED DAY – 17 avril 2018**

AUTEURS



Créée en 2008 et présidée par **Isabelle Weill**, **AJILA** est une ONG avec une approche très concrète pour modifier les mentalités dans les domaines clés de la santé et de l'éducation. Elle travaille très étroitement depuis 10 ans avec l'American Heart Association et son mouvement international « Go Red for Women ».

Un seul objectif : **sauver toujours plus de vies** ! Plus d'informations : ajila.org

Le livre coordonné par Isabelle Weill est co-écrit par de **nombreux spécialistes, dont des médecins et épidémiologistes**.

CONTACT Presse AJILA : Christelle Crosnier - 06 07 84 52 95 / ccbpresse@gmail.com

EXTRAIT

« Le cœur des femmes est tendre mais il est aussi fragile et elles ne le savent pas. En les informant, simplement en les informant, on peut éviter le pire. Grâce à l'association « Sauvons le cœur des femmes » espérons que bientôt plus personne ne pourra dire "on ne savait pas" »

Anne ROUMANOFF, humoriste et comédienne, ambassadrice de « Sauvez le Cœur des Femmes »

CONTACTS PRESSE / MARKETING EYROLLES :

Aurélia ROBIN-ASCHER - arobin@eyrolles.com – 01 44 41 41 50

Claire DECAMPS – cdecamps@eyrolles.com – 01 44 41 11 39



Eyrolles Psycho & Développement personnel



EyrollesPsycho

L'Atelier des beaux Arts

Dessin - Peinture - Modèles vivants - Stages en extérieur



Face à Avignon, dans un cadre authentique et propice à la créativité, le vieux village des Angles se transforme en atelier d'art à ciel ouvert durant tout l'été. Profitez du Festival pour découvrir le plaisir de peindre et dessiner d'après nature, durant nos nombreux stages en extérieurs. Le travail d'observation, basé sur la sensation, peut permettre de retrouver des possibilités créatrices que chacun porte en soi afin de se diriger vers des réalisations plus élaborées. Le travail, avec modèle vivant proposé sous forme de stages toute l'année, apporte un support visuel favorable à l'accomplissement instinctif de l'acte pictural. Vous pourrez découvrir un grand nombre de techniques différentes (crayon, encre, fusain, pierre noire, pastel sec ou gras, aquarelle, gouache, huile ...). Enseignant et plasticien, diplômé de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris, Serge Le Cun vous fera partager sa passion pour les arts plastiques en vous permettant d'aiguiser votre regard sur le motif dans une démarche personnelle. Que vous soyez débutant ou confirmé, ne manquez pas ces rendez-vous afin de stimuler votre créativité dans une ambiance conviviale !

Facing Avignon, in an authentic and creative environment, the old village of Angles turns into an open-air art workshop during all summer. During the festival, enjoy the pleasure to discover of painting and drawing from nature during our many outdoor courses. The work of observation based on sensation, it is able to find creative possibilities that each carries in itself in order to move towards more elaborate achievements. The work with living model proposed in the form of internships all the year, brings a favorable visual support to the instinctive achievement of pictorial act. You will be able to discover a large number of techniques (pencil, ink, charcoal, black chalk, pastel or fat, watercolor, gouache, oil ...). As a teacher and visual artist, a graduate from the Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Arts in Paris, Serge Le Cun will share his passion for visual arts by allowing you to sharpen your eyes on the motif in a personal approach. Whether you are a beginner or advanced, do not miss these appointments to stimulate your creativity in a friendly atmosphere!

ATELIER BEAUX-ARTS DU SENTIER DES PEINTRES - 30133 LES ANGES AUX PORTE D'AVIGNON DANS LE VIEUX VILLAGE DES ANGES

Rue de l'Eglise - Le Four Banal

Tél. 09 86 57 52 57 - contact@atelier-beaux-arts.fr

www.atelier-beaux-arts.fr



Etablissement Combe

Aménagement extérieur



Originating in Maillanes, Provençal village, home of the poet Frederic Mistral, the Etablissements Combe have been working the Camargue reed since 1950.

Their achievements are aimed at both individuals and professionals and range from the «doormat» for shade or breeze to the manufacture of umbrellas through removable shelters. Their umbrellas, gardian hut, laupio and others are made in a traditional way with a unique know-how and respecting ancestral manufacturing techniques.



Originaires de Maillane, village provençal, patrie du poète Frederic Mistral, les Etablissements Combe travaillent le roseau de Camargue depuis 1950.

Leurs réalisations s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels et s'étendent du «paillasson» pour ombrage ou brise vue jusqu'à la fabrication de parasols en passant par des abris démontables.

Leurs parasols, cabane de gardian, laupio et autres sont réalisés de manière artisanale avec un savoir-faire unique et respectant les techniques de fabrication ancestrales.

ETS COMBE - 13910 MAILLANE

Petit Route d'Eyragues - Chemin de Grenouillet

Tél. 04 90 95 73 35

www.paillasson-combe.fr



plan p. 96
H

Clap de fin pour
une **belle course** de marin !



Comme l'affirmait le vainqueur en solitaire de la 9ème édition de la course Au Large de Saint-Tropez, Eric Merlier «c'est une course qui se mérite!» et comme le disait Pascal Muller, 1er chez les duos «c'est une course de guerrier» ! Avec au programme, beaucoup de houle générée par les différentes tempêtes de la veille, de la pluie, du froid et pas mal de vent, les abandons se sont enchaînés. Sur dix-huit voiliers inscrits, seuls quatre solos, deux duos et un équipage ont réussi à boucler leur parcours, une satisfaction d'autant plus grande pour les vainqueurs qui n'ont rien lâché! Après l'arrivée du voilier Patitifa de Pierre Ortolan, «survivant» du groupe en équipage qui terminait le parcours de 900 milles en méditerranée, l'épreuve s'est achevée sur une note de revanche à prendre en 2019 ! Lors de la remise des prix, dimanche 11 mars, en présence de Frank Boumendil, adjoint aux affaires maritimes et portuaires de la Ville, Philippe Enel, le Président du Comité de Course, Jean André Cherbanel, le jury, le nouveau Président de la Société Nautique de Saint-Tropez, Tony Oller, a tenu à remercier tous les participants ainsi que l'organisation, les bénévoles et le comité de course dont le suivi pendant la course et l'accueil en mer et à terre à toute heure du jour et de la nuit ont été très appréciés ! Face aux nombreux abandons, le directeur de course, Georges Korhel, a rappelé l'importance de la condition physique et la préparation du bateau dans une telle épreuve. C'est aussi pour cela que la date de la course sera remise à fin mars. Chez les solos, Eric Merlier sur Télémaque 2 l'emporte de justesse devant Richard Delpeut sur Walili suivi de Franck Paillet sur Hokua et de Laurent Favreau sur Epsilon – CNMT. Chez les duos, Firsty 4 avec Pascal Muller et Christophe Barrue l'emporte devant Marcher sur l'eau avec Jean-François Faou et Benoit David. L'équipe de Pierre Ortolan sur le X412 Patitifa est le grand vainqueur du groupe en équipage ! Tous les marins ont d'ores et déjà réservé la date pour le départ de la 10ème course Au large de Saint-Tropez, le 23 mars 2019 avec une nouveauté, un parcours un peu réduit pour les équipages...

LES VOILES
de Saint-Tropez
du 29 Septembre
au 7 Octobre





Société Nautique de Saint-Tropez

Depuis 2015, la fusion des clubs de voile de Saint-Tropez (ex UST Voile et la SNST) a permis d'élargir les horizons de la Société Nautique de Saint-Tropez créée en 1862 et forte de plus de 500 membres.

Située dans deux lieux magnifiques, la Société Nautique de Saint-Tropez regroupe plusieurs centres d'activités nautiques : le pôle voile habitable, le pôle voile légère et le pôle Motor Yacht.

– Situé dans la célèbre baie des Canoubiers, derrière ses champions qui accèdent aujourd'hui au plus haut niveau et à la pointe de la technologie, le pôle voile légère se veut être une structure innovante proposant plusieurs activités sportives et ludiques, de l'optimist au flying boat ou nacra 20 fcs en passant par le windsurf et le Paddle...

– Sur le Nouveau Port de Saint-Tropez, le Pôle Voile Habitable organise ou co-organise plus de 15 épreuves de voile à l'année dont le Festival ARMEN, Au large de Saint-Tropez, la Coupe de l'Hippocampe, Les Dames de Saint-Tropez, les Voiles Latines, la Giraglia, le Trophée Bailli de Suffren, les Voiles de Saint-Tropez, Dragon Saint-Tropez, Les Voiles d'Automne... en plus des activités du Pôle Motor Yacht comme la pêche, d'autres sorties Club et événements exceptionnels...

Après 18 années de présidence et plus de 35 ans dans l'organisation, André Beau-fils passe la main à Tony Oller, nouveau Président de la SNST...





DIONE de la SNST remporte le Trophée ARMEN 2018

DIONE de Joël Seckler et Alex Brion remporte le Trophée Armen à Saint-Tropez !

A 40 ans, le Festival ARMEN qui allie la voile, l'art et le ski n'a pas pris une ride avec une organisation en mer hors pair et une belle ambiance à terre notamment lors des festivités au Club house de Saint-Tropez ! La 41ème édition du Festival ARMEN s'est clôturée dimanche 25 mars 2018 au Club house de la Société Nautique de Saint-Tropez. Répartis en deux groupes HN, trois groupes IRC et un groupe CIM, près de soixante voiliers (plus de 350 équipiers) ont participé aux deux week-ends de régates, une quarantaine de personnes ont effectué l'épreuve de ski sous le beau soleil d'Isola 2000 sur un slalom et vingt et un concurrents ont réalisé une œuvre d'art sur le thème cette année de « la boîte à idée ». Cette année, en dehors de la journée de ski, les conditions météo n'ont pas été souples avec les marins causant quelques abandons, des dégâts matériels, quelques blessés. Sous l'œil attentif de Jean-André Cherbonel du jury et de Georges Korhel, le comité de course dirigé par Michèle Urando, les concurrents ont bénéficié d'un bon mistral et des rafales de plus de 25 nœuds lors de la première course de Saint-Tropez à Cavalaire.

Le lendemain, pour le retour de Cavalaire, inversement, le petit temps et la fraîcheur ont ralenti la cadence. Le second week-end a offert un bon vent de Sud-est à Nord Est de 20 à 25 nœuds samedi avec des grains et un climat un peu plus stable le dernier jour de régates. Lors de la remise des prix, en présence du Maire de Saint-Tropez, Jean-Pierre Tuveri, de l'artiste Cécile de Kock, le président de la Société Nautique de Saint-Tropez, Tony Oller a tenu à remercier en premier les participants toujours aussi nombreux mais également l'organisation, les bénévoles en mer et à terre, les municipalités de Saint-Tropez, Cavalaire ainsi que la station d'Isola 2000 et l'agence De Colombe Immobilier qui offre un séjour pour quatre personnes sur la station du Mercantour et le chantier SMN. La Présidente du Comité de Course, Michèle Urando, a ensuite énoncé les résultats :

DIONE, le grand vainqueur 2018 !



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

pierre cardin
FESTIVAL
de LACOSTE

18^{ème} Édition - JUILLET 2018 à 21h
Château et Carrières du Marquis de Sade 84480 Lacoste

LUNDI
16 JUILLET

JOSÉPHINE BAKER

Comédie musicale proposée par Eve Ruggieri (Carrières)

MARDI
17 JUILLET

UN ITALIEN À PARIS

Comédie musicale avec Gérard Chambre (Château)

MERCREDI
18 JUILLET

CAMILLE ET JULIE BERTHOLLET

Concert proposé par Eve Ruggieri (Carrières)

SAMEDI
21 JUILLET

MOI COMME TOI

Spectacle musical avec Véronique Fourcaud (Château)

DIMANCHE
22 JUILLET

MARIA BY CALLAS

Film de Tom Volf (Carrières)

LUNDI
23 JUILLET

JAKUB JOSEPH ORLINSKI

Récital (Château)

MARDI
24 JUILLET

LA VOIX HUMAINE DE JEAN COCTEAU

Spectacle musical proposé par Caroline Casadesus (Château)

MERCREDI
25 JUILLET

LE DO(S) TRANSFIGURÉ

Spectacle musical et danse proposé par Les Musicales du Luberon (Carrières)

JEUDI
26 JUILLET

RIMBAUD ET VERLAINE

Comédie musicale Stephan Roche (Carrières)



Agenceur de Lacoste

Réservations 0892 68 36 22

informations : 04 90 75 93 12

0892 68 36 22



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 Ruggieri, 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).

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

www.festivaldelacoste.com
www.pierrecardin.com

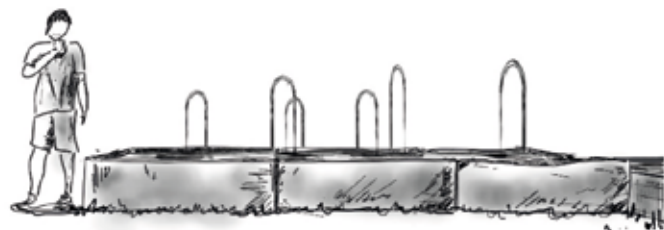
Luc ECHILLEY- Concepteur-paysagiste

CEZAE Jardin

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.



Arrière-plan de Luc en cabinet

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 15 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.

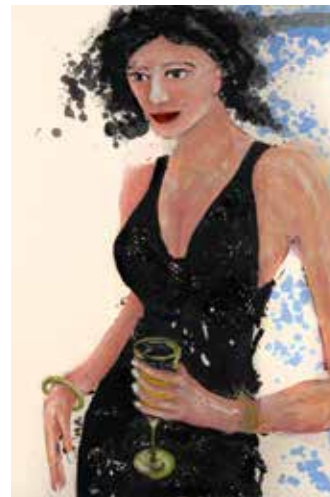
11 rue Olivier de Serres 30 133 LES ANGLÉS - 10 min d'Avignon-
contact@cezae.fr - 06.11.01.11.23
www.cezae.fr

CEZAE Jardin



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 Exposition MENERBES

Luberon - Mai / Septembre 2018
32, rue du portail neuf (en haut du village)
ouvert tous les jours de 10h à 19h - Tél. 07 84 22 58 47



ROBERT BOURASSEAU - A.DEL GALLERY - 84560 MÉNERBES
EXPOSITION DU 1^{ER} MAI AU 30 SEPTEMBRE 2018
Rue du Portail-Neuf (en haut du village)

Port. 07 84 22 58 47
www.robertbourasseau.com

cheval *passion*

Un Festival d'émotions

du 16 au 20 Janvier 2019



- Spectacles
- Salon
- Concours

AVIGNON Parc Expo

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

cheval-passion.com



La vie est belle @ rue de la fontaine

Antiquités - Modernités - Chic Bazar



La Vie est belle. Antiquités, modernités, chic bazar...

Un relais de poste du XVIIème siècle dans 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. Antiquités, modernités, chic bazaar...

A 17th century coaching inn in one of the most beautiful villages of the Luberon. In the gallery «la Vie est Belle rue de la Fontaine» comes a marvelous meeting.

Every kind of furnitures coexists with the 21st century way of life.

LA VIE EST BELLE - 84560 MÉNERBES

50, Rue de la Fontaine

Port. 06 19 91 37 91

lavieestbelle@ruedelafontaine.fr

Instagram : [maison_lavieestbelle](https://www.instagram.com/maison_lavieestbelle)

www.lveb.ovh

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



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

Chez ce 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 - 83990 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



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 Fillion 06 70 31 22 17 / thomas.fillion@pierreccardin.com

hôtels gastrono mie & vins

hotel, gastronomy & wines

LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1955, SAINT-TROPEZ —

Prolongez l'envie...

ET DÉGUSTEZ NOUS CHEZ VOUS SANS VOUS DÉPLACER



*Commandez sur www.latartetropezienne.fr et recevez
Tartes Tropéziennes, Baby Tropi et autres pâtisseries sous 24h*.*

LIVRAISON DANS TOUTE LA FRANCE & MONACO

AVEC CHRONOFRESH

**Liste des départements livrés en 48h sur le site.*

LATARTETROPEZIENNE.FR



LA TARTE TROPÉZIENNE



@latartetropezienne



EA_Mars1955

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 - 83350 RAMATUELLE

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

contact@domaine-des-tournels.com

www.domaine-des-tournels.com

Horaires : ouvert du 1/04 au 30/06 et du 1/09 au 31/10, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h et le dimanche de 9h à 12h30

Du 1/07 au 31/08 du lundi au dimanche de 9h à 12h30 et de 16h à 20h

Du 1/11 au 31/03 uniquement le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 17h

Visite de la cave et dégustation possible sur demande

Open from 1/04 to 30/06 and from 1/09 to 31/10, Monday to Saturday

9:00 a.m - 12:30 a.m and 4:00 p.m - 8:00 p.m and Sunday from 9:00 a.m - 12:30 a.m

From 1/07 to 31/08, Monday to Sunday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 4:00 p.m - 8:00 p.m

From 1/11 to 31/03 only Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 3:00 p.m - 5:00 p.m

Visit of the cellar and tasting possible on request



**MOULIN À HUILE • PRODUCTEUR
HUILE D'OLIVE • OLIVIERS**

L' O Provençale

**L'O PROVENÇALE • RD 541 • Route de Nyons
26770 Saint-Pantaléon-les-Vignes
Tél. 06 87 57 40 48 • info@loprovencale.fr
www.lafermeauxoliviers.fr f La Ferme aux Oliviers**

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 pique-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 - 83310 PORT GRIMAUD 2

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





La passion des vignerons pour le plaisir de vos papilles

CUCURON - LOURMARIN - CADENET



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 un large panel de produits avec nos gammes en AOP Luberon, Vins Biologiques, IGP Vaucluse et Méditerranée, en bouteilles et fontaines à vin, mais aussi de nombreux 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. At our retail outsets located in the villages of Lourmarin, Cadenet and Cucuron, you will find a large range of products from PDO Luberon and organic wines to PGI Vaucluse and Méditerranée wines, available in bottles and wine fountains or bag-in-box format, but also many regional products.

CAVE LOUÉRIEN - 84160 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 - 84160 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 - 84160 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



CHOCOLATERIE CONFISERIE

"K. délices de Provence situé à Bonnieux, petit village perché du Luberon, vous propose un éventail de produits: fruits confits, calissons, nougats, chocolats fins... les richesses gourmandes de notre belle Provence."

K délices located in Bonnieux, small hilltop village of Luberon, offers a wide range of products : Candied fruit, calissons, nougat, fine chocolate... The gourmet riches oh our beautiful Provence.



BONNIEUX

2 rue Marceau
Résidence Les Halles
84480 BONNIEUX

Ouvert du Mardi au Samedi de 10h00 à 12h30 et de
14h00 à 18h30 - Dimanche matin de 9h30 à 12h30
Période estivale de 10h00 à 19h00

☎ 04 90 75 06 88 - www.k-delices.fr
✉ k-delicesdeprovence@orange.fr

Domaine de la Verrière

Domaine viticole



Le Domaine de la Verrière fut 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 - 84220 GOULT

2673, Chemin de la Verrière

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

www.domainedelaverriere.fr

{ plan p. 96 }
P

La Divine Comédie

Demeure d'Hôtes de prestige



THERE ARE SOME PLACES ...

... WHICH SEEM TO HAVE AN ETERNAL SOUL, TRANSMITTED DOWN THE AGES, FROM ONE OCCUPIER TO ANOTHER. CERTAIN INDIVIDUALS HAVE THE GIFT OF GIVING FREE REIN TO THE SPIRIT PRESENT WITHIN THOSE WALLS, OF RESPECTING THE BUILDING'S UNIQUE CHARACTER, LISTENING TO THE ECHOES OF ITS PAST, READING THE LINES OF ITS OWN STORY.



This is true of the lucky occupiers of La Divine Comédie, who have devoted themselves, heart and soul, to breathing life into one of Avignon's most spectacular private residences, using their creative talents and impeccable artistic taste to bring out the very best in every inch of the 2,600 m2 space.

La Divine Comédie is, first and foremost, a garden to be found behind high walls.

Catch your first glimpse from the outside, as the gentle breeze stirs the leaves of the ancient plane trees, hinting at this oasis of calm, right in the city centre. The light and airy house can be seen through the open gate, inviting and casting a spell over its visitors, who can all too easily fall in love with its mysterious, mesmerising charm.

The garden and the house come together to tell an enchanting, enticing tale of discovery and pleasure. Pass through the open doors to enjoy the hedonistic pleasures of La Divine Comédie, a dreamlike, but very real, paradise. This hidden, almost secret, gem offers huge rewards to those who take the time to seek it out!

What a reward once you open the entrance door.



IL EST DES LIEUX...

...DONT L'ÂME ÉTERNELLE SE TRANSMET, AU FIL DES SIÈCLES, D'UN OCCUPANT À L'AUTRE. CERTAINS VONT SAVOIR LAISSER LIBRE COURS À L'ESPRIT QUI VIT ENTRE CES MURS, EN RESPECTER LES SENS, ÉCOUTER SES SPECTRES, LIRE LA PARTITION DE SON HISTOIRE.

Il en est ainsi pour les chanceux occupants de la Divine Comédie, qui ont su rendre vie, avec leur cœur, leur créativité, leur goût pour l'art sous toutes ses formes, à l'une des plus belles maisons particulières d'Avignon, qui s'étend sur une surface totale de 2600 m2. C'est avant tout un jardin, dissimulé derrière de hautes murailles.

On le soupçonne de l'extérieur, lorsque le vent agite les feuillages des platanes séculaires qui dominent cet espace d'un calme inouï au cœur de la ville. La maison, aérienne, lumineuse, s'entrevoit une fois la haute porte entrebâillée ; on n'a de cesse ensuite de la découvrir, de parcourir ses pièces les plus secrètes : on en tombe véritablement amoureux, comme d'un être mystérieux et solaire.

Le jardin et la maison forment un ensemble, racontent une histoire, dont le nom est promesse de découvertes et de plaisirs. La Divine Comédie mène ses hôtes, de la porte ouverte par le premier cantique, aux plaisirs hédonistes promis par un paradis onirique et pourtant bien réel, offert à ceux qui sauront découvrir cette adresse cachée, presque secrète. Mais quelle récompense, une fois la clé tournée dans la serrure !

LA DIVINE COMÉDIE - 84000 AVIGNON

Impasse Jean-Pierre Gras

Tél. 06 77 06 85 40 - contact@la-divine-comedie.com

www.la-divine-comedie.com

L'Oustaloun

Hôtel - Restaurant



Après un détour par la Haute Savoie et l'école Hôtelière du Savoie-Léman à Thonon les Bains, Thierry Fabregoul a retrouvé ses racines, quant 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 proposent une cuisine authentique et contemporaine, inventive et créative qui évolue au gré des Saisons à base de produits frais.

After a detour to the Haute Savoie in this young age and studied at the Hostellerie high School «Savoie-Le-man» 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 - 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

4, Place Laugier de Monblan

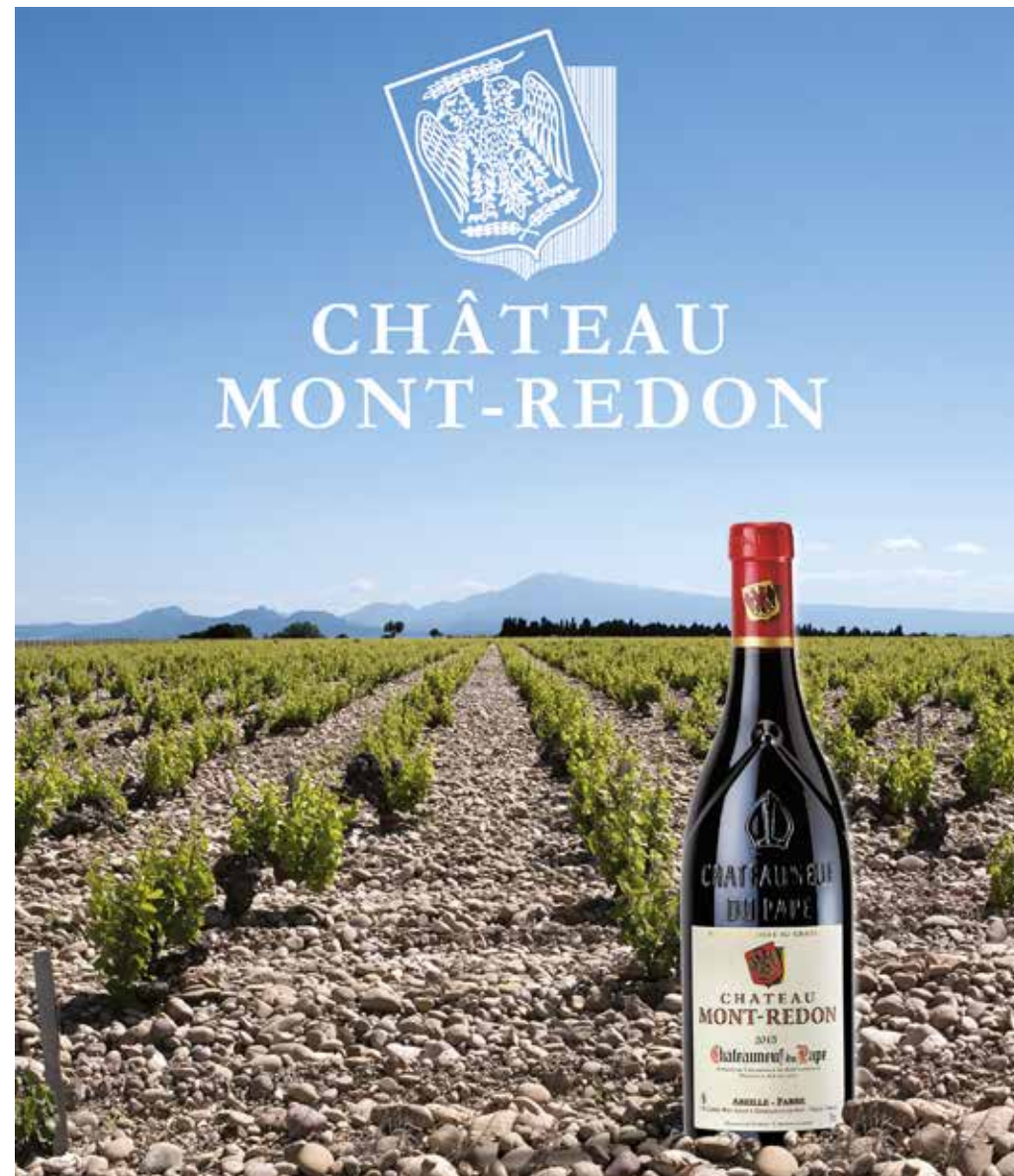
Tél. 04 90 54 32 19 - info@loustaloun.com

www.loustaloun.com



Château Mont-Redon

Domaine viticole



Expression d'un terroir unique, le Château Mont-Redon à Châteauneuf-du-Pape élabore avec passion de grands vins de garde depuis quatre générations. Nous serions ravis d'organiser vos séminaires d'entreprises, dégustations privées ou visites détente.

Expression of a unique terroir, Château Mont-Redon in Châteauneuf-du-Pape produces great wines with passion since 4 generations. We would be delighted to organize your business seminars, personal tastings and visits.



**Château
MONT - REDON**

CHATEAU MONT-REDON - 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Chemin de Maucoil

Tél. 04 90 83 72 75

www.chateaumontredon.com



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 s'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 - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

16, Chemin du clos

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

contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com

Horaires : Visite et dégustation de Mai à Septembre de 10h à 12h et de 14h à 17h
Visit and tasting from May to September 10:00 a.m to 12:00 a.m and 14:00 p.m to 17:00 p.m



Grand Hôtel Henri

Hôtel - Restaurant



Photos Didier GEMIGNANI

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 bistronomique 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.

Au restaurant Le Petit Henri, le chef Olivier Bouzon vous propose une cuisine bistronomique gourmande, avec des recettes de saison composées de produits régionaux.

GRAND HÔTEL HENRI - 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

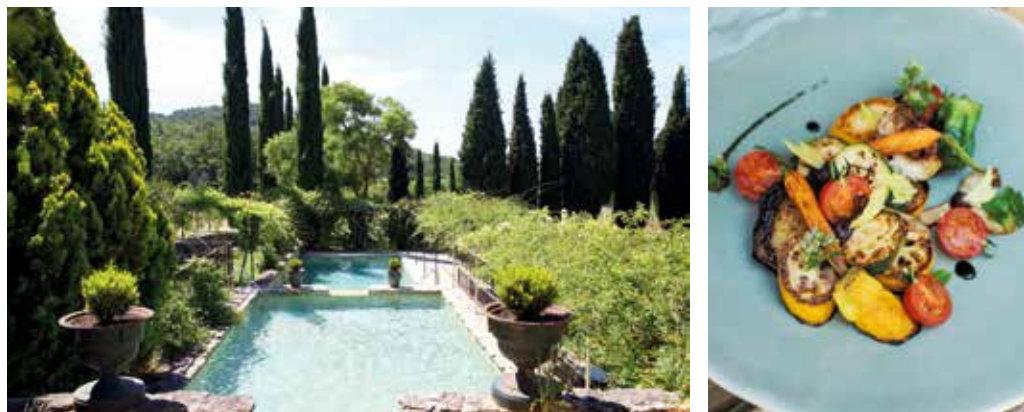
1, Cours René Char

Tél. 04 90 38 10 52

www.grandhotelhenri.com

La Bastide de Marie

Hôtel - Restaurant



Propriété nichée au cœur des 23 hectares de vignes du Domaine de Marie, au cœur du Luberon, la Bastide s'inscrit avec style dans le paysage provençal. On vient à La Bastide de Marie, en ami ou pour profiter du temps qui passe, se délecter d'un thé à l'ombre d'un tilleul centenaire, goûter un vin à l'heure d'un apéritif favorisant la convivialité entre hôtes, en toute saison. Comme dans une maison de famille, les 14 chambres 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. Un peu à l'écart, un ancien bassin a été converti en piscine à double niveau. De la petite terrasse qui la 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 est un véritable voyage gustatif au pays des couleurs. 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.

A bastion nestling among Domaine de Marie estate, 57 acres of vines, in the heart of Luberon's, the mansion forms a natural yet stylish part of the Provençal landscape. La Bastide de Marie welcomes, 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 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. 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 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.

LA BASTIDE DE MARIE - 84560 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 Marie

Domaine viticole



C'est au cœur du Parc Naturel du Luberon, 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, avec une culture raisonnée, et 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 visites guidées ou initiations 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 - 84560 MÉNERBES

400, Chemin des Peirelles

Tél. 04 90 72 54 23 - contact@domaine de marie.com

www.domainedemarie.com



La Prévôté

Restaurant Gastronomique - Maison d'Hôtes - Bar à Vin



Hidden in the heart of L'Isle sur la Sorgue village sits La Prévôté, the only gastronomic restaurant and guest house overlooking the river. Guests will receive a warm welcome from the owners and staff and have the opportunity to experience different feelings : Take a drink in the privacy of the river, the waters at his feet

- Discover the richness of our terroir of Provence through gourmet and locavore cuisine that sublimates our Chef. Have a breakfast, a meal, a glass of wine...on the terrace under olive tree in summer or in front of the chimney in winter in a very friendly ambiance. Jean-Marie prepares you succulent provençal classics up to gastronomic special meal.

The rooms and suite tell of desires and histories and promise different experiences in each season.

La Prévôté is an oasis of peacefull and friendliness that combines Traditions of Provence with Modernity.



Caché au cœur du village des Antiquaires et Artistes de Provence de L'Isle sur la Sorgue, se trouve La Prévôté, seul Restaurant Gastronomique et Maison d'Hôtes au dessus de la rivière. Séverine, Jean-Marie et leur équipe vous recevront avec plaisir pour vous faire découvrir et partager ce lieu unique.

- Prendre un verre dans l'intimité d'un bord de rivière privé et intime... pieds dans l'eau

- Découvrir la richesse du Terroir Provençal à travers une Cuisine Gourmande et Locale

- Prendre un petit-déjeuner, un repas ou un verre sur la terrasse, à l'ombre de l'olivier en été ou devant la cheminée en hiver dans une ambiance chaleureuse. Jean-Marie vous préparera de succulents classiques provençaux jusqu'aux repas gastronomiques fins.

Les chambres et suites racontent des envies et des histoires qui promettent des expériences différentes à chaque saison.

La Prévôté est une oasis de sérénité, de calme et de convivialité qui combine Traditions de Provence et Modernité.

LA PRÉVÔTÉ - 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

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

Tél. 04 90 38 57 29

www.la-prevote.fr

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 - 84220 GOULT
Les Gnouquettes
Port. 06 73 98 29 08 - domaineangele@orange.fr
www.domainedelangele.fr



{ plan p. 96 }
P

La Maison Bronzini

Bar - Restaurant - Bistrot - Salon de Thé - Moulin à Huile - Épicerie Fine



Implantée au cœur du centre historique de Villeneuve-lez-Avignon, à deux pas de la Chartreuse du Val de Bénédiction, la Maison BRONZINI articule ses activités et son savoir-faire autour de l'huile d'Olive, ses produits dérivés, ses produits cosmétiques, sa pâtisserie et sa restauration. Un Bistrot ouvert midi et soir, 7J/7, propose une cuisine du marché élaborée à partir de produits frais préparée sur place, un bar tapas offrant des concerts musicaux, du jeudi au samedi, un espace salon de thé et le brunch tous les dimanches midi. Le Moulin à huile est toujours en activité depuis 1358 et des visites et dégustations de nos huiles d'olive vous sont proposées sur place. Une boutique de décoration et épicerie fine est ouverte tous les jours de 8h à 19h. La Maison Bronzini a également créé sa gamme de soins cosmétiques au actifs 100% naturels, distribuée en pharmacie et parapharmacie.

Located in the heart of the historical centre of Villeneuve-Lez-Avignon, just a step away from La Chartreuse du Val de Benediction, La Maison Bronzini, develops its activities and savoir-faire around olive oil, its derived products, cosmetics, baking and cuisine.

There is a bistro open daily for lunch and dinner which serves market-fresh cuisine, a tapas bar where concerts are organized, from Thursdays to Saturdays, a tea lounge and Brunch is prepared every Sunday for noon. The oil mill which has been operating since 1358 can be visited with an olive oil tasting session at the end of the visit. A small shop with a selection of decorations and gourmet foods is open daily from 8 am to 7 pm. Maison Bronzini has created a range of beauty products with 100 % natural origin ingredients that can be purchased in pharmacies and parapharmacies.

LA MAISON BRONZINI - 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON
74, Rue de la République
Tél. 04 90 25 45 59 - contact@maisonbronzini.com
www.maisonbronzini.com



{ plan p. 96 }
R

Le Petit Café

Restaurant



The PETIT CAFÉ, a mediterranean cooking full flavoured in postcard land. In the heart of the village of Oppède le Vieux, so authentic, the PETIT CAFÉ welcomes you in its sunny terrace for tasting an original and passionate cooking, with fresh local products.

An address to remember with a pleasant interior (vintage décor and fire road) and a well-stocked wine list (best vintages and local "coups de coeur"). Open 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, 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 CAFÉ 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 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 cœur 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.

LE PETIT CAFÉ - 84580 OPPÈDE-LE-VIEUX

12, Rue Sainte Cécile

Tél. 04 90 76 74 01

www.facebook.com/lepetitcafeopped

www.lepetitcafe.fr

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 - 83310 COGOLIN

D98

Tél. 04 94 54 66 21

www.tremouries.com



Domaine Allois

Domaine viticole



Allois n'est pas simplement un Domaine... C'est aussi un lieu unique et préservé, un petit coin de paradis du Luberon. L'agriculture biologique s'est donc imposée. François Busi ne veut pas se borner aux repères et aux règles des Appellations, il recherche avant tout des vins inspirés, des vins typés, quelquefois accessibles et ambitieux, d'autres fois mystérieux. Une gamme représentée par des rouges, des blancs, des rosés, et même un vin orange. Des vins aux noms évocateurs qui nous transportent et nous font rêver...

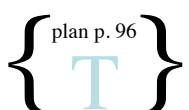
Allois is not just a Domaine... It is also a unique and preserved place, a corner of paradise in the Luberon. Organic farming was therefore a self imposed choice. François Busi does not want to confine himself to the rules and regulations of the Appellations, he looks above all to make inspired wines, distinctive wines, sometimes accessible and ambitious, other times mysterious. A range of wines represented by reds, whites, rosés, and even an orange wine. Wines with evocative names that transport us and make us dream...

DOMAINE ALLOÏS - 84750 CASENEUVE

Le Boisset

Tél. 04 90 74 41 16 - domaineallois@hotmail.fr

www.domaine-allois.com



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 empreint 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.



LA BASTIDE DU TINAL - 84560 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)

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 vignerons qui se transmet 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 - 84350 COURTHÉZON

Route de Châteauneuf-du-Pape
Port. 06 15 20 83 10 - 06 20 73 19 04
jean-paul.autard@wanandoo.fr
www.paulautard.com



{ plan p. 96 }

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

CROISIÈRES AVEC DÉJEUNER OU DÎNER



À partir de 42 €

BATEAU RESTAURANT
MIREIO

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.

SÉJOURS CROISIÈRES TOUT INCLUS

NOUVEAU !

BATEAU HÔTEL
LE CHARDONNAY +++++
SÉJOURS WEEKEND & SÉJOURS FESTIVAL



À partir de 450 €



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 !

PROMENADES SUR LE RHÔNE



LA SAÛNE
BATEAU PROMENADE

12€
2€ pour les enfants de 6 à 11 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

13,50€
Télésels - de 8 ans :
GRATUIT

17,00€

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

04 90 85 62 25

COMPAGNIE
G B P
AVIGNON

WWW.MIREIO.NET

Domaine Chapelle Saint-Heyriès

Domaine viticole



Exploitation familiale viticole depuis plusieurs générations, nous avons décidé en 1993 d'élaborer nos vins nous-mêmes.

Situé sur les contreforts sud des Monts du Vaucluse, au pied du village de Gordes, le vignoble de la Chapelle Saint Heyriès bénéficie d'une exposition favorable pour l'élaboration de vins puissants et généreux pour certains, fruités et légers pour d'autres.

Notre vignoble s'étend sur une superficie de 29 Hectares avec un encépagement constitué principalement de Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan ainsi que de Cabernet pour nos vins rouges et rosés. De la Clairette, Bourboulenc et du Chardonnay pour nos vins blancs.

Situé au pied du Village de Gordes, venez déguster nos vins Ventoux, accompagnés de plateaux de charcuterie et de fromages sur notre terrasse ombragée avec vue sur le Luberon ainsi que le village de Gordes.

Nous sommes aussi présents sur le marché de Gordes le mardi matin et de Coustellet le dimanche matin.

Being a family-run vineyard for several generations, we decided in 1993 to make our own wine. Situated in the foothills South of Monts de Vaucluse, at the foot of the village of Gordes, the wines of the Chapelle Saint Heyriès benefit from a favourable exposure which ensures the production of some powerful and generous wines and some light and fruity wines.

Our vineyard stretches over 29 hectares and is mainly composed of Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan and Cabernet for our Red and Rosé wines, Clairette, Bourboulenc and Chardonnay for our White wines. We are at the foot of the village of Gordes, come and taste our Ventoux Wines, with cold meats and cheese served on our shady terrace overlooking the Luberon and Gordes.

We also have a stand at the market in Gordes on Tuesday mornings and Coustellet on Sunday mornings.

DOMAINE CHAPELLE SAINT HEYRIÈS - 84220 GORDES

Quartier les cousins - GPS Le Touron

Tél. 04 90 72 00 53 - Port. 06 68 16 89 24

gaec.imbert@terre-net.fr

www.domainechapellestheyries.com

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h de Juin à Septembre, de 14h à 17h d'Octobre à Février, de 9h30 à 12h et de 14h à 18h de Mars à Juin
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m to 7:00 p.m from June to September, from 2:00 p.m to 5:00 p.m from October to February and from 9:30 a.m - 12:00 a.m and 2:00 p.m to 6:00 p.m from March to June

La Mirande

Hôtel - Restaurant - Salon de thé - Bar - Table Haute



Façade baroque de Pierre Mignard, de l'an 1688



Jardin au pied du Palais des Papes



Salle de la livrée cardinalice, 14^{ème} siècle

Les liens avec le Palais des Papes tout proche et omniprésent participent à l'atmosphère romantique et l'expérience unique d'un séjour à La Mirande. Elle propose deux plaisirs culinaires bien distincts, soit dans son excellent restaurant gastronomique, à l'intérieur, sur la terrasse ou dans les jardins, soit à la «Table Haute», en bas dans l'ancienne cuisine de l'Hôtel Pamard où les convives partagent un dîner préparé sur l'ancien fourneau à bois utilisé au XIX^{ème} siècle. C'est ici que Séverine Sagnet cuisine selon son credo, «de la ferme à la table», un menu fixe pour un public pouvant réunir jusqu'à quatorze personnes sur trois côtés de la grande table. C'est ici que bat le cœur de La Mirande.

The appeal of La Mirande makes itself felt on whoever approaches it from near or from far, an echo of the tumult of the centuries, a resurrection of the splendour of ancient times, reminiscence of the age of enlightenment. La Mirande is a story without end that provokes the imagination : an array of living rooms and 26 exquisitely intimate bedrooms, individually decorated with historic French cotton prints.

At La Mirande the days follow a rhythm marked by genuine and quite opposite gastronomical moments: either up-stairs where reigns the haute cuisine of our chef, Florent Pietravalle, or downstairs in the 19th century kitchen as a guest table with a set menu "from farm to table" prepared on a venerable wood burning stove, for an audience of up to 14, sharing three sides of a large wooden table.

LA MIRANDE - 84000 AVIGNON

4, Place de l'Amirande
Réservations : 04 90 14 20 20
www.la-mirande.fr



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, aux allures de villa italienne. La piscine lagon sinue avec grâce dans un enrochement naturel. 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 très à l'italienne. 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, 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... 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. 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, 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 - 83990 SAINT-TROPEZ

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



Vignobles Saint Marc

Cave Coopérative



Plus qu'un espace de vente, notre magasin est avant tout un lieu chic et tendance où chacun, néophyte ou connaisseur, peut venir découvrir nos vins, demander des conseils, visiter notre cave et découvrir ainsi les coulisses de notre savoir-faire.

Pourquoi ne pas privatiser notre salle de dégustation pour partager entre amis ou dans le cadre professionnel un moment de découverte ?

Visite de cave tous les mardis durant la période estivale.

More than a shop floor, our store is first and foremost a chic and trendy place where neophytes and connoisseurs alike can come discover our wines, ask for advice and visit our cellar to find out more about our expertise.

Why not book our tasting room for yourself and experience a moment of discovery with friends or work colleagues ?

The winery can be visited every Tuesday during summertime.

90^{ÈME} ANNIVERSAIRE

1928 - 2018

90 ans de passion qui ont fait la notoriété de notre cave située au pied du Mont Ventoux. Elle s'impose aujourd'hui comme l'une des unités de production les plus qualitatives de l'appellation Ventoux. La cave Saint Marc possède un vrai savoir-faire humain et technique qui fait toute la différence. Si l'expérience est le moteur de la cave, l'innovation et la modernité en sont les rouages. Avec le lancement de son site e-commerce, elle permet à la France entière de connaître les vins du Ventoux.

1928 - 2018

90 years of passion have shaped the reputation of our winery at the foot of Mont Ventoux. It is now one of the most quality-focused production units within the Ventoux appellation. At Saint-Marc winery, we have authentic human and technical abilities that make all the difference. The winery might be driven by experience, but also owes much to innovation and modernity. Having just launched its e-commerce site, it now allows the whole of France to discover the wines of Ventoux.

SAINT MARC - 84330 CAROMB

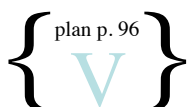
667, Avenue de l'Europe

Tél. 04 90 62 40 24

www.vignobles-saint-marc.fr

SAINT-MARC

VIGNOBLES AU PIED DU MONT VENTOUX DEPUIS 1928



Brunet Traiteur

Traiteur - Séminaires - Mariage - Anniversaire - Baptême



Crédit photo : Sebastien Renucci / Wedding planner & event designer - La Cabane Blanc

Instants d'émotion...

Intense, douce, authentique, inoubliable... L'émotion se vit et se partage à chacun des moments forts de l'existence. Avec Brunet Frères, elle est sublimée par la grâce des saveurs et un art de recevoir unique autour d'une cuisine inventive, à base de produits "fait maison". Quel que soit l'événement, place à la liberté, entre créations sur mesure ou collections, pour que la réception soit une réussite. Menu, déco, ambiance, services... Imaginons la suite ensemble !

Moments of emotion ...

Intense, sweet, authentic, unforgettable ... Emotion is lived and shared at each of the highlights of life. With Brunet Frères, it is sublimated by the grace of flavors and a unique art of receiving around an inventive cuisine, based on «homemade» products. Whatever the event, there is room for freedom, between customized creations or collections, for the reception to be a success. Let's imagine the rest together !

Entreprises & collectivités

Des prestations spécifiquement pensées pour les entreprises et les collectivités qui concilient performance et image de marque. Cocktails, plateaux-repas, déjeuners d'affaires, séminaires, pause sucrée, fêtes de fin d'année, événements clés en main... Invitez vos clients, partenaires ou collaborateurs à savourer tous les succès. Chaque réception devient une action de communication à part entière. Les collections dédiées aux entreprises sont élaborées en parfaite harmonie avec l'image de marque de la société. Un choix stratégique...

Businesses & communities

Benefits specifically designed for businesses and communities that combine performance and branding. Cocktails, meal trays, business lunches, seminars, sweet break, end of year celebrations, turnkey events ... Invite your customers, partners or collaborators to savor all the successes. Each reception becomes a communication action in its own right. The collections dedicated to companies are developed in perfect harmony with the image of the company. A strategic choice ...



Saya de chez Studio Ohlala / weddings of excellence in Provence



Crédit photo : Sebastien Renucci / Wedding planner & event designer - La Cabane Blanc



Crédit photo : Sebastien Renucci / Wedding planner & event designer - La Cabane Blanc



Crédit photo : Sebastien Renucci / Wedding planner & event designer - La Cabane Blanc

Une histoire, une passion, un savoir-faire...

Maison familiale connue et reconnue depuis 1965, la Maison Brunet Frères s'affirme aujourd'hui comme une référence de la gastronomie dans la région. Avec Alex, commercial et gestionnaire et Christian, chef cuisinier créatif. La seconde génération Brunet désormais aux commandes a su donner une nouvelle dimension à l'entreprise. Très engagé pour une gastronomie authentique, membre des disciples du grand Auguste Escoffier et fondateur de l'association ETIC-T*, le duo a fait du savoir-faire et de l'exigence ses maîtres mots. Des convictions fortes qui se traduisent concrètement dans le développement de la maison. *Groupement professionnel de Traiteurs Organiseurs de Réceptions (Vaucluse et BDR)

More than 50 years of history & know-how...

A family business known and acclaimed since 1965, Maison Brunet Frères is today recognized as a reference for gastronomy in our region. With Alex, in sales and management, and Christian, our creative chef, the second generation of Brunets now has the reins and is giving a new look to the company. Fully committed to true gastronomy, members of the disciples of the great Auguste Escoffier and founders of the ETIC-T association, the duo's motto is know-how and ever-greater achievements. These strong convictions ring clear throughout the company's development. *Groupement professionnel de traiteurs - Professional Caterers' Group Reception organizers for Vaucluse and BDR regions*

BRUNET TRAITEUR - 84170 MONTEUX

90, Rue Cugnot
Tél. 04 90 66 33 90
www.brunet-traiteur.fr



Chevalier Torpez à Saint-Tropez

Domaine viticole


Chevalier
TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908



TERROIR
AUTHENTICITÉ
LÉGITIMITÉ
LOYAUTÉ
EXCELLENCE
FIDÉLITÉ

*NOUVELLE ADRESSE
pour Chevalier Torpez
Route des Plages
à Saint Tropez*

*3 boutiques à Saint-Tropez
ouvertes toute l'année,
toute la semaine*

La Boutique historique
Avenue Paul Roussel

Le Kiosque
Place Blanqui, face à la Gendarmerie

**Le Wine Truck (en attendant
la nouvelle boutique)**
Route des Plages

*La seule cave à Saint-Tropez depuis 1908 !
180 ha sur le cap tropézien*

tel. : +33 (0)4.94.97.01.60

www.torpez.com

contact@vignobles-saint-tropez.com



La seule cave à Saint-Tropez depuis 1908, avec 180 ha sur le Cap Tropézien !

Chevalier Torpez est la marque d'un vignoble joyau exceptionnel situé sur le Cap de Saint-Tropez. Les Vignerons de Saint-Tropez cultivent et défendent depuis 1908 un terroir singulier aux sols minéraux et cristallins très anciens. Enracinés et inspirés à la fois par l'Histoire et le présent, ils démontrent depuis toujours une fidélité indéfectible au Saint patron du village, le Chevalier Torpez. 2000 ans de traditions locales et 460 ans de fêtes La Bravade plus tard, ils vinifient et élèvent aujourd'hui avec soin les vins Chevalier Torpez en rouge, blanc et rosé, incluant des domaines et châteaux renommés, cuvées emblématiques à l'élégance et aux qualités reconnues, destinées à des moments d'exception, de plaisir ou de fête.

The only winery with 180 hectares in Saint-Tropez since 1908 !

Chevalier Torpez is the wine brand from an outstanding jewel of vineyards located in Saint-Tropez. Since 1908, the Vignerons de Saint-Tropez cultivate and defend a unique terroir made of granitic and crystalline ancient soils. We are dedicated winegrowers with an open outlook on the world whilst upholding the traditions of Saint-Tropez. We have honored our Saint patron Chevalier Torpez for over 2000 years and pay him homage at La Bravade every year for 460 years now ! We create authentic and elegant Chevalier Torpez wines in red, white and rosé. We offer a selection of pleasurable and generous wines, true ambassadors of the outstanding terroirs of Saint-Tropez.

CHEVALIER TORPEZ À SAINT-TROPEZ

Avenue Paul Roussel

Tél. 04 94 97 01 60 - contact@vignobles-saint-tropez.com

www.torpez.com


Chevalier
TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

plan p. 97



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 Chief Grégory Mirer discovered by Joël Robuchon, manages with talent the kitchens of the Bories « Michelin star » restaurant. Our bistro, La Lire, 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.

For a homecoming, come to discover our Mondays our workshops « mindfulness » : yoga and mandala art therapy.



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, La Lire, vous accueillera sur les déjeuners, 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.

Pour un retour aux sources, venez découvrir tous les lundis nos ateliers « Pleine conscience » : Yoga et Mandala Art-thérapie



HÔTEL LES BORIES & SPA - 84220 GORDES
Route de l'Abbaye de Sénanque
Tél. 04 90 72 00 51 - resa@hotellesbories.com
www.hotellesbories.com



{ plan p. 96 }
E

Le village de Ménerbes

Village Luberon



Ménerbes, petit village en Vaucluse, situé dans le parc naturel régional du Luberon est totalement intégré à un espace 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, lié à la gastronomie 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 - 84560 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 nord du Luberon, au coeur du parc national régional 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 - 84560 MÉNERBES

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

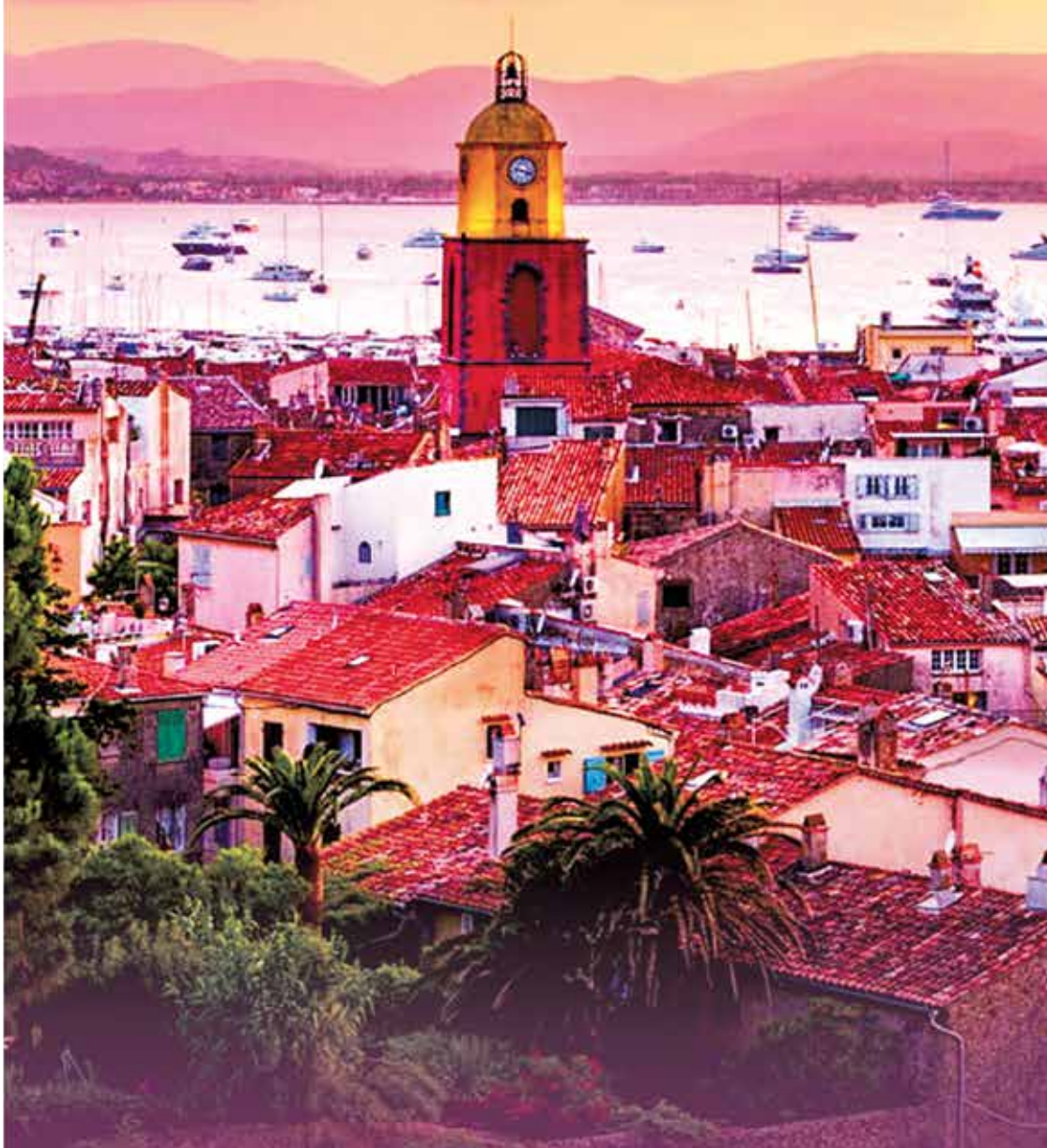


THE EXCLUSIVE SAINT-TROPEZ LEGENDARY NIGHTLIFE EXPERIENCE

VIP ROOM

SAINT-TROPEZ

ALWAYS THE BEST IDEA !



RESIDENCE DU NOUVEAU PORT - WWW.VIPROOM.COM +33(0)1 58 36 46 00 - FROM JUNE 26TH TILL AUGUST 30TH

VIP ROOM ST-TROPEZ VIPROOMOFFICIAL OFFICIALVIPROOM #VIPROOMSTTROPEZ

Hôtel Le Rodin

Hôtel



Le Rodin à l'ambiance chaleureuse et familiale bénéficie d'un emplacement de choix, à proximité du centre-ville, dans une rue calme. Ici tout est paisible. Situé à quelques minutes à peine des grands axes routiers entre Nîmes, Avignon et Marseille, à 18 kms des Baux de Provence, à 38 kms des Saintes Maries de la Mer, cet hôtel de charme saura vous accueillir tout au long de l'année. Le Rodin conjugue avec brio un accueil prévenant et sympathique, une ambiance conviviale, à un excellent rapport qualité-prix. Ses deux petits bâtiments lovés autour d'une piscine bordée de palmiers et de transats en font une halte de choix où confort et sérénité sont au rendez-vous. Ses 28 chambres spacieuses, confortables et indépendantes offrent aux clients autonomie, liberté et services à la carte. Toutes les chambres disposent d'une terrasse ou d'un balcon donnant sur la piscine et le jardin. A pied ou à vélo, grâce à son parking fermé et sécurisé, cet établissement vous permet aux de découvrir la ville en toute quiétude.

Au petit déjeuner, vous dégusterez des yaourts et des desserts maison (tartes, crumbles, cakes, puddings, panna cotta...) et de nombreux produits régionaux.

L'espace extérieur à l'ombre des muriers platanes est un lieu délicieux pour prendre son petit déjeuner mais aussi pour se détendre.

The warm and family-friendly Rodin enjoys its prime location on a quiet residential street, next to the city center. Here everything is peaceful !! Close to the main roads between Nîmes, Avignon and Marseille, 18 kms from Les Baux de Provence and 38 kms from Les Saintes Maries de la Mer, our charming hotel with pool and garden will welcome you throughout the year. The Rodin brilliantly combines an attentive and nice welcome, a friendly atmosphere with excellent value for money. Its two small buildings nestled around a pool lined with palm trees and deckchairs make it the stop-over of choice where comfort and serenity are at the rendezvous. Its 28 spacious, comfortable and independent rooms offer guests autonomy, freedom and "à la carte" services. All rooms have a terrace or balcony overlooking the pool and garden. The closed and secure parking of this establishment allows guests to discover the city in peace.

At breakfast, you will enjoy yogurts and homemade desserts (pies, crumbles, cakes, puddings, panna cotta ...) and many regional products. The outdoor area in the shade of plane trees is a delicious place to have breakfast but also to relax.

HÔTEL LE RODIN - 13200 ARLES

20, Rue Auguste Rodin

Tél. 04 90 49 69 10

www.hotel-lerodin.fr



{ plan p. 96 }
X

marchés & plans

markets & plans



LUNDI

Fontvieille, Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sénas, 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, Beaume de Venise, 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, Coustellet, Cavalaire, Sainte-Maxime, Cogolin, La Garde-Freinet

JEUDI

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

VENDREDI

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

SAMEDI

Gignac, Pertuis, Manosque, Cheval Blanc, Arles, Apt, Oppède, Les Angles, 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

LÉGENDE

- A** > Eygalières
pages 2, 3
- B** > Sorgues
page 4
- C** > Avignon
pages 7, 14, 15, 16, 17, 18, 19,
22, 23, 40, 54, 55, 76, 77, 80, 124
- D** > Isle-sur-la-Sorgue
pages 14, 15, 60, 61, 64, 65
- E** > Gordes
pages 20, 78, 79, 88, 89, 98, 99
- F** > Maussane-les-Alpilles
pages 21, 56
- G** > Les Angles
pages 25, 36, 37
- H** > Maillane
pages 26, 27
- I** > Lacoste
pages 34, 35, 44
- J** > Ménerbes
pages 38, 39, 41, 62, 63, 72,
73, 90, 91

- K** > Saint-Pantaléon-les-Vignes
page 48
- L** > Cucuron
pages 50, 51
- M** > Cadenet
pages 50, 51
- N** > Lourmarin
pages 50, 51
- O** > Bonnieux
page 52
- P** > Goult
pages 53, 66
- Q** > Châteauneuf-du-Pape
pages 57, 58, 59
- R** > Villeneuve-les-Avignon
page 67
- S** > Oppède-le-Vieux
pages 68, 69
- T** > Caseneuve
page 71
- U** > Courthézon
pages 74, 75

- V** > Caromb
pages 82, 83
- W** > Monteux
pages 84, 85
- X** > Arles
page 93

plans



LÉGENDE

- A** > Saint-Tropez
pages 28, 29, 30, 31, 32, 33, 42, 43, 46, 81, 86, 87, 92
- B** > Ramatuelle
page 47
- C** > Port Grimaud
page 49
- D** > Cogolin
page 70





ROSIER

WWW.ROSIER.PRO - Tel : 04 90 72 00 70 - info@rosier.pro



IMMOBILIER DE CHARME ET DE
LUBERON - ALPILLES - GRAND AVIGNON - PAYS

PRESTIGE EN PROVENCE DEPUIS 1970
D'AIX - L'ISLE SUR LA SORGUE - PAYS DU VENTOUX

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

