



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 23 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 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 23 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 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, Tondoland s'occupe de toute l'installation et apporte tout le service nécessaire au bon fonctionnement toute l'année.

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°11

édito



Réalisation et Régie Publicitaire

PRESTIGE EDITIONS
3, Rue des Issarts
30 133 Les Angles

Créateur du magazine

Alain Dupuis

Graphisme

Aurelie Miguel
aureliemiguel@prestige-editions.com

Régie publicitaire

Aurelie Miguel
Laurence Miguel

Imprimerie

Print Team
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)

WAY Magazine est heureux de vous informer que notre Provence fait se déplacer de plus en plus de personnes dans le monde entier.

Nos villages provençaux font rêver et attirent également une multitude de touristes émerveillés par nos richesses patrimoniales, culturelles et naturelles.

Nos producteurs locaux présents sur nos célèbres marchés provençaux de toute la région.

Les balades dans nos ruelles, nos sentiers, nos petits villages pleins de curiosités et de mystères.

Notre littoral avec ses plages paradisiaques, nos multiples massifs forestiers aux charmes envoûtants.

La Camargue et ses territoires immenses, sauvages où se côtoient chevaux, taureaux, flamants roses, ses vins, son riz, ses plages à perte de vue et le folklore camarguais unique au monde.

WAY Magazine vous souhaite de bonnes vacances et de bonnes découvertes à tous !

WAY Magazine is pleased to inform you that our Provence is getting more and more people around the world.

Our Provençal villages are dreaming and attract a multitude of tourists amazed by our rich heritage, cultural and natural.

Our local producers present on our famous Provençal markets throughout the region.

The walks in our streets, our paths, our small villages full of curiosities and mysteries.

Our coastline with its paradisiac beaches, our multiple forests with captivating charms.

The Camargue and its vast territories, wild horses, bulls, flamingos, wines, rice, beaches and the Camargue folklore unique in the world.

WAY Magazine wishes you good holidays and good discoveries to all!

sommaire

8 • • 31
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

32 • • 69
H Ô T E L S V I N S &
G A S T R O N O M I E

hotel, gastronomy & wines

70 • • 73
M A R C H É S
& P L A N S

markets & plans

Marie Miramant
Immobilier de caractère et d'exception



04.90.22.33.86 - 06.76.82.80.30

www.mariemiramant.fr

habitat déco ration & temps libre

habitat, decoration & free time

Charles STRATOS...

Né en 1953 à Avignon (France),

Sa formation à cette discipline l'éveille aux lignes, aux formes, aux volumes, mais plus encore à l'esthétisme...



« L'artiste et son Art... »

C'est en 1953 que STRATOS vit le jour, en Avignon, dans cette France choisie par le grand-père, Grec d'origine, tailleur de profession.

C'est aussi pour la France que son père, artisan boulanger, se bat dans cette drôle de guerre que ne connaîtra pas STRATOS, épargné, protégé de l'agressivité des humains et déjà regardant vers le bonheur qui allait l'inspirer, entre la Méditerranée de ses ancêtres et le midi.

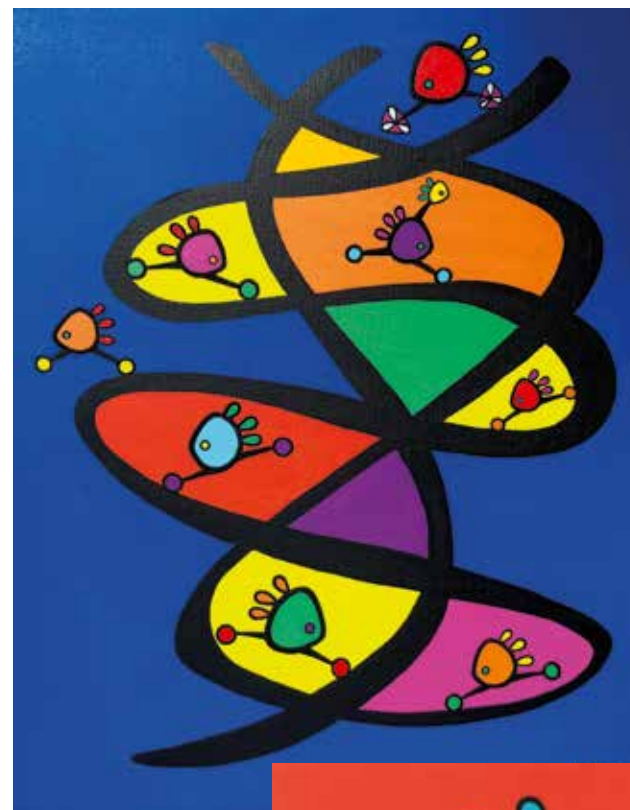
Dès l'âge de 14 ans, il côtoie le monde artistique au sein d'un cabinet d'architecture, discipline à laquelle il se forme. Il prend alors conscience de l'esthétisme, de la mise en forme et va ainsi développer «le fait de création» avec les esquisses les plus personnelles qu'il signera de son deuxième prénom Athanas.

Enthousiaste de la vie, STRATOS va alors rechercher le contact, les échanges, l'expression personnelle. C'est cela STRATOS : toujours plus, à la recherche du difficile, le défi permanent et c'est dans cet esprit, à un moment déterminant de sa vie qu'il va participer à la course Paris-Dakar, voyage initiatique et révélateur. Nous sommes en 1983, il en revient serein, prêt pour l'aventure de l'Art avec un grand A dont il ressent alors l'appel si ce n'est le besoin, c'est alors la découverte quotidienne de la création.

C'est ainsi que va naître le créateur de formes, l'assembleur de couleurs qui ose la sculpture en se souvenant de la panthère noire de la fête foraine de son enfance qui l'avait tant impressionné par sa forme et son allure.

A son tour il allait créer cet espace, le sculpter pour mieux l'occuper, lui donner la puissance et le volume et par là même, matérialiser cette tension source de vitalité génératrice d'énergie.

Et l'artiste véritable qu'il est, avance, fort de ses convictions, fuit la routine, accompagné contre vents et marées de Brigitte, son épouse, inconditionnelle et attentive.



Stratos Peinture

« The artist and his Art... »

CHARLES STRATOS born in 1953 in Avignon (France), his training in this discipline awakens him to lines, shapes, volumes, but even more to aesthetics...

It is in 1953 that STRATOS was born, in Avignon, in this France chosen by the grandfather, Greek of origin, tailor of profession.

This is how the creator of forms, the color assembler who dares to sculpt, will be born, remembering the black panther of the carnival of his childhood, which had so impressed him by his form and his pace.

It is also for France that his father, baker craftsman, fights in this strange war that will not know STRATOS, spared, protected from the aggressiveness of the humans and already looking towards the happiness which would inspire it, between the Mediterranean of his ancestors and the south.

In his turn he was going to create this space, to carve it to better occupy it, to give it power and volume and thus to materialize this source of vitality energy generating tension.

From the age of 14, he rubbed shoulders with the artistic world in an architecture firm, discipline to which he is formed. He then becomes aware of the aestheticism, of the formatting and will thus develop «the fact of creation» with the most personal sketches that he will sign of his middle name Athanas.

And the true artist that he is, advances, strong of his convictions, flees the routine, accompanied against all odds of Brigitte, his wife, unconditional and attentive.

Enthusiast of life, STRATOS will then seek contact, exchanges, personal expression. This is STRATOS: always more, in search of the difficult, the permanent challenge and it is in this spirit, at a decisive moment in his life that he will participate in the Paris-Dakar race, initiatory and revealing journey. We are in 1983, he comes back serene, ready for the adventure of Art with a big A of which he then feels the call if not the need, it is then the daily discovery of the creation.

ATELIER STRATOS
825 BD DES CARRIERES
30133 LES ANGLÉS
charles@stratos-artiste.com
06 60 93 13 13

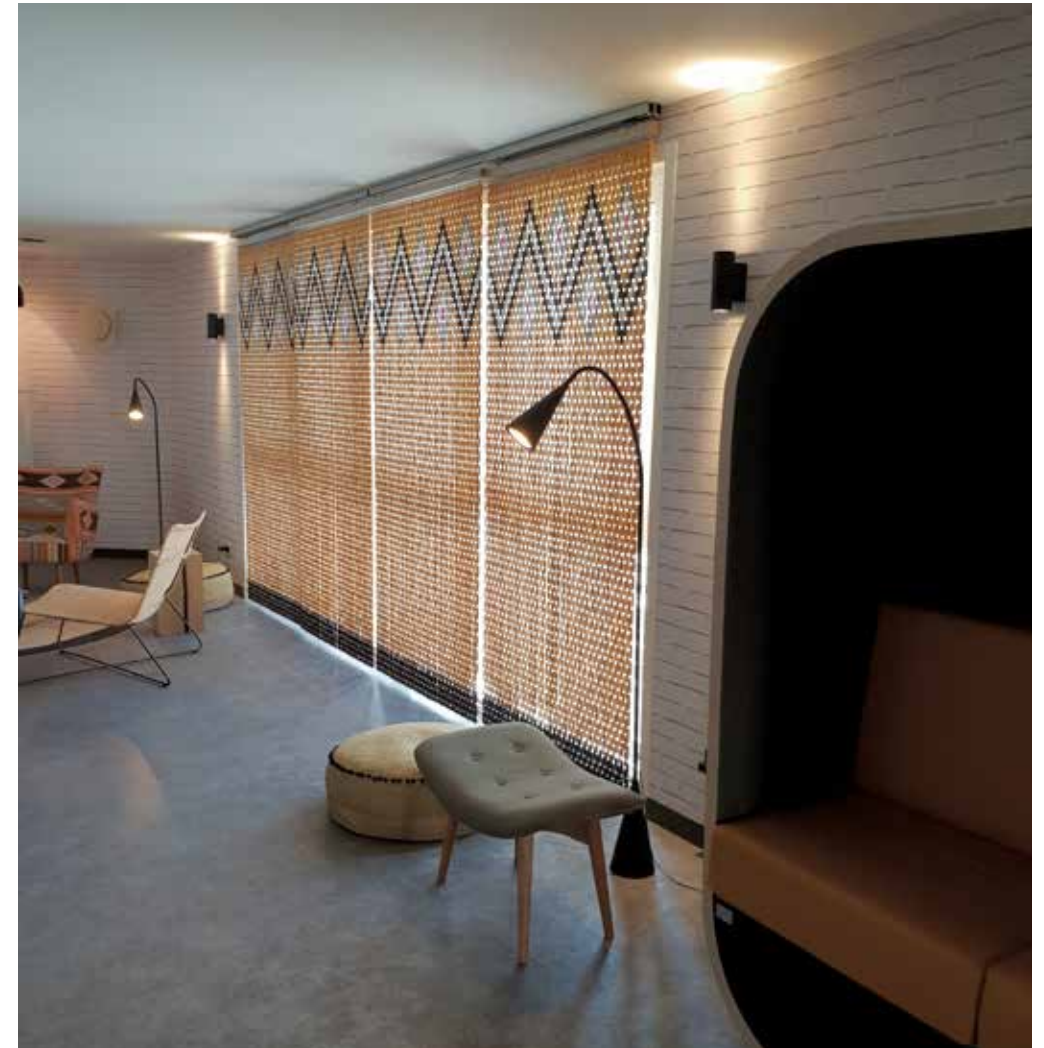
www.stratos-artiste.com



Stratos Sculptures

1909 Rideaux en Perles de Buis

Artisanat - Perles de Buis



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 ...

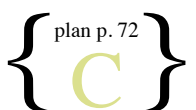
There are endless possibilities in original design, to a clever living space optimization reflecting the charm of Provence.

1909 RIDEAUX EN PERLES DE BUIS - 84140 AVIGNON

1043, Avenue des vertes rives - Montfavet

Tél. 04 90 23 58 37

www.rideauxbuis.com





ANTIQUITES
DES OLIVIERS
L'ISLE SUR LA SORGUE

Le Carré des Arts

av. des Compagnons de la Libération

Le Quai de la Gare

av. Julien Guigue

ZI Grande Marine

50 av. Eiffel

ACHAT VENTE

06 14 48 02 26 - 06 19 80 11 89

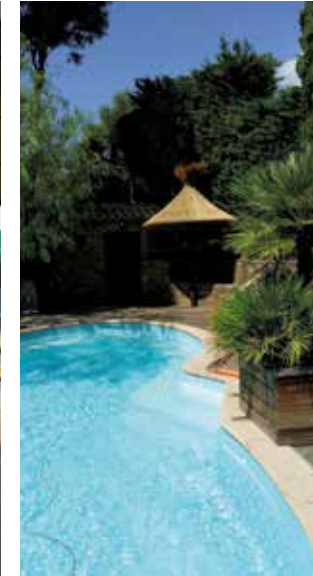
gueyleolivier@orange.fr

Instagram : antiquites_des_oliviers



Etablissement Combe

Aménagement extérieur



Originaire de Maillane, patrie du poète Frédéric Mistral, les Etablissements Combe travaillent le roseau de Camargue depuis 3 générations.

Nos parasols en roseaux tissés à la main et nos « paillassons camarguais » vous procurent ombrage et occultation sur vos pergolas et clôtures pendant de nombreuses années.

Nos constructions modulaires agrémenteront vos beaux jours ou ponctuellement à la location pour un événement particulier.

Originally from Maillane, home of the poet Frédéric Mistral, the Etablissements Combe have been working on the Camargue reed for 3 generations.

Our hand-woven reed "Parasols" and our « Paillassons Camarguais » provide shade and shade on your pergolas and fence for many years.

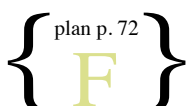
Our modular constructions will decorate your beautiful days or punctually to rent for a particular event.

ETS COMBE - 13910 MAILLANE

Petit Route d'Eyragues - Chemin de Grenouillet

Tél. 04 90 95 73 35

www.paillason-combe.fr





LES VOILES
de Saint-Tropez
du 28 Septembre
au 6 Octobre 2019

NAUTIC
PORT-GRIMAUD

**Location
Bateaux
Sans permis**

Ce serait dommage de venir à Port Grimaud sans faire un petit tour de bateau et de découvrir la cité lacustre depuis les canaux.

Démarrateur électrique 6cv - Carburant et assurance compris.



½ heure	1 heure	2 heures
30	50	80

½ journée	1 journée	7 jours *
130	190	990 *

* sans carburant

Barque 6cv : Barre franche : Sans carburant, assurance comprise.



7 jours	14 jours	21 jours
420	750	950



30 PLACE FRANCOIS SPOERRY
83 310 - PORT-GRIMAUD SUD

07 69 42 68 84

<http://www.location-bateaux-grimaud.fr> - contact@location-bateaux-grimaud.fr



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 1h, 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 (1h).

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



Inove

MEUBLES ET OBJETS CONTEMPORAINS



CONCEPT STORE

Interior Design – Eclectic Objects – Art Gallery

Cashmere – Fashion – Home Linen



Cinna | ligne roset | FIAM | LAGO | Serge LESAGE | LEOLUX | reflex Angès

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

inovecinna-lignerose84@hotmail.com

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

ISA

International Style Addict

Boutique ISA – rue de la Combe – 84220 Gordes

contact@boutique-isa.com – Tél . + 33 (0)6 87 12 11 76

Patio de Camargue

Concerts - Réception - Loisirs



Au cœur de la Camargue en Arles, Chico, fondateur des «Gipsy Kings» a créé le Patio de Camargue, espace de réception au bord du Rhône. Ce lieu exceptionnel propose aux particuliers comme aux professionnels, des soirées illuminées de braseros et rythmées par le son des guitares gypsies. Tous les mois, Chico se produit avec ses musiciens dans la grande salle chaleureuse, au décor des mille et une nuits.

In the heart of the Camargue in Arles, Chico, founder of «Gipsy Kings» created Patio de Camargue, reception area next to the Rhone. This exceptional place offers individuals and professionals, evenings illuminated braziers and rhythmic by the sound of gypsies guitars. Every month, Chico performs with his musicians in the big warm room with the setting of the thousand and one nights.

PATIO DE CAMARGUE - 13200 ARLES

49, Chemin de Barriol
Tél. 04 90 49 51 76
www.patiodecamargue.com



Domaine Paul Ricard

Restauration - Loisirs - Activités Taurines



Le Domaine Paul Ricard de Méjanès offre à ses visiteurs un accès unique à la tradition et au milieu naturel camarguais. Idéalement situé au centre du Parc Naturel Régional de Camargue, en bordure immédiate de la réserve et de l'étang du Vaccarès, le Domaine s'étend sur 600 hectares d'une nature totalement préservée. Les activités n'y manquent pas : promenades à cheval, parcours VTT, sentiers pédestres, petit train, arènes, restauration sur place, riziculture, élevage taureaux et chevaux Camargue. Plus largement, la Camargue est un milieu absolument unique en Europe occidentale ! Elle abrite une flore, une faune, un climat et une atmosphère exceptionnelle. A Méjanès, les plus belles images et les plus inoubliables souvenirs vous attendent !

Paul Ricard Domain in Méjanès offers to its visitors an extraordinary access to Camargue's way of life and landscape. 600 ha big, the Domain is perfectly integrated into a protective environment and localised into the Natural Regional Parc of Camargue and beside the pond of Vaccarès. There are so many activities there : horse rides, mountain-bike trails, walking trails, touristic train, arenas, restaurants, rice growing, bull and horse keeping.

Camargue is an exceptional area within western Europe ! It owns a priceless flora, fauna, climate and atmosphere. You will come back from Méjanès with superb memories in mind !

DOMAINE DE MÉJANÈS - 13200 ARLES

Tél. 04 90 97 10 10 - Fax. 04 90 97 12 32
mejanes@pernod-ricard.com
www.mejanès-camargue.fr





La Camargue...

Dans le delta du Rhône, un territoire à la confluence du Gard et des Bouches du Rhône, 150 000 hectares entre Arles, les Saintes Maries de la Mer, Aigues Mortes et le Grau du Roi.

Cet espace est le royaume des taureaux, des chevaux, des flamands roses, toutes ces espèces y vie en parfaite entente en compagnie de centaines autres espèces animales.

La culture et les traditions gardianes sont à découvrir car elles ont toutes un passé historique exceptionnel. Entre ballades à pied, à cheval ou à vélo vous aurez le choix. Pour la détente vous aurez la chance de faire connaissance avec les plages à perte de vue qui vous accueillent pour la farniente, différentes activités nautiques, la bronzette et l'apéro dans les nombreux restaurants de plage.

In the Rhône delta, a territory at the confluence of the Gard and Bouches du Rhône, 150 000 hectares between Arles and Saintes Maries of the Sea, Acute Dead and Grau of the King.

This space is the realm of bulls, horses, flamingos, all these species live in perfect harmony in company of hundreds of other animal species.

Gardian culture and traditions are to be discovered because they have all an exceptional historical past. Between walks, to horse or bike you will have the choice. For relaxation you will have the chance to get to know the beaches as far as the eye can see welcome you for lazing around, different water activities, sunbathing and drinks in the many beach restaurants.



Arles...

Les Arènes et le Théâtre Antique

Les Arènes d'Arles sont un amphithéâtre romain construit vers 80 apr. J.C./ 90 apr. J.C...
L'amphithéâtre d'Arles est le monument le plus important de l'ancienne colonie romaine qui nous est permis d'admirer, quelque deux millénaires après son édification. Son architecture est entièrement conçue en rapport avec sa vocation de lieu à grand spectacle, accueillant un nombreux public.

Le Théâtre antique : fin du 1er siècle avant J.C. Classé monument historique (1840), Patrimoine mondiale de l'Unesco.

The Arles Amphitheatre is a Roman amphitheatre built around period from 80 to 90AD. The Arles Amphitheatre is the most important monument of the former Roman colony that can now admire, Some two thousand years after its construction. Its architecture was designed entirely its vocation as a venue for major performances welcoming a large audience.

The Roman Theatre : late 1st century BC/AD. Listed historic Monument (1840), UNESCO World heritage site.

Musée Fondation Luma (Ouverture Printemps 2018)

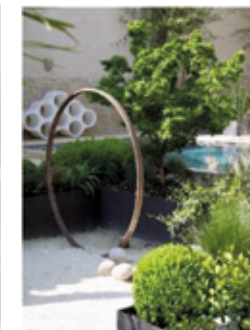
Arles pourrait devenir un des centres mondiaux de l'art contemporain, grâce à l'élaboration d'un « complexe culturel » pharaonique dévolu à la création contemporaine entièrement financé par la milliardaire suisse allemande Maja Hoffmann. 300 millions d'euros sont investis dans ce musée de 13 hectares en plein centre ville d'Arles.

Arles could well become one of the world's leading centres of contemporary art thanks to the development of an immense «cultural complex» devoted to contemporary creation and entirely funded by the Swiss-German billionaire Maja Hoffmann. A total of 300 million Euros have been invested in this 13-hectare museum in the very centre of Arles.

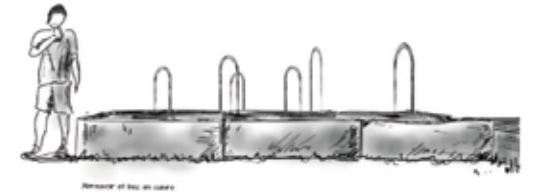


Luc ECHILLEY - CEZAE Jardin

Concepteur-paysagiste



Jardin privé
Domaine public
Jardin éphémère
Siège de société
Hôtellerie



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.



Plant-life, water, and humanity are all essential elements in the creation of a garden. To be inspired by the location, to capture lost murmurings 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 - CEZAE Jardin

6 rue petite calade 84000 AVIGNON

contact@cezae.fr - 06.11.01.11.23 / 04 86 34 71 12

www.cezae.fr  



hôtels gastronomie & vins

hotel, gastronomy & wines

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 Nimes, 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



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 Ménerbes. 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.

Ménerbes, 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

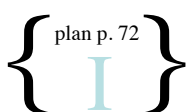
Tél. 04 90 72 18 07 - Port. 06 07 30 66 70 - labastidedutinal@gmail.com

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 Chapelle Saint-Heyriès

Domaine viticole



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 Heyries 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.



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.

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



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



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



Domaine Paul Autard

Domaine viticole



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

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

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

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



«Châteauneuf-du-Pape rouge et blanc, Côtes du Rhône et Vin de Pays de Méditerranée.»

Comme toutes les grandes appellations, l'histoire de la famille Autard est d'abord une histoire de vigneronniers qui se 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



Le Bistrot du Large

Restaurant



With Le Bistrot du Large, our goal was to recreate the charm of a famous Parisian brasserie, but with the warmth of a cozy Lyon bistro.

Featuring an outdoor brasserie-style oyster bar and a bistro menu board.

Our culinary offer is almost exclusively composed of seafood. Best-sellers include our sautéed razor shells with garlic and parsley, Thai scallop fricassee, and stuffed clams. Favourite mains include sole meunière, grilled John Dory with beurre blanc, and sea sauerkraut.

Located on a panoramic rooftop terrace, with two fire pits for grilling quality products and a selection of meats with the arrival of warm weather.

For reservations, call 09 81 24 50 00. Open for lunch and dinner until 10 p.m. Closed on Mondays until early May.

Le Bistrot du Large est le fruit d'une volonté de recréer l'ambiance si chaleureuse d'une brasserie parisienne, croisée avec la convivialité du bistrot lyonnais.

Banc d'écailler en extérieur pour la brasserie, plats à l'ardoise pour le bistrot.

Une offre culinaire axée quasi exclusivement sur les produits de la mer, avec quelques best-sellers tels que la poêlée de couteaux à l'ail et au persil, la fricassée de palourdes à la Thai, les praires farcies, ou bien pour les plats, la sole meunière, le Saint-Pierre grillé au beurre blanc, ou la choucroute de la mer...

Sur une terrasse panoramique, roof-top incontournable, deux braseros distillent des produits de qualité, avec quelques viandes également dès les premiers beaux jours.

Réservation souhaitée au 09 81 24 50 00. Ouverture midi et soir jusqu'à 22 h. Fermeture le lundi jusqu'à début mai.

LE BISTROT DU LARGE - 84200 CARPENTRAS

57, Chemin de Saint-Labre

Tél. 09 81 24 50 00 - Port. 06 11 54 20 19

contact@bistrotdularge.fr

www.bistrotdularge.fr



Rhonea

Cave Coopérative



DÉCOUVREZ TOUT L'UNIVERS DU TERROIR ET DU VIN AU CŒUR D'UN SITE EXCEPTIONNEL, LES DENTELLES DE MONTMIRAIL !

Depuis plus de 60 ans, au sein de nos Caves à Beaumes de Venise et à Vacqueyras, nous rassemblons plus de **200 artisans-vignerons engagés dans le Développement Durable et la protection de l'environnement**. Dans nos caves et dans notre vignoble nous vous proposons **des activités ludiques pour toute la famille** qui allient la gastronomie, le vin et un décor à couper le souffle au cœur de nos montagnes, dans les Dentelles de Montmirail.

Appelez-nous vite pour plus de renseignement et donnez le code WAYMAGAZINE, nous vous offrirons un cadeau de bienvenue !

EXPLORE THE WORLD OF WINE AND A WINEGROWING "TERROIR" IN AN OUTSTANDING LOCATION, THE DENTELLES DE MONTMIRAIL!

For over 60 years, in our wineries in Beaumes de Venise and Vacqueyras, we are a group of over 200 artisan winemakers committed to Sustainable Development and Environmental Protection.

We offer a number of fun activities for all the family in our wineries and vineyards. These combine wine, gastronomy and a breathtaking landscape in the heart of our mountains, the Dentelles de Montmirail.

Call us now for further info - cite the reference «WAYMAGAZINE» and you'll even receive a free welcome gift!



CAVE RHONÉA - 84190 BEAUMES DE VENISE

228, Route de Carpentras
Tél. 04 90 12 41 00



CAVE RHONÉA - 84190 VACQUEYRAS

258, Route de Vaison la Romaine
Tél. 04 90 65 84 54

Retrouvez nous également sur  
www.rhonea.fr

Horaires : ouvert tous les jours

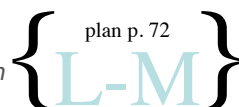
été (du 16 avril au 30 septembre) : 09h30/19h00

hiver (du 1er octobre au 15 avril) : 09h30-12h30 / 14h00-18h00

Open every day

Summer (from April 16th to September 30th) : 9:30 a.m to 7:00 p.m

Winter (from October 1st to April 15th) : 9:30 a.m - 12:30 a.m and 2:00 p.m to 6:00 p.m



La Maison Volver

Hôtel - Restaurant



Maison VOLVER, c'est l'histoire d'une rencontre amoureuse entre le pays d'Arles et une tribu de femmes d'exception. Carole et sa garde rapprochée Florence sont à l'origine d'un projet où l'hôte est au centre de toutes les attentions pour une expérience unique. Chaleur et convivialité, ce lieu pas comme les autres ressemble avant tout à la maîtresse des lieux qui l'a conçu comme un voyage immobile.

COMME UNE MAISON

Maison Volver est avant tout un esprit ! Bohème, vintage, chaque pièce de cet hôtel vous transporte dans une ambiance intime et conviviale comme chez vous... Les services d'un hôtel dans l'intimité d'une maison aux couleurs du Sud. À la maison Volver, chaque jour la dream team en cuisine part à la rencontre des meilleurs produits de la région et vous prépare des menus simples, gourmands.

Maison Volver is the story of a romantic encounter between the land of Arles and a tribe of exceptional women. Carole and her partner Florence are at the origin of a project where the host is at the centre of all the attentions for a unique experience. Warmth and friendliness, this place is not like the others and looks above all to the ladies of the house who conceived it as a motionless travel.

FEELING LIKE HOME

Maison Volver is above all an art of living ! Bohemian, vintage, each room of this hotel transports you in an warm and friendly atmosphere, like home away from home....The services of a hotel in the intimacy of a house with Southern colours. At Maison Volver, every day the dream team of the kitchen enjoys discovering the best local produce and prepares you simple and tasty dishes.

MAISON VOLVER - 13200 ARLES

8, Rue de la Cavalerie
Tél. 04 90 96 05 88 - contact@maisonvolver.com
www.maisonvolver.com





**MOULIN À HUILE • PRODUCTEUR
HUILE D'OLIVE • TRUFFE EN SAISON**

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

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





La passion des vignerons pour le plaisir de vos papilles

CUCURON - LOURMARIN - CADENET



Louérion, Terres d'Alliance symbolise en 2010 l'union de 4 caves dont leurs origines remontent à 1925. Louérion 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.

Louérion Terres d'Alliance is symbolic in 2010 of the cooperation between 4 heightly years old caves. Louérion 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 makes 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 wineyard for exceptional wines.

CAVE LOUÉRION - 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



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"). A basket of «provençal flavors» is also available all afternoon.

Weekly closing 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 ! Un panier de «saveurs provençales» vous est aussi proposé toute l'après-midi.

Fermeture hebdomadaire le Mercredi.

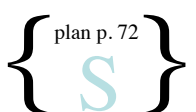
LE PETIT CAFÉ - 84580 OPPÈDE-LE-VIEUX

12, Rue Sainte Cécile

Tél. 04 90 76 74 01

www.facebook.com/lepetitcafeopped

www.lepetitcafe.fr



La Bastide de Marie

Hôtel - Restaurant



Propriété nichée à l'abri de 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. Accompagné du Maître de chai, profitez de votre séjour pour une visite du caveau et une dégustation œnologique du Domaine de Marie.

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. Take advantage of your stay at Domaine de Marie to visit the vault and to taste the wine accompanied by the cellar master.

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 Lubéron, à deux pas de La Bastide de Marie, que se situe le Domaine de Marie. Les 23 hectares de vignes sont répartis sur deux terroirs différents aux pieds des pentes calcaires du Luberon. Le travail de la vigne est respectueux de l'environnement, avec une culture raisonnée, et orientée vers une approche biologique, sélection parcellaire 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. Avec ses baies vitrées offrant une vue imprenable, la salle Vermentino et sa grande terrasse accueillent vos événements. Amateurs de grands vins, gourmets, notre table d'hôtes à La Bastide de Marie, nichée en plein du vignoble est une escale idéale pour vos escapades gourmandes.

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. Lovers of great wines, gourmets, our guest table at La Bastide de Marie, nestled in the middle of the vineyard is an ideal stopover for your gourmet getaways.

LE DOMAINE DE MARIE - LA BASTIDE DE MARIE - 84560 MÉNERBES

400, Chemin des Peirelles

Tél. 04 90 72 54 23 - contact@domainedemarie.com

www.domainedemarie.com



La Maison Sylvanie

Restaurant - Organisation de réception - Location de salle



Nichée au cœur de la campagne d'Entraigues-sur-la-Sorgue, La Maison de Sylvanie vous accueille chaleureusement dans un cadre reposant entouré de verdure.

Prendre un verre en extérieur l'été avec un fonds de musique, poursuivre en terrasse par une des spécialités ; ou tout simplement apprécier un repas gourmand en intérieur autour de la grande cheminée l'hiver... Les plats « fait maison » à base de produits frais et régionaux sont soigneusement concoctés par le chef Sébastien pour le plaisir des papilles. La sympathie de l'équipe et le lieu « cosy » vous y fait sentir comme à la « Maison ».

A quelques minutes d'Avignon, c'est aussi un espace modulable qui s'offre à vous, vous permettant d'organiser des événements de la vie privée ou professionnelle (mariages, baptêmes, communions, anniversaire, arbre de Noël, séminaires, cocktails...). L'équipe de La Maison de Sylvanie est à votre disposition afin de faire de vos réceptions, un moment de plaisir culinaire, de partage dans un cadre des plus calme et chaleureux.

Nestled in the heart of the countryside of Entraigues-sur-la-Sorgue, La Maison de Sylvanie warmly welcomes you in a relaxing setting surrounded by greenery.

Have a drink outdoors in the summer with a music fund, continue on the terrace with a specialties; or simply enjoy a gourmet meal indoors around the great fireplace in the winter... The dishes «homemade» with fresh and regional products are carefully concocted by the chef Sebastien for the pleasure of the taste buds. The sympathy of the team and the «cozy» place make you feel like at home.

A few minutes from Avignon, it is also a flexible space available to you, allowing you to organize events of private or professional life (weddings, baptisms, communions, birthday, Christmas tree, seminars, cocktails ...). The team of La Maison de Sylvanie is at your disposal to make your receptions a moment of culinary pleasure, sharing in a calm and warm.

LA MAISON SYLVANIE - 84320 ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE

1502, Avenue des Herbage
Tél. 04 90 62 09 54 - Port. 06 23 76 13 56
lamaisondesylvanie@gmail.com
www.lamaisondesylvanie.com



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. Le chef décline les variations d'une cuisine aux accents du Sud, moderne et subtile, qui met le produit en avant. Dans l'assiette, couleurs, parfums et saveurs célèbrent la Méditerranée. Poissons de la pêche du jour, agrumes rafraîchissants, légumes de saison gorgés de soleil et aromates réveillent vos papilles. 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. The chef declines the variations of a French cuisine with southern accents, modern and subtle, which highlights the products. Colors, scents and flavors celebrate the Mediterranean in the plates. Fish of the day, refreshing citrus fruits, sun-kissed seasonal vegetables and aromatics awaken your taste buds. 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



MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE

LA ROYÈRE

L'Oustaloun

Hôtel *** - Restaurant



Depuis plus de 29 ans Marielle et Thierry n'ont eu cesse de rénover et d'embellir cette belle demeure. **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 et en Décembre 2018 passer en catégorie 3 étoiles.** Cet Hôtel 3 étoiles situé sur la place principale du village de Maussane les Alpilles vous propose des Chambres de Charme à l'ambiance raffinée... Les chambres ont chacune un charme différent plus ou moins spacieuse selon votre préférence : chambres double, double supérieure ou familiale. Elles ont pour certaine une vue sur le Massif des Alpilles et pour d'autres sur la place du village de Maussane les Alpilles et sa fontaine des quatre saisons. Marielle et Thierry ont souhaité faire de leur restaurant un lieu où l'on se sente comme à la maison dans un esprit un peu Cozy. Le chef Jérôme Sauton et son équipe vous propose une cuisine authentique et contemporaine, inventive et créative qui évolue au gré des saisons à base de produits frais du terroir. Vous pourrez prendre vos repas sur notre terrasse ombragée sur la place du village.

*For over 29 years Marielle and Thierry have not stopped renovating and beautifying this beautiful home. **They had the pleasure in September 2014 to see their efforts rewarded by the acquisition of the quality label Tourism and in 2016 by the renewal of the Label Maître Restaurateur and in December 2018 to pass in category 3 stars.** This 3 star hotel located on the main square of the village of Maussane les Alpilles offers you Charming rooms with a refined atmosphere ... The rooms each have a different charm more or less spacious according to your preference: double rooms, double superior or family. They have for certain a sight on the Massif des Alpilles and for others on the place of the village of Maussane les Alpilles and its fountain of the four seasons. Marielle and Thierry wanted to make their restaurant a place where you feel like at home in a spirit a little Cozy. Chef Jérôme Sauton and his team offer authentic and contemporary cuisine, inventive and creative that evolves with the seasons based on fresh local produce. You can dine on our shady terrace in the village square.*



L'OUSTALOUN - 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

4, Place Laugier de Monblan

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

www.loustaloun.com

375, route de la Sénancole
84580 OPPÈDE • France
04 90 76 87 76

www.museehuiledolive.com

Ouverture de 9 à 18 heures,
tous les jours à partir du 21 juin 2019
Du lundi au samedi de novembre à avril

Parking gratuit • Boutique
Audioguides • Handi-accessible

Visites guidées français et anglais sur réservation
ACCUEIL SPÉCIFIQUE POUR LES GROUPES



@museehuiledolive



{ plan p. 72 }



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 of 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

1784 Domaine de Lourmarin

Demeure d'Hôtes de prestige



Au coeur du Luberon, dans un cadre privilégié, autour d'un bassin rare et millénaire de l'époque romaine, profitez de 15 suites lumineuses & spacieuses tournées vers les vignobles. Le domaine s'étend sur plus de 20 hectares de terres privées, de chênes, d'oliviers et d'une grande variété d'arbustes et de plantes de la Méditerranée. Sur place profitez du court de tennis, des 2 piscines (dont un chauffée sur demande), du SPA avec sauna & jacuzzi (possibilité de massages et soins sur rdv)... Un havre de paix alliant luxe et raffinement, vous offrant tout le confort. En privatisant le domaine, vous serez les seuls convives au domaine et au centre de l'attention de toute l'équipe du 1784.

A huge estate for large groups in the countryside surrounding Lourmarin - one of the best villages and some of the most beautiful countryside in the Luberon region. All of the comfort and beauty one could desire in a beautifully restored and decorated historic group of stone buildings on over 60 acres of private land, of oak, olive trees and a wide variety of Mediterranean shrubs and plants. The main "Bastide" dates from the 18th century and the complete restoration of the buildings has taken a little more than four years. This unique property can be rented with 15 bedrooms and a capacity of 34 people. Additionally, there is a tennis court, 2 swimming pools, a Koi pond, a fitness room and a SPA with Sauna & Jacuzzi, massage on request.

1784 DOMAINE DE LOURMARIN - 84160 LOURMARIN

35, Route de Cucuron

Port. 06 31 88 44 36 - contact@1784-lourmarin.com

www.1784-lourmarin.com



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

CROISIÈRES AVEC DÉJEUNER OU DÎNER



LE MIREIO
BATEAU RESTAURANT
DEPUIS 1986

À partir de 42 €

Les Grands Bateaux de Provence 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**, 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 Grands Bateaux de Provence 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

UNIQUE !

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

À partir de 495 €



Discover the best that Provence has to offer aboard the Chardonnay. Avignon, Châteauneuf-du-Pape, Arles, la Camargue, les Saintes-Maries de la Mer... 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... Les charmes de la Provence vous feront succomber !

PROMENADES SUR LE RHÔNE



LA SAÛNE
BATEAU PROMENADES

12€
2€ pour les enfants de 2 à 8 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 promenades

13,50 €
Entrée de 8 ans :
GRATUIT

17€

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

04 90 85 62 25

WWW.MIREIO.NET

COMPAGNIE
G B P
AVIGNON

Hôtel Les Bories & Spa *****

Hôtel - Restaurant - Spa



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 bistrot, 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 nos ateliers «Pleine conscience» : Yoga et Mandala Art-thérapie

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 bistrot, 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 workshops «mindfulness» : yoga and mandala art therapie.

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



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

680, Route des Écoles
Tél. 06 30 80 95 20 - cruffinatto@orange.fr
www.domaine-ruffinatto.fr



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.

Nous serons ravis de vous accueillir pour une visite et dégustation privilégiée. Merci de nous contacter pour connaître nos horaires d'ouvertures ou fixer un rendez-vous.

We will be happy to welcome you for a visit and tasting. Please contact us to know our opening hours or set an appointment..



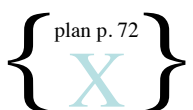
DOMAINE LA BARROCHE - 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

16, Chemin du clos

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

contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com



Brunet Traiteur

Traiteur - Séminaires - Mariage - Anniversaire - Baptême



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



Crédit photo : Sébastien 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 !



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



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

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

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 Organisateur de Réceptions (Vaucluse et BDR)

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

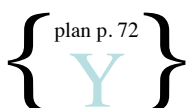
A family business known and acclaimed since 1965, Maison Brunet Frères is today recognized as a reference for gastronomy in our region. With Alex, in sales and management, and Christian, our creative chef, the second generation of Brunets now has the reins and is giving a new look to the company. Fully 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



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, Saigon, 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

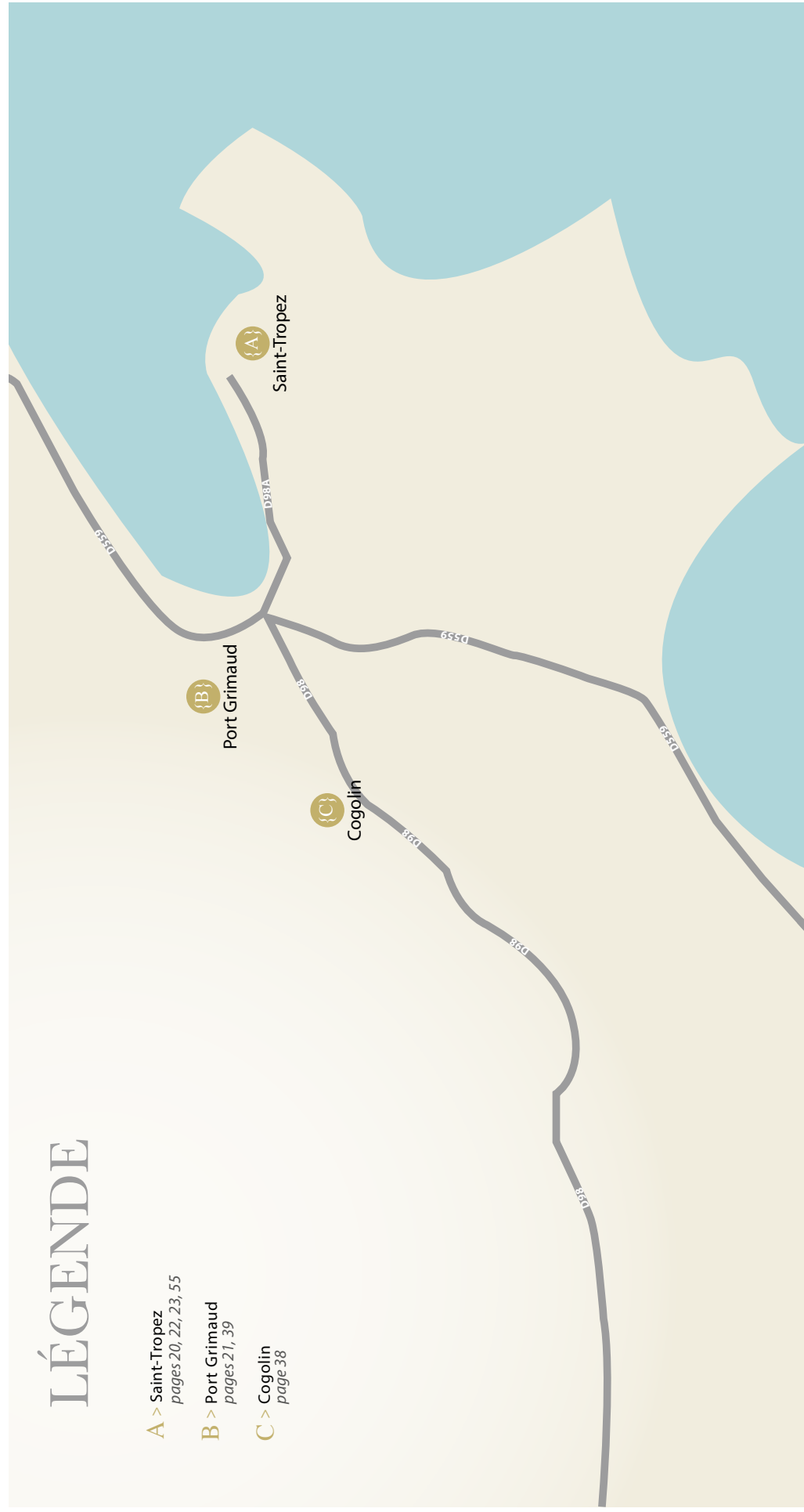
- A** > Eygalières
pages 2, 3
- B** > Sorgues
page 4
- C** > Avignon
pages 7, 14, 15, 24, 31, 60, 61,
76
- D** > Les Angles
pages 9, 10, 11, 12, 13
- E** > Isle-sur-la-Sorgue
pages 16, 17
- F** > Maillane
pages 18, 19
- G** > Gordes
pages 25, 36, 37, 62, 63, 74, 75
- H** > Arles
pages 26, 27, 33, 45
- I** > Ménerbes
pages 34, 35, 52, 53, 64, 65
- J** > Courthézon
pages 40, 41
- K** > Carpentras
pages 42, 43
- L** > Beaumes-de-Venise
page 44
- M** > Vacqueyras
page 44
- N** > Saint-Pantaléon-les-Vignes
page 46
- O** > Goult
page 47
- P** > Cucuron
pages 48, 49
- Q** > Cadenet
pages 48, 49
- R** > Lourmarin
pages 48, 49, 59
- S** > Oppède-le-Vieux
pages 50, 51
- T** > Entraigues-sur-la-Sorgue
page 54
- U** > Oppède
page 56
- V** > Maussane-les-Alpilles
page 57
- W** > Bonnieux
page 58
- X** > Châteauneuf-du-Pape
pages 66, 67
- Y** > Montoux
pages 68, 69

plans



LÉGENDE

- A** > Saint-Tropez
pages 20, 22, 23, 55
- B** > Port Grimaud
pages 21, 39
- C** > Cogolin
page 38



Depuis 1970, ROSIER a vendu plus de 3 000 propriétés de charme et de caractère, grâce à une expertise et parfaite connaissance du patrimoine local.

Jean-Christophe Rosier



ROSIER

IMMOBILIER - 1970 - REAL ESTATE



Gordes - Luberon
+33 (0)4 90 72 00 70 - info@rosier.pro

WWW.ROSIER.PRO

AUTHENTIQUE
MIREIO
DEPUIS 1986



TOUTE L'ANNÉE,
AU DÉPART D'AVIGNON,
DÉJEUNER, SOIRÉES, SÉJOURS COMPLETS...
PROFITEZ DE NOS
CROISIÈRES D'EXCEPTION !

LES GRANDS BATEAUX DE PROVENCE
Allées de l'Oulle - 84000 Avignon

UNIQUE !
LE CHARDONNAY ****
BATEAU HÔTEL



04 90 85 62 25
WWW.MIREIO.NET