



**PROVENCE
HOME** L'AGENCE
IMMOBILIÈRE
DU LUBERON

Vivre le Luberon



Château d'Oppède-le-Vieux, 2021.

VICTOR N. SPAHN

Photographe

www.victorphoto.fr | +33 (0)6 82 45 42 35

Amoureux du Luberon depuis son plus jeune âge et photographe passionné, Victor N. partage son regard sur les sujets qui l'entourent et a profité de ces deux dernières années pour capturer les paysages lumineux de la région.

Having loved the Luberon since childhood, Victor shares his perspective on his surroundings through his passion for photography and has taken the opportunity during the last couple of years to capture the region's light-filled landscapes.



ISABELLE GÉRALT

Dirigeante de l'agence Provence Home
Director of Provence Home

Retour à l'essentiel

La période inédite que nous traversons encore, source de tant d'incertitudes, nous incite à nous interroger sur nos propres valeurs et nos choix de vie. Ces derniers mois, nombre de visiteurs sont venus se ressourcer dans le Luberon pour échapper à l'étroitesse des villes et profiter de sa douceur de vivre. Cet élan spontané, qui en dit long sur les attraits de notre région, est le fruit d'une alchimie imparable : des villages « de carte postale » posés dans un paysage typiquement provençal, sous un climat chaud et ensoleillé. En lui attribuant le label de Parc Naturel Régional, les pouvoirs publics ont dès 1977 souhaité protéger le Luberon de l'urbanisation galopante et mettre en valeur un patrimoine unique. Ce sont toujours ces priorités qui président aujourd'hui à l'actua-

lisation de la charte du Parc pour lui garantir un développement enrichissant et durable. Vivre le Luberon, ce n'est pas seulement s'immerger dans un cadre propice au bien-être et à la détente. C'est aussi partir à la rencontre de ses habitants, artisans, agriculteurs, artistes, entrepreneurs ou simples travailleurs qui, chacun dans son domaine, apportent leur dynamisme et leur créativité, et font du Luberon une terre d'avenir. Au fil des pages, nous vous invitons à partir à la rencontre de ces forces vives qui racontent leur histoire singulière et leur amour pour ce territoire. Découvrez aussi nos biens d'exception qui ne manqueront pas de vous séduire. Je ne doute pas que cette lecture vous donnera l'envie de poser vos valises dans notre Luberon qui, je l'espère, deviendra bientôt le vôtre. ●

Back to basics

During this strange period, with so much ongoing uncertainty, many of us have been questioning our personal values and life choices. In recent months, many visitors have come to the Luberon to recharge their batteries, escape the confines of the town and enjoy our relaxed lifestyle. This spontaneous migration says much about our region's charms and can be explained by the irrefutable alchemy of our picture-postcard villages set in a typically Provençal landscape with a warm and sunny climate. The Luberon was first designated as a Regional Nature Park in 1977, and ever since then, the authorities have been protecting the area from rapidly encroaching urbanization and promoting its unique heritage. These prior-

ities still hold true today as the Park Charter is updated to ensure that development enhances the area sustainably. "Living the Luberon life" isn't simply about soaking up the area's potential for wellbeing and relaxation. It also means meeting its residents, craftspeople, farmers, artists, entrepreneurs and workers who, each in their own field, bring their dynamism and creativity, making the Luberon a land of opportunity. As you read these pages, listen to these people who are the Luberon's lifeblood and hear about their unique stories and love for the area. You will also be seduced by some of our exceptional properties I am sure that you'll be tempted to set down your bags in our beautiful Luberon that, I hope, will soon become yours too. ●



Au cœur du Luberon

POUR VOUS ACCOMPAGNER À LA DÉCOUVERTE DU LUBERON, NOUS AVONS DIVISÉ NOTRE RÉGION EN QUATRE ZONES.

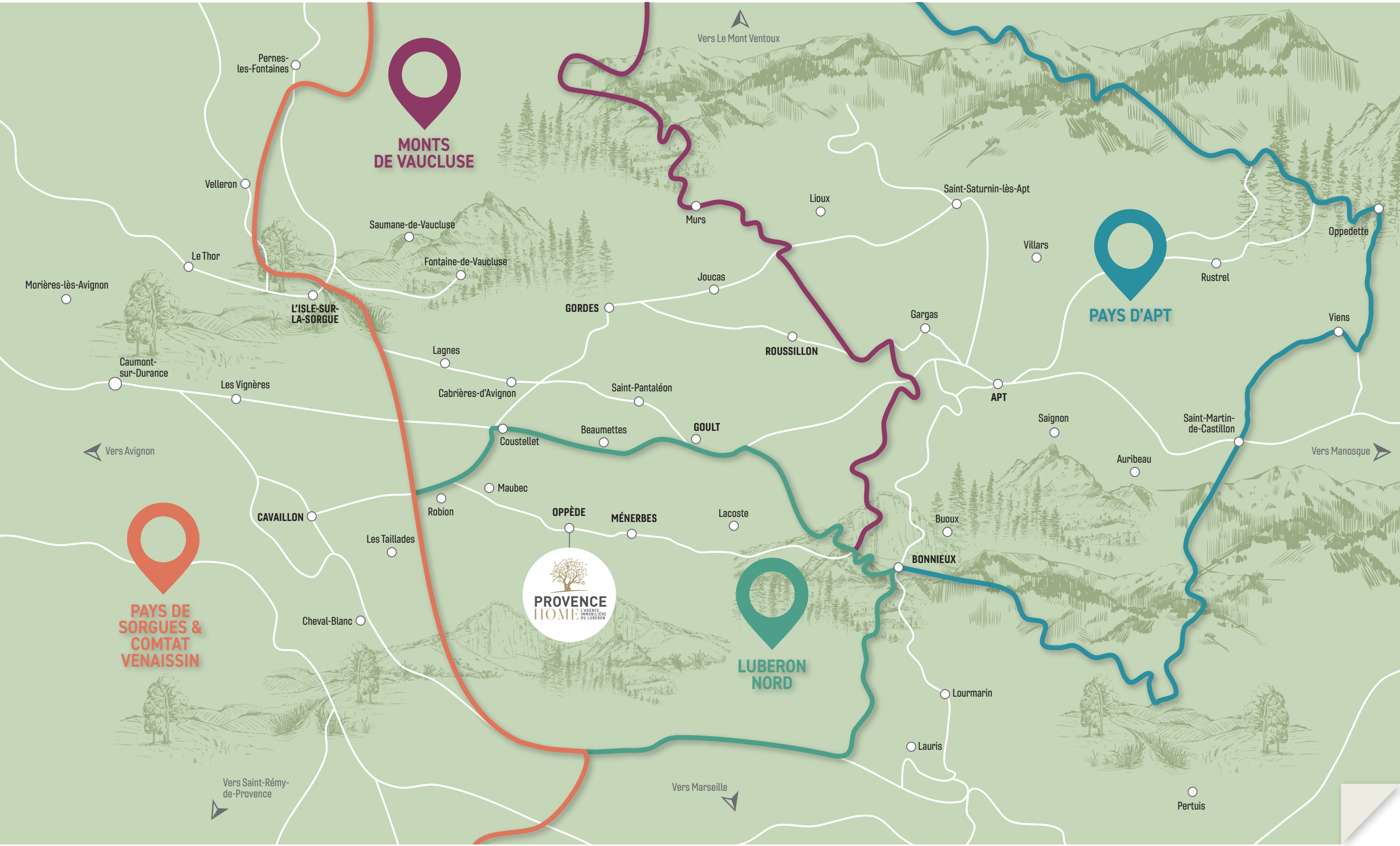
Pour chaque zone, vous trouverez une évocation du patrimoine architectural et culturel, ainsi qu'un aperçu des ressources naturelles exploitées, développées et préservées par l'homme, autant d'atouts qui participent

au rayonnement de notre territoire. Vous partirez aussi à la rencontre des Luberonnais qui, chacun dans son domaine, ont soif de partager leur art et leur talent, et de mettre en valeur leur terre d'inspiration. Nous vous donnons également un carnet de bonnes adresses afin que vous puissiez devenir, vous aussi, acteur du Luberon.

In the heart of the Luberon

TO FACILITATE YOUR JOURNEY OF DISCOVERY THROUGH THE LUBERON, WE HAVE DIVIDED OUR REGION INTO FOUR ZONES. You will find information on the cultural and architectural heritage of each area, along with a glimpse into the natural

resources that humans have exploited, developed and preserved, all of which contribute to our region's influence. We'll also introduce some of the Luberon's inhabitants who, each in their own fields, are keen to share their art and their skills and to promote the region that inspires them. Plus, we share our favourite addresses, so that you too can join in the life of the Luberon.



SOMMAIRE

Entretien avec Laure Galpin, directrice du Parc Naturel Régional du Luberon **p.4**

LUBERON NORD **p.6**

La mémoire dans les pierres
Maisons, mas et bastides, l'habitat signature de la Provence p.8

Ardente comme l'aglandau
L'olive aglandau embaume les palais et relève la cuisine méditerranéenne p.10

La vie au bout des doigts
Portraits croisés d'Olivia Trégaut, sculptrice animalière et Denis Bouniard, potier-céramiste p.12

Escapade dans les courants d'air
Le Luberon vu du ciel avec Hervé Maucci, le pilote de la montgolfière Vol-Terre p.32

Bonnes adresses p.34

MONTS DE VAUCLUSE **p.36**

Les Musicales redonnent le « la »
Du grand classique pour le festival incontournable de l'été p.38

La cerise de la tentation
La cerise des Monts de Venasque, le fruit précieux des gourmands p.40

Le miel dans tous ses états
Jean-Luc Reymond expose tous les bienfaits du miel dans sa boutique de Coustellet p.42

Et roule la petite balle blanche
Dans son écrin de verdure, le golf de Saumane rassemble les amoureux du beau jeu p.54

Bonnes adresses p.56

PAYS DE SORGUES & COMTAT VENAISSIN **p.58**

L'ébéniste au cœur fidèle
À Maubec, Michael Montulet reproduit les gestes d'autrefois p.60

À la santé du grenache
Le raisin star de la vigne méridionale fait rayonner les vins des Côtes-du-Rhône p.62

Au fil de la Sorgue
Ses eaux transparentes irriguent le plus grand verger de Provence p.74

Bonnes adresses p.76

PAYS D'APT **p.78**

Pas de trêve pour le fruit confit
À Apt, la tradition perdure pour la reine des confiseries gastronomiques p.80

Le sacre vertueux de la lumière
Coup de projecteur sur la lustrerie Mathieu à Gargas, spécialiste des luminaires anciens p.82

Des couleurs en ocre massif
De Roussillon à Rustrel, un véritable décor de far-west p.92

Bonnes adresses p.94

PROVENCE HOME **p.96**

Laure Galpin

Directrice du Parc Naturel Régional du Luberon

Pourriez-vous nous décrire votre territoire en quelques mots ?

Laure Galpin : Le Parc Naturel Régional du Luberon (PNRL) est un espace vivant et préservé au cœur de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Avec 184 000 habitants, il s'étend sur 77 communes en Vaucluse et dans les Alpes-de-Haute-Provence ; et bientôt 78 communes car le village d'Auribeau vient de nous rejoindre. L'épine dorsale de notre territoire est le massif du Luberon, qui s'étire d'ouest en est sur 75 km entre Cavaillon et Forcalquier et culmine à 1125 m au sommet du Mourre Nègre. Notre espace est délimité au nord par les Monts de Vaucluse et au sud par la Durance. Labellisé Parc Naturel Régional par l'État, il est également reconnu Réserve de biosphère et Géoparc mondial par l'UNESCO.

Quel est le rôle du Parc ?

LG : Le Luberon est un territoire dont les patrimoines naturels, culturels et paysagers sont remarquables, mais fragiles. Depuis 1977, le Parc met en œuvre une stratégie de développement terri-

torial, de préservation des ressources et de valorisation des patrimoines dans des domaines variés : architecture, patrimoine bâti, occupation du sol, paysage, signalétique, restauration et entretien des cours d'eau, gestion des milieux naturels, éducation à l'environnement, économies d'énergie, déplacements doux, défense du foncier agricole, circuits courts agricoles, écotourisme, sensibilisation au territoire, etc.

Dans tous ces domaines, le Parc a aussi pour mission d'initier et d'expérimenter des procédures nouvelles qui peuvent être reprises par d'autres territoires.

Un projet de territoire, une charte pour son avenir... quels sont les grands défis identifiés ?

LG : Notre Parc Naturel Régional mène un projet de développement durable qui est défini pour 15 ans dans une charte. Nous travaillons actuellement au renouvellement de la charte du Parc pour la période 2024-2039.

Notre ambition est d'anticiper les évolutions environnementales, sociétales et climatiques afin de les atténuer et/ou de s'y adapter, en mettant en place des solutions pour laisser à nos enfants des patrimoines, des ressources et des outils leur permettant à leur tour de transmettre un territoire préservé, habité et dynamique.

La nouvelle charte sera élaborée après concertation avec les élus territoriaux et une grande consultation citoyenne...

LG : Les élus du Parc ont souhaité que toutes les personnes intéressées par l'avenir du territoire puissent s'exprimer pendant la révision de la charte : habitants, associations, entreprises, agriculteurs, enseignants, élus, partenaires institutionnels et techniques, etc. Ils ont également créé une instance originale et inédite : le Conseil territorial Luberon 2039, composé de 51 citoyens chargés d'apporter un regard neuf et créatif pendant le processus de révision de la charte. Un bel exemple de démocratie participative en action...

Quels sont les premiers enseignements de ce vaste travail ?

LG : Nos élus viennent de valider les six défis auxquels la future charte devra apporter des réponses : changement climatique, menaces sur la biodiversité, rareté de l'eau, évolutions démographiques et économiques, artificialisation des sols, etc. Nous devons prendre en compte ces enjeux et trouver des solutions localement pour que, demain, une autre vie continue de s'inventer ici. ●



Can you describe the park for us in a few words?

Laure Galpin: The Luberon Regional Nature Park (Parc Naturel Régional du Luberon or PNRL) is a living protected area in the heart of the Provence-Alpes-Côte d'Azur region. It has a population of 184,000, covering 77 towns and villages in the Vaucluse and Alpes-de-Haute-Provence departments; soon to be 78 when the village of Auribeau comes into the Park. The Luberon massif is the Park's backbone, stretching west to east for 75 km between Cavaillon and Forcalquier and culminating at 1,125 m at the summit of Mourre Nègre. The Park is bordered in the north by the Vaucluse Mountains and in the south by the Durance River. It is designated as a French Regional Nature Park and UNESCO has also recognized it as a Biosphere Reserve and a Global Geopark.

What is the Park's role?

LG: The Luberon has outstanding natural, cultural and landscape assets, but they are also fragile. Since 1977, the Park has been implementing a strategy for land use, resource preservation and heritage promotion in various domains: architecture, built heritage, land use, landscape, signage, restoring and maintaining water courses, managing the natural environment, environmental education, energy-saving, soft mobility, protecting agricultural land, local agricultural distribution networks, ecotourism, land awareness, etc. The Park also aims to create and trial new procedures in these domains that can then be implemented elsewhere.

So, a land-use project and a charter for the future – what have you identified as key challenges?

LG: Our regional nature park has a sustainable development project which is defined by charter for 15 years. We're currently working on renewing the Park Charter for 2024-2039.

We're aiming to predict environmental, societal and climatic changes in order to mitigate and/or adapt to them. We want to put solutions in place to hand down our heritage, resources and tools to future generations, so that they themselves can hand down protected, inhabited and dynamic land.

The new charter will be drawn up after consultation with local elected representatives and a major public consultation.

LG: The Park's elected representatives wanted all local stakeholders to be able to take part in revising the charter: local residents, community associations, businesses, farmers, teachers, elected representatives, institutional and technical partners, etc. They've also set up an unusual and unprecedented body: the Luberon2039 Territorial Council, made up of 51 local residents who are responsible for providing a fresh and creative perspective during the charter revision process. It's a great example of participative democracy in action.

What are the initial findings from this massive piece of work?

LG: Our elected representatives have just approved the six challenges that the future charter will need to address: climate change, threats to biodiversity, water scarcity, demographic and economic developments, land artificialization, etc. We need to take these challenges into account and find solutions locally so that new ways of living can continue to develop here, now and in the future. ●

 **EN SAVOIR +**
parcduluberon.fr



Au cœur du Luberon nord

À flanc de coteaux sur les rives nord du Luberon, les villages des Taillades, Robion, Oppède, Ménerbes ou Lacoste jouissent de terres à l'abri du mistral, propices à la culture. Vous y découvrirez des perles de vignobles dans un écrin naturel aux magnifiques panoramas entre combes et vallées. Destination privilégiée pour la beauté de son parc régional, le Luberon Nord demeure une étape sûre pour qui vient de loin, à la recherche de la lumière, de sa nature, de sa richesse culturelle. Profitez de la chaleur des vieilles pierres, de ces histoires d'hier et d'aujourd'hui.

The villages of Taillades, Robion, Oppède, Ménerbes and Lacoste punctuate the hillside along the northern edge of the Luberon, their fertile land sheltered from the mistral. Nestled in this bucolic setting between two valleys, some of the region's most extraordinary vineyards offer up stunning vistas. Owing to the spectacular beauty of the Luberon Regional Nature Park, North Luberon remains a prime destination for wayfarers in search of sunlight, natural beauty, and rich cultural heritage. Bask in the warmth of sun-kissed stones, witnesses to the stories of yesteryear and today.



BALADES GOURMANDES

MARCHÉ PAYSAN DE COUSTELLET

Place du marché - 84660 Maubec, le dimanche de 8 h à 13 h

MARCHÉ DE LACOSTE

Place de la mairie, le mardi de 9 h à 13 h

MARCHÉ DE MÉNERBES

Parking Rossignol, tous les jeudis matin de 8 h à 13 h. Rue de la Fontaine, d'avril à octobre.

SOMMAIRE

La mémoire dans les pierres
Maisons, mas et bastides, l'habitat signature de la Provence p. 8

Ardente comme l'aglandau
L'olive aglandau embaume les palais et relève la cuisine méditerranéenne p. 10

La vie au bout des doigts
Portraits croisés d'Olivia Trégaut, sculptrice animalière et Denis Bouniard, potier-céramiste p. 12

Escapade dans les courants d'air
Le Luberon vu du ciel avec Hervé Maucci, le pilote de la montgolfière Vol-Terre p. 32

Bonnes adresses p. 34

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE : Pages 14 à 31



Jean-Baptiste Boulanger, architecte des Bâtiments de France.



La mémoire dans les pierres

L'HABITAT TRADITIONNEL DU LUBERON TÉMOIGNE D'UN MODE DE VIE QUI A TRAVERSÉ LES SIÈCLES.

Qui n'a jamais rêvé de poser ses valises dans un mas provençal pour une nuit ou... pour la vie ? Les villages du Luberon, dont les plus prisés occupent le sommet d'un promontoire rocheux ou d'un plateau calcaire, brillent par leur typicité toute méridionale. Les bâtisses originelles, vestiges d'une époque rurale et agraire, ont été remarquablement conservées. « Nous veillons à préserver l'identité du Luberon que nous avons héritée de nos aînés », explique Jean-Baptiste Boulanger, chef de service de l'Unité départementale de l'Architecture et du Patrimoine (UDAP) de Vaucluse et architecte des Bâtiments de France. « À ce titre, nous travaillons en lien étroit avec les collectivités. Ensemble, nous valorisons les qualités architecturales, urbaines et paysagères locales. » Par habitat provençal, on distingue la maison de village qui, avec ses façades blanchies et sa toiture aux génoises caractéristiques, donne tout son relief aux villages per-

chés du Luberon (Gordes, Roussillon, Ménerbes, Lacoste, Bonnieux, etc.). D'abord élevée au pied de la demeure du seigneur au Moyen-Âge, elle s'étend au-delà de l'enceinte pour offrir davantage de place à ses habitants. Bien qu'elle garde un charme certain, cette maison possède rarement un jardin et n'offre ni les grandes pièces ni la lumière que nous recherchons aujourd'hui.

Les mas et bastides investissent la campagne

Pour gagner en espace de vie, il faut descendre dans la vallée et se tourner vers les mas et les bastides aux proportions plus avantageuses. Jusqu'au début des années 1980, qui marque la fin de l'exode rural, le mas est une ferme de campagne au confort rudimentaire. « Généralement disposée en long (quelquefois en U ou en L), la façade nord exposée au mistral ne présente que peu d'ouvertures », décrit Jean-Baptiste Boulanger. « La façade sud est ouverte

au soleil, avec une terrasse couverte dans son prolongement, parfois complétée de hautes futaies pour protéger des canicules. » Plus symétriques, les bastides sont par le passé de simples maisons d'agrément. Enfin, les domaines sont de vastes propriétés destinées à l'élevage, la vigne, le maraîchage. Ils sont constitués d'une maison de maître entourée de dépendances et de logements plus ou moins modestes pour y loger le personnel. Côté matériaux, la

« La pierre sèche est une technique de construction redoutablement adaptée à la région. »

pierre assure la permanence des constructions. Mise en œuvre sur les murs des restanques et les fameuses bories, la pierre sèche fait partie intégrante du décor luberonnais. « Le calcaire "en feuille" permet une mise en œuvre facilitée », reprend Jean-Baptiste Boulanger. « Peu d'outils sont nécessaires et l'absence de liant est un gain de temps non négligeable. C'est une technique de construction redoutablement adaptée à la région. »

« Dry-stone construction is a highly effective method for this region. »

Haven't we all, at some point, wanted to settle into a Provençal farmhouse for a night... or forever? The Luberon's villages, the most popular of which perch high on rocky cliffs or limestone plateaus, stand out with their unique southern character. The original buildings, vestiges of a bygone rural and agricultural age, have been remarkably well preserved. "We are careful to preserve the Luberon's identity that we have inherited from our elders", explains Jean-Baptiste Boulanger (*portrait on the left*), head of the Vaucluse Department for Architecture and Heritage (UDAP) and architect with Bâtiments de France (the French department for historic buildings). "We work closely with the local authorities to do this and to promote the local architectural, urban and country landscapes together."

Mas farmhouses and bastides settle in the country

Provençal housing includes the village house which, with its whitened façades and characteristic Genoese tile patterns, gives particular character to the Luberon's hilltop villages (Gordes, Roussillon, Ménerbes, Lacoste, Bonnieux, etc.) Village houses were originally built at the edge of a nobleman's property in the Middle Ages, later extending beyond the walls to provide more space. Although these houses have definite charm, they rarely have gardens nor the large light-filled rooms that we want nowadays. To gain more living space, you have to go down into the valley and seek out the more spacious mas farmhouses and bastide country houses. Until the early 1980s – the end of the rural exodus – the mas was a country farmhouse with rudimentary comforts. "Generally laid out lengthways (sometimes in a U or L shape), the north side of the house is exposed to the mistral winds with few windows or doors," explains Jean-Baptiste Boulanger. "The south-facing side is open to the sun and is extended by a covered terrace sometimes with the addition of high trees to protect against heat waves." Bastide country houses are more symmetrical and in the past were simple second residences. Finally, domaines or estates are vast properties used for raising livestock, for vineyards and for market gardens. They comprise a manor house surrounded by outbuildings and relatively modest workers' accommodation.

In terms of materials, stone ensures the buildings' durability. Dry-stone construction is integral to the Luberon landscape and is used for the retaining walls of terraces and the famous borie cabins. "Limestone's natural 'bedding planes' make it ideal for easy construction," says Jean-Baptiste Boulanger. "Few tools are required and dry-stone construction without binding agents saves a considerable amount of time. It's a highly effective construction method for this region."



Ardente comme l'aglandau

CETTE VARIÉTÉ D'OLIVE EST LA PLUS IMPLANTÉE EN LUBERON ET PRODUIT UNE HUILE ÉNERGIQUE ET SAVOUREUSE.

Avec ses hivers parfois rudes et ses étés brûlants, le Luberon a naturellement sélectionné ses variétés d'oliviers. La plus répandue est l'aglandau, qui tire son nom provençal de son aspect en forme de gland. Plantée sur près de 90 % du territoire vauclusien, elle est descendue des Alpes-de-Haute-Provence où sa présence a été répertoriée il y a plus de trois siècles. « Malgré de faibles précipitations, l'aglandau s'est adaptée à notre climat et réussit à prospérer », explique Léo Coupat, gérant du Moulin Bastide du Laval à Cadenet. « Par grands froids, l'arbre se met en repos végétatif... ce qui lui permet d'être plein de vigueur une fois le printemps arrivé. »

Robuste et autopollinisateur, l'aglandau connaît une période de production optimale de 35 à 150 ans. Comme tout olivier, il préfère avoir les pieds au sec et déteste l'humidité. « La sécheresse ne lui fait pas peur et, comme pour la vigne, le stress hydrique le contraindra à produire moins, mais de meilleure qualité. » Comme par mimétisme, l'olive aglandau s'est appropriée le caractère affirmé des hommes qui la cultivent. Récoltée précocement dès le mois d'octobre pour obtenir une huile « fruité vert », elle présente des arômes végétaux de menthe et d'artichaut, avec un piquant et un amer plutôt vifs. Ces notes très puissantes, qui peuvent s'apparenter

“ A green fruity oil, with vegetal aromas of mint and artichoke and a sharp spicy and bitter taste.”

“ Le fruité vert se caractérise par des arômes végétaux de menthe et d'artichaut, avec un piquant et un amer plutôt vifs.”

à du poivre, sont la marque de son ardeur. En accord avec la cuisine méditerranéenne, elle joue le rôle d'arôme ou d'épice, au point que les amateurs la marieront sans hésiter avec des poissons grillés, des pâtes et du riz. Cueillie en fin d'année, elle arborera un « fruité mûr » pour une huile plus délicate, sans nervosité. Enfin, pour le « fruité noir », les olives sont récoltées en milieu de saison et soumises à un processus de maturation très contrôlé qui donnera une huile avec moins d'ardeur et plus de rondeur.

Six kilos d'olives pour un litre d'huile

L'aglandau est aussi appréciée pour son rendement régulier et sa chair pulpeuse. Il faudra environ six kilos d'olives pour obtenir un litre d'huile. Sa longue conservation est un autre de ses atouts : jusqu'à dix-huit mois. Aux côtés des domaines oléicoles indépendants, plusieurs moulins traditionnels « triturent » les olives luberonnaises, à Oppède, Saint-Saturnin-lès-Apt, Méridol, Cucuron et La Bastidonnette. « L'aglandau est le fer de lance de notre AOP Provence », témoigne Léo Coupat. « C'est une bonne élève mais c'est aussi une variété capricieuse. C'est sûrement pour cela qu'on l'aime bien. »

With its sometimes-harsh winters and scorching summers, the Luberon has naturally self-selected its olive tree varieties. The most widespread is the Aglandau, which takes its Provençal name from the French word for acorn (gland), because of its shape. Planted across more than 90% of the Vaucluse area, it was originally grown high in the Alpes-de-Haute-Provence department just to the east, where it was already known more than three hundred years ago. “Despite our dry climate, the Aglandau has adapted and does well,” explains Léo Coupat, manager of the Bastide du Laval olive mill in Cadenet. “In severe cold weather, the trees go dormant... ready to emerge strong and thriving in spring.” Robust and self-pollinating, the Aglandau has an optimal fruit-bearing period of 35 to 150 years. Like all olive trees, it prefers to have dry roots and hates the damp. “It's not afraid of drought and, as with the vines, water stress forces it to produce less, but better-quality fruit.”

The Aglandau olive seems to have copied and appropriated the assertiveness of the growers who cultivate it. It is harvested early from October onwards to obtain a 'green fruity' oil, with vegetal aromas of mint and artichoke and a sharp spicy and bitter taste. These powerful peppery notes characterize its piquancy. A perfect complement to Mediterranean dishes, providing seasoning and spiciness, the Aglandau's fans don't hesitate to use it with grilled fish, pasta and rice dishes. When harvested late in the year, it exhibits a 'ripe fruitiness' for a gentler, more delicate oil. Lastly, for the 'black fruity' oil, the olives are harvested mid-season and undergo a very controlled maturation process to give the 'black fruity' – a more rounded and milder oil.

Six kilos of olives for one litre of oil

The Aglandau is also prized for its regular yield and succulent flesh. Around six kilos of olives are needed for one litre of oil. Its long shelf-life, of up to eighteen months, is an added bonus. Many traditional mills, near to the independent olive-growing estates, press the Luberon's olives, in Oppède, Saint-Saturnin-lès-Apt, Méridol, Cucuron and La Bastidonnette. “The Aglandau is the spearhead of our Provençal Protected Designation of Origin label,” notes Léo Coupat. “It's a good learner, but also a spirited variety. That's undoubtedly why we like it so much.”



DOMAINE BASTIDE DU LAVAL

199, chemin de la Royère - 84160 Cadenet

Tél. : +33 (0)4 90 08 95 80

▸ bastidedulaval.com



Denis Bouniard, ou l'exploration par la matière.



Olivia Trégaut met en scène sa fascination pour les animaux.



“A tribute to steadiness, reflection and wisdom – the perfect echo of our times.”

Married couple Olivia Trégaut and Denis Bouniard create stoneware combining utility with beauty. Dennis is a potter/ceramicist and Olivia an animal sculptor. They met on a professional retraining course at the CREAR arts centre near Paris. Denis had been a carpenter and then a lorry driver before being inspired by seeing a potter in action at the age of 30. Olivia had studied interior design at the École Boulle design school and then moved into scenery painting. “But then I met Denis and terracotta.” Two loves at first sight – quite enough to transform one life. The couple started out in Cavaillon, then in 1997 moved to their home village of Oppède-le-Vieux. From Denis’ self-built kiln, limited edition tableware collections emerge – cups, mugs, teapots, salad bowls and vases – but also unique ceramics in hypnotic shades and colours, tones of blue, green and grey born from a magical transformation of materials. Denis is constantly trying fresh inventions, lighting effects and new textures. Skilled at using local materials, he doesn’t hesitate to try using the ashes of olive stones or stove pellets in his creations. “Nothing is lost, everything is transformed,” as 18th century French chemist Lavoisier used to say.

Cast in bronze

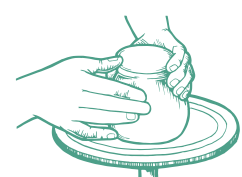
Where one has technique, the other has emotion. Olivia only creates pieces that move her, that strike an emotional chord. She is particularly involved in species preservation and volunteers at the Buoux wildlife conservation centre. She is drawn to sculpt birds as well as large creatures such as the elephant, rhinoceros, gorilla and her magnificent Galapagos iguana more than 1 metre long. “I’m committed to putting these wild animals centre stage, sometimes realistically, sometimes more fantastically. In my own way, I’m drawing attention to their need for preservation.” Some of her sculptures have also been cast in bronze by the Barthélémy foundry in Crest and she follows the whole process closely. Her latest work, Reflexiolentologie, shows a giant tortoise carrying a chimpanzee in the pose of Rodin’s Thinker, with a kestrel on the chimp’s shoulder. Or perhaps it’s a tribute to steadiness, reflection and wisdom – the perfect echo of our times. ●

ATELIER DES CENDRES

24, rue Sainte-Cécile - 84580 Oppède-le-Vieux

Tél. : +33 (0)4 90 76 75 10

sculptureanimaliere.com



La vie au bout des doigts

DANS LA QUIÉTUDE DE LEUR ATELIER D’OPPÈDE-LE-VIEUX, OLIVIA ET DENIS DONNENT UN SENS À LA TERRE.

Unis dans la vie, Olivia Trégaut et Denis Bouniard façonnent le grès pour joindre l’utile à la beauté. Denis est potier céramiste, Olivia sculptrice animalière. Ils se sont connus au Centre CREAR en région parisienne, alors qu’ils poursuivaient une reconversion professionnelle. Menuisier puis routier, Denis voit à trente ans un potier en action et connaît l’étincelle. Après avoir étudié l’architecture d’intérieur à l’école Boulle, Olivia s’oriente vers la peinture de décor. « Mais j’ai rencontré Denis et la terre cuite. »

Deux coups de foudre, assez pour bouleverser une vie. Le couple fait d’abord ses premières armes à Cavaillon, puis s’installe en 1997 à Oppède-le-Vieux, dans le village familial. Du four qu’il a construit lui-même sortent des collections d’art de la table en petites séries – tasses,

mugs, théières, saladiers, vases – mais aussi des céramiques uniques aux nuances et teintes hypnotisantes, camaïeux de bleu, de vert et de gris nés de la magie de la transformation de la matière. Denis est en quête permanente d’inventions, d’effets de lumières et de textures nouvelles. Adeptes des circuits courts, il n’hésite pas à tester la cendre de noyaux d’olives ou de granules de poêle dans ses réalisations. « Rien ne se perd, tout se transforme », comme disait le chimiste Lavoisier...

Déclinées en bronze

La technique pour l’un, l’émotion pour l’autre. Olivia ne donne vie qu’à des pièces qui l’émouvant, font vibrer sa corde sensible. Très impliquée dans la protection des espèces – elle est notamment bénévole au centre de sau-

“L’éloge de la lenteur, de la réflexion et de la sagesse, comme un écho à notre époque...”

vegarde de la faune sauvage de Buoux – Olivia ressent le besoin de sculpter les oiseaux comme les grands animaux, éléphant, rhinocéros, gorille et son magnifique iguane des Galápagos de plus d’un mètre. « Mettre en scène de façon réaliste ou parfois plus fantaisiste ces animaux sauvages est un engagement. J’alerte à ma manière sur la nécessité de les protéger. »

Certaines de ses sculptures sont aussi déclinées en bronze par la fonderie Barthélémy à Crest, dont elle suit toutes les étapes de réalisation. Sa dernière œuvre, « Reflexiolentologie », représente une tortue géante transportant un chimpanzé dans la position du penseur, accueillant un faucon crécerelle sur son épaule. Ou l’éloge de la lenteur, de la réflexion et de la sagesse, comme un écho à notre époque... ●



PROPRIÉTÉ DE CHARME AVEC VUE

CHARMING PROPERTY WITH A VIEW

Au cœur d'un parc spacieux et arboré, en position dominante avec vue panoramique, vous découvrirez le bonheur du calme absolu. Côté sud de la propriété, les terrasses et le bel espace piscine sont destinés au farniente et à la contemplation de la vue dominante à 180°.

La bâtisse rénovée révèle des espaces de vie spacieux offrant charme, lumière et volumes. Un

lieu d'exception dans lequel vous apprécierez les vues incroyables sur les vallons environnants et l'authenticité des lieux.

Find the perfect tranquil sanctuary within spacious, tree-lined grounds, in an outstanding position with panoramic views. At the south side, the terraces and lovely swimming pool area are perfect for relaxing and

contemplating the 180° panoramic views. The renovated house provides spacious light-filled living areas, full of character. You will love this exceptional property with its incredible views of the surrounding valleys and its authentic characteristics.

MÉNERBES

510 m² 2,81 ha 7 2 950 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101580
provence-home.com





PROPRIÉTÉ AVEC VUE PANORAMIQUE ET GRANDS VOLUMES

SPACIOUS PROPERTY WITH PANORAMIC VIEWS

À quelques minutes du village d'Oppède, au calme, une propriété de charme, au cœur du Parc Naturel du Luberon, jouissant d'une vue exceptionnelle sur le Luberon. Le vaste terrain se compose de jardins paysagers, d'une cour intérieure, d'un espace piscine avec vue panoramique et de boxes pour chevaux. Cette superbe demeure du XIX^e siècle

offre espaces et volumes, dont l'ensemble a été restauré avec goût et des prestations de haute qualité. Lieu magique pour les amoureux du beau et du grand.

A charming property in a peaceful setting a few minutes from Oppède village in the heart of the Luberon Nature Park with exceptional views

of the Luberon. The vast grounds comprise landscaped gardens, an inner courtyard, a pool area with panoramic views and stables. This magnificent 19th century property is spacious and tastefully renovated with high-quality fittings and materials. This enchanting property is a haven of beauty and sweeping grandeur.

OPPÈDE

490 m² 2,5 ha 5 2500 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101665
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





CHARME ET AUTHENTICITÉ

CHARM AND AUTHENTICITY

Au cœur d'un parc splendide, arboré et paysager, vous ne pourrez qu'apprécier l'emplacement préservé et l'enchantement du calme et de la vue panoramique à 360°. La propriété comprend une bâtisse principale, une salle de réception, un moulin aménagé et cinq gîtes. Elle a été entièrement rénovée avec des prestations haut de gamme, offrant également piscine, tennis et bouldrome.

Ce lieu caractérise l'âme de la Provence et allie authenticité, charme, confort et espace, pour votre plus grand bonheur.

Set within magnificent landscaped and tree-lined grounds, you cannot fail to appreciate the protected setting, the captivating serenity and the 360° panoramic views. The property includes a main building, a reception room, a converted mill and 5 gîtes.

The house has been fully renovated with high-end fittings and includes a swimming pool, tennis court and boules pitch. The setting embodies Provençal character, combining authenticity, charm, comfort and space to provide total wellbeing.

OPPÈDE

811m² 5,8 ha 19 5 400 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101383
providence-home.com





PROPRIÉTÉ D'EXCEPTION AVEC VUE IMPRENABLE

EXCEPTIONAL PROPERTY
WITH AMAZING VIEWS

Localisée dans un havre de paix sur un promontoire rocheux en position dominante, la propriété datant du XVII^e siècle vous offre des vues panoramiques somptueuses sur Ménerbes et sa campagne environnante. Le domaine de 16 hectares se divise entre la maison du maître des lieux et

trois résidences privatives, une piscine, un tennis avec vue sur le Luberon, un jardin à la française, un verger d'oliviers permettant une récolte maison, des cerisiers et de nombreux autres arbres fruitiers.

Set in a peaceful haven, high on a rocky promontory, this 17th century

property provides spectacular panoramic views of Ménerbes and the surrounding countryside. The 16 hectare estate comprises a manor house and three private residences, a swimming pool, a tennis court with views of the Luberon, a formal garden, an olive grove providing home-grown crops, cherry trees and numerous other fruit trees.

MÉNERBES

650 m² 16 ha 11 9 000 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010887
providence-home.com





MAS RESTAURÉ AVEC VUE SUR LE VILLAGE

RESTORED FARMHOUSE WITH VIEWS OVER MÉNERBES

Sur un vaste terrain composé d'une prairie puis d'un bois de chênes en restanques révélant une source, des anciens bassins et les vestiges d'une carrière de pierres, ce mas authentique et de caractère offre une vue incroyable sur le village de Ménerbes et les couchers de soleil. Le côté austère de cette bastide rénovée sera vite adouci par sa délicieuse et romantique

cour intérieure, et vous apprécierez les espaces de vie lumineux et fonctionnels pour une vie de famille dans un lieu chargé d'histoire.

This traditional, character-filled farmhouse is set in extensive grounds comprising a meadow, a terraced oak wood with natural spring, traditional ponds and the

remains of a stone quarry and has incredible views of Ménerbes village and the Provençal sunsets. The somewhat austere frontage of this renovated country house is immediately softened by the exquisite and romantic interior courtyard. The light-filled and functional living areas make for the ideal family home in a place filled with history.

MÉNERBES

240 m² 1,3 ha 6 1220 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101495
providence-home.com

MAISON TRADITIONNELLE TRÈS SPACIEUSE

VERY SPACIOUS TRADITIONAL HOUSE

La propriété est située en plaine, sur un terrain clos et arboré, dans un environnement calme à proximité du centre du village perché de Ménerbes. Vous apprécierez la qualité de l'entretien de cette propriété et de son parc paysager, son espace piscine et pool-house. La bâtisse, d'une architecture type bastide, est impressionnante par sa largeur. Elle se compose

de trois parties indépendantes. C'est une propriété rare par l'ampleur de ses bâtis, l'espace habitable et son potentiel de constructibilité.

The property is situated on a plain within enclosed tree-lined grounds in a peaceful area near the centre of the hillside village of Ménerbes. You will love this beautifully maintained

property, landscaped grounds, swimming pool and pool house. The Provençal-farmhouse-style building is impressive due to its size. It comprises three separate parts. The property is rare due to the size of the buildings, the living space, and the potential for further construction.

MÉNERBES

460 m² 3020 m² 10 1590 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101646
providence-home.com





PROPRIÉTÉ DE VILLAGE DU XIX^e SIÈCLE

19th CENTURY VILLAGE PROPERTY

Cette spacieuse propriété de charme des années 1850 avec un grand jardin bénéficie d'une vue plein sud sur le Luberon. La bastide séduira les amoureux des vieilles pierres dans un environnement champêtre et bucolique, pourvu d'un espace piscine et d'un boulodrome. Un grand porche en bois s'ouvre sur une cour intérieure pavée de toute beauté qui dessert les

diverses habitations pouvant être connectées. Des aménagements récents ont créé des espaces contemporains et des chambres en suite spacieuses.

A charming and spacious property dating from the 1850s with a large garden and views due south to the Luberon. Equipped with a swimming pool and boules pitch, this is the

perfect property for those who love traditional stone in an attractive country setting. A large wooden porch leads to a beautiful paved inner courtyard for access to the various parts of the property that could also be connected. Recent renovations have created contemporary spaces and spacious en-suite bedrooms.

OPPÈDE

500 m² 7500 m² 10 1900 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101267
providence-home.com





ANCIEN CORPS DE FERME RÉNOVÉ CONVERTED FARM

Au cœur du village d'Oppède, vous découvrirez un bijou du XVIII^e siècle, entièrement restauré dans un style très contemporain, épuré avec de beaux matériaux, tout en ayant préservé le charme authentique des lieux. C'est un jardin paysager, protégé et orienté plein sud qui vous accueillera. Vous aimerez la cour intérieure et sa porte cochère en bois

dévoilant le charme de l'ancien et les vieilles pierres. La propriété a été rénovée en créant des espaces ouverts favorisant les lumières traversantes.

An 18th century gem in the heart of Oppède village, totally restored in a refined, very contemporary style using quality materials, while still conserving its authentic charm. A private, south-

facing, landscaped garden greets you. Wooden carriage doors reveal the traditional charm and ancient stone of the lovely inner courtyard. The property has been refurbished creating open, light-filled areas.

OPPÈDE

325 m² 705 m² 5 1150 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010469
providence-home.com





MAISON EN PLEINE NATURE

HOUSE IN THE HEART OF THE COUNTRYSIDE

À Ménerbes, un des plus beaux villages perchés de Provence, venez découvrir cette charmante maison traditionnelle nichée en pleine nature, face au Luberon. C'est dans ce lieu très calme, bien arboré, disposant d'un potager et d'un bel espace piscine, que vous pourrez goûter à la douceur de la vie provençale et écouter

le chant des cigales. La maison dispose de beaux espaces de vie pour y accueillir une grande famille où chacun peut avoir sa propre intimité, dans un cadre exceptionnel.

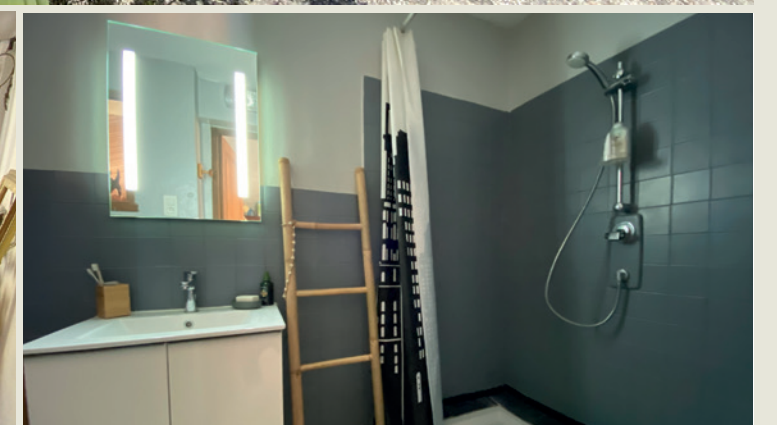
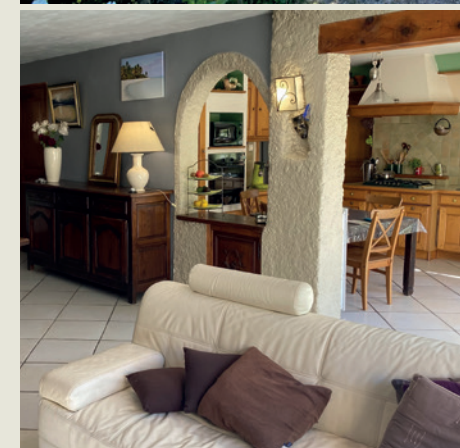
In Ménerbes, one of Provence's loveliest hilltop villages, a charming traditional house in the heart of the countryside

facing the Luberon. Experience the relaxed Provençal lifestyle and listen to the song of the cicadas in this very peaceful tree-lined location, with vegetable garden and attractive pool area. The house has spacious living areas, ideal for giving individual members of a large family their privacy, all in an exceptional setting.

MÉNERBES

195 m² 2 636 m² 5 820 000 €

DPE : E
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101671
providence-home.com





MAISON DE VILLAGE EN PIERRE APPARENTE

EXPOSED-STONE VILLAGE HOUSE

Dans un charmant village dynamique du Luberon, découvrez cette bâtisse authentique s'ouvrant sur un jardin bucolique, arboré et paysager. La maison est lumineuse avec de grandes baies vitrées en fer forgé, ouvertes sur la grande cour intérieure, la piscine chauffée et la cuisine d'été pour pouvoir profiter de longues soirées d'été. Tout

est propice à la détente et aux moments de partage entre amis, en famille, en toute intimité. Ce lieu permet d'être proche des balades pour les amoureux de la nature.

In a charming, lively village of the Luberon, discover this authentic building that opens onto a country-style, tree-lined, landscaped garden.

The house is bright with large wrought iron bay windows opening onto the vast interior courtyard, the heated swimming pool, and the summer kitchen, ideal for the long summer evenings. Inside and out, this living space lends itself to relaxation and quality time with loved ones, all in complete privacy. For nature lovers, the location allows for easy access to the hiking routes.

MAUBEC

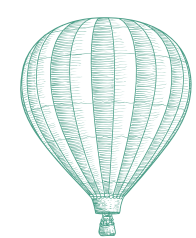
225m² 990m² 4 850 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101203
providence-home.com





Hervé Maucci, l'émervellement au rendez-vous de chaque vol...



Escapade dans les courants d'air

LA MONTGOLFIÈRE VOL-TERRE PROPOSE UN AUTRE POINT DE VUE SUR LE LUBERON. PRÊTS POUR L'ASCENSION ?

Et le silence se fit. Finies les plaisanteries de haut vol sur la solidité de l'attirail, petites phrases lancées en l'air pour masquer les appréhensions. Le brûleur souffle ses flammes vers le cœur du ballon et l'ascension commence, presque au ralenti. Bienvenue dans un monde de douceur... Hervé Maucci est pilote de montgolfière, installé à Roussillon depuis 2005. De mars à octobre, il sillonne le Luberon au gré des courants d'air. «Le ballon n'a pas de gouvernail, il flotte dans une masse d'air qui l'emporte. Connaître et interpréter les conditions aérologiques est donc indispensable pour évoluer.» Le ciel est comme un livre ouvert, mais lire à l'intérieur ne s'improvise pas... Le départ est donné au lever du jour, lorsque la nature s'éveille et que le mistral dort encore. Car au-delà

de 15 km/h de vent, on reste à terre. Les préparatifs sont un préalable à l'expérience. On observe le pilote gonfler son ballon et on donne un coup de main tout en faisant connaissance. Dans la nacelle en osier, Hervé embarque de deux à quinze passagers, couples, familles ou amis qui s'offrent un baptême de l'air original d'une heure environ.

Une bulle de calme

Après une ascension jusqu'à 1000 mètres où le regard porte au-delà des contreforts du Luberon vers Avignon, le massif de la Sainte-Baume et les Alpes du Sud, la montgolfière se stabilise autour de 300 mètres pour scruter la vie d'en-bas et ses paysages. Depuis la veine d'ocre de Roussillon jusqu'à Apt, en passant au-dessus de Gordes,

le vol est un bonheur pour les yeux. Mais pas seulement. Au fur et à mesure que s'élargit le champ de vision, une sensation unique de plénitude envahit les esprits. Le ballon avance doucement, parcourant environ un mètre par seconde, dans une bulle de calme. Là-haut, on ne perçoit pas le déplacement, donc pas de vent ressenti. Pas de vertige non plus, cette désagréable sensation n'apparaît que lorsque l'on garde les pieds sur terre... Avec un appareil photo et une bonne paire de jumelles, le temps est

“Le départ est donné au lever du jour, lorsque la nature s'éveille et que le mistral dort encore.”

à la contemplation. «Chaque saison apporte sa magie», témoigne Hervé Maucci. «Les cerisiers et amandiers en fleurs au printemps, le violet des lavandes sur le vert des vignes en été, et toute la palette du jaune au roux en automne... C'est un tableau changeant qui m'émeut à chaque fois.» De retour sur terre, les passagers du vent reçoivent leur certificat de vol en dégustant une coupe de champagne, pour prolonger l'inoubliable plaisir. ●

“We set off at dawn, when nature is just waking up and the mistral wind is still asleep.”

And then there was silence. No more high-flying jokes about the equipment's solidity, no more little throwaway comments to cover up nerves. The burner gently sends the flame to the heart of the balloon and it starts its slow-motion ascent. Welcome to a world of tranquillity. Hervé Maucci is a hot-air balloon pilot, based in Roussillon since 2005. From March to October, he floats to and fro on the air currents above the Luberon. “A balloon is rudderless; it floats on the air that carries it. To manoeuvre, you have to understand and be able to interpret the atmospheric conditions.” The sky is an open book, but you can't improvise in-depth knowledge.

A unique feeling of wellbeing

So, we set off at dawn, when nature is just waking up and the mistral wind is still asleep. Because once there's a wind-speed of more than 15 km/h, you're grounded. Preparation is an essential prerequisite to the experience. You watch the pilot inflate the balloon, and help out while getting to know each other. Hervé takes two to fifteen passengers in his wicker basket, couples, families and friends who are treating themselves to an unusual maiden voyage lasting about an hour. The balloon climbs to 1,000 metres with views across the foothills of the Luberon towards Avignon, the Sainte-Baume mountain range and the Southern Alps. It then stabilises at around 300 metres to give a birds-eye view of life below and the countryside landscape. From the ochre veins of Roussillon as far as Apt, and floating over the village of Gordes, the flight is a feast for the eyes. But not only for the eyes. As your perspective widens you are infused with a unique feeling of wellbeing.

The balloon moves softly at a speed of about 1 metre per second in a tranquil bubble. Up high, there is no sensation of movement or wind, and no vertigo either. That unpleasant feeling only appears when you have your feet firmly on the ground. A moment for peaceful contemplation with a camera and a good pair of binoculars. “Each season has its own magic,” affirms Hervé Maucci. “The cherry and almond blossom in spring, the purple lavender against the green vines in the summer and the whole palette from yellow to rust in the autumn. I'm moved every single time by the changing landscape.” Back on the ground, the passengers receive a certificate of flight while enjoying a glass of champagne to prolong an unforgettable occasion. ●



MONTGOLFIÈRE VOL-TERRE

1066, route des Gaillanes - 84220 Roussillon

Tél. : +33 (0)6 03 54 10 92

montgolfiere-luberon.com

BONNES ADRESSES

Moulin de la Royère

L'huile d'olive a son musée

Inauguré en 2019 au Domaine de la Royère à Oppède par Jean-Pierre et Agnès Hugues, le musée de l'huile d'olive met en scène l'histoire de l'olive, de la cueillette jusqu'à la fabrication de « l'or jaune » méditerranéen. Moderne et didactique, le musée expose plus de mille objets et propose des contenus multimédias pour tout savoir sur l'huile d'olive en Provence.

THE MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE was opened in 2019 at Domaine de la Royère in Oppède by Jean-Pierre and Agnès Hugues. It tells the story of the olive, from the harvest through to producing the Mediterranean's "liquid gold". Modern and inform-



ative, the museum displays more than one thousand items, with multimedia content explaining everything there is to know about olive oil in Provence.

📍 375, route de la Sénancole
84580 Oppède
+33 (0)4 90 76 87 76
📌 royaume.com



Domaine de Marie

Le Domaine de Marie et ses 23 hectares de vignoble incarnent l'amour de la famille Sibuet pour le vin. Sous la houlette du maître de chai Arnaud Bressy, qui n'hésite pas à utiliser des jarres en terre cuite et des cuves ovoïdes en ciment pour l'élevage des vins, le domaine produit des vins en agriculture biologique frais et puissants, reflets d'un terroir aux accents septentrionaux. L'œnotourisme est également à l'honneur : après une visite du chai, et, si le cœur vous en dit, un cours de cuisine, vous-déjeunerez à l'ombre des tilleuls ou dînerez sous les étoiles à la Bastide de Marie pour goûter à l'art de vivre « made in Luberon ».

THE 23 HECTARE VINEYARD DOMAINE DE MARIE is the embodiment of the Sibuet family's love for wine. Cellar master Arnaud Bressy does not hesitate to mature his wines in both traditional earthenware jars and modern concrete eggs. Under his direction the estate produces fresh and powerful organic wine reflecting the northern accents of the area. Wine tourists are well catered for: visit the cellar, and perhaps take a cookery class, then have lunch in the shade of the lime trees or dine beneath the stars at La Bastide de Marie to really experience the art of living Luberon-style.

📍 12, rue Sainte-Cécile
84580 Oppède-le-Vieux
+33 (0)4 90 76 74 01
📌 lepetitcafe.fr



📍 400, chemin des Peirelles
84560 Ménerbes
+33 (0)4 90 72 54 23
📌 domainedemarie.com

BONNES ADRESSES

Domaine de la Citadelle

Non content de produire l'un des meilleurs vins du Luberon au Domaine de la Citadelle, Yves Roussel-Rouard a créé un magnifique jardin botanique en restanques avec vue sur le Mont Ventoux... et le pittoresque musée du tire-bouchon.

YVES ROUSSET-ROUARD produces one of the best wines of the Luberon at the Domaine de la Citadelle, but he has also created a magnificent terraced botanical garden with views of Mont Ventoux, along with the fascinating corkscrew museum.

📍 601, route de Cavaillon
84560 Ménerbes
+33 (0)4 90 72 41 58
📌 domaine-citadelle.com



Domaine la Garelle

Alain Audet, ingénieur agronome de famille, originaire du Luberon, a racheté le domaine en 2008, convaincu du potentiel des vins de la région. « C'est un terroir calcaire, sableux et caillouteux, où la vigne se cultivait déjà à l'époque gallo-romaine. » La qualité des vins est au rendez-vous, avec de nombreuses récompenses à la clé. Un sentier vigneron ajoute une dimension supplémentaire à la découverte du domaine, qui se termine toujours par une dégustation de vins.

ALAIN AUDET, WHO COMES FROM A FAMILY OF AGRICULTURAL engineers in the Luberon, purchased the estate in 2008, convinced of the potential of the area's wines. "The soil is limestone, sandy and stony and vines were already being grown here in Gallo-Roman times." The wine's quality lives up to its potential and has won numerous awards along the way. Visitors can explore the estate along a vineyard trail, completed, of course, by a wine tasting.

📍 4803, route de Ménerbes - 84580 Oppède
+33 (0)4 90 72 31 20 📌 lagarelle.fr

Domaine de la Royère

Ici est née l'association Femmes Vignes Rhône



Après avoir exercé dans le milieu de l'art, Anne Hugues reprend avec son mari Jean-Pierre le domaine familial à Oppède : 30 hectares au bord du Calavon, un terroir sableux qui donnera des vins d'une finesse re-

marquable. Initiatrice de l'association Femmes Vignes Rhône, qui regroupe une trentaine de ses pairs, Anne laisse les clés du domaine à sa fille Agnès pour donner un nouvel élan et une touche de modernité au projet familial.

AFTER A CAREER IN THE ART WORLD, Anne Hugues and her husband Jean-Pierre took over the family estate in Oppède: 30 hectares on the banks of the Calavon river, with sandy soil that produces remarkably sophisticated wine. Anne established the Femmes Vignes Rhône [Women, Vines, Rhône] association, along with 30 of her peers. She has now handed over the reins to her daughter Agnès to bring new impetus and a touch of modernity to the family business.

📍 375, route de la Sénancole
84580 Oppède
+33 (0)4 90 76 87 76
📌 royaume.com

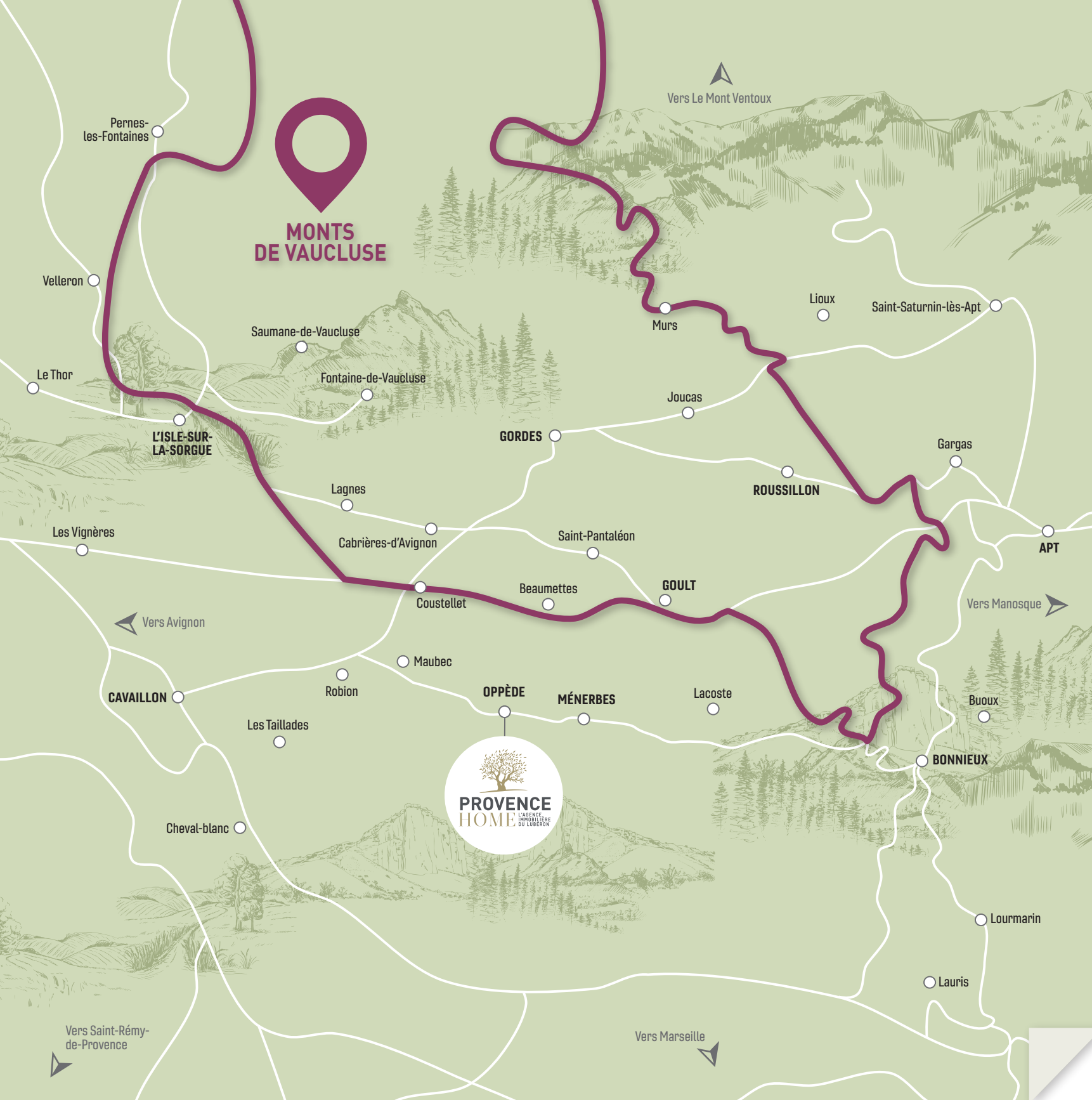
Restaurant Tayac

Après trois années passées en Nouvelle-Zélande, Margaux et Nicolas Tayac ont ouvert leur propre restaurant dans une région où ils ont retrouvé une qualité de vie exceptionnelle, une agriculture riche et abondante et un terroir viticole de premier ordre. « Quand je cuisine, je suis heureux et je ressens le besoin de faire plaisir aux autres », dit Nicolas. Ses assiettes sont en effet une ode au terroir local et à la joie de vivre. Un accueil charmant, du goût et de la légèreté dans les assiettes et des prix doux, on est bien...



AFTER THREE YEARS IN NEW ZEALAND, Margaux and Nicolas Tayac opened their own restaurant in a region where they have found an exceptional quality of life, rich and abundant agriculture and first-class wine country. "When I cook, I'm happy and I want to pass on that pleasure to others", says Nicolas. His dishes are a tribute to the local produce and joie de vivre. A warm welcome, light and tasty dishes and reasonable prices, the perfect combination!

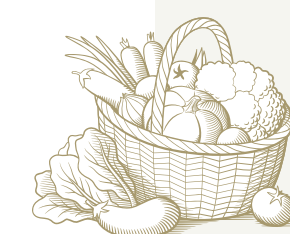
📍 454, lotissement
Quai des Entreprises
84660 Maubec
+33 (0)4 90 71 28 62
📌 restaurant-tayac.fr



Au cœur des Monts de Vaucluse

Sous l'œil protecteur du grand frère Ventoux, les Monts de Vaucluse abritent une constellation de villages irradiés de lumière que reflètent leurs pierres blanches. Battez le pavé de ces villages, Les Beaumettes, Gault, Saint-Pantaléon, en suivant la vallée du Calavon. En remontant vers Gordes, les routes se font plus sinueuses jusqu'au belvédère surplombant la reine mère des abbayes, Notre-Dame de Sénanque. À quelques encablures, la Sorgue jaillit de ces terres arides à Fontaine-de-Vaucluse, où, le long de la rivière, un vieux moulin renoue avec la fabrication du papier d'art.

Ever under the watchful eye of their big brother, Mont Ventoux, the Vaucluse mountains are dotted with villages whose limestone façades reflect the sunlight. Stroll the streets of Les Beaumettes, Gault, Saint-Pantaléon as you wend your way along the Calavon valley. The winding route to Gordes culminates in a lookout point boasting views over the awe-inspiring Sénanque Abbey. Just a few hundred metres away, the Sorgue River surges forth from the arid soils of Fontaine-de-Vaucluse, powering a restored 15th century rag paper mill.



BALADES GOURMANDES

MARCHÉ DE GORDES
Place du Monument,
le mardi de 8 h à 13 h.

MARCHÉ DE GOULT
Place du village,
le jeudi de 9 h à 13 h.

MARCHÉ DE ROUSSILLON
Place du Pasquier,
le jeudi de 8 h à 13 h.

SOMMAIRE

- Les Musicales redonnent le « la »**
Du grand classique pour le festival incontournable de l'été p. 38
- La cerise de la tentation**
La cerise des Monts de Venasque, le fruit précieux des gourmands p. 40
- Le miel dans tous ses états**
Jean-Luc Reymond expose tous les bienfaits du miel
dans sa boutique de Coustellet p. 42
- Et roule la petite balle blanche**
Dans son écrin de verdure, le golf de Saumane rassemble
les amoureux du beau jeu p. 54
- Bonnes adresses** p. 56

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE : Pages 44 à 53



Diana Damrau et
Nicolas Testé en duo
aux Taillades.



Patricia Petibon
se produira
avec un big
band baroque.

“The summer edition
should satisfy spectators after
this period of withdrawal.”

For 32 years, Les Musicales du Luberon has been inviting renowned artists for jovial, always inviting evenings. After the year 2020 when live music was silent, the 2021 festival is coming back with a particularly eclectic programme. “Through an offer that is equally exalting and extraordinary, we are showcasing talents that have not been able to express themselves for so many months,” President-Founder Patrick Canac explains. Starting on 11 June, clarinetist **Pierre Génisson** and his pianist partner **Bruno Fontaine** set aside the classical register to pay tribute to Benny Goodman, the ‘King of Swing’, by playing his planetary successes. The groove is guaranteed.

In July, diva **Patricia Petibon** will also lead us where we least expect her. She has devised a recital in which classical codes are transgressed, progressing from laughter to tears, even daring a few dance steps. Accompanied by a big Baroque band, Patricia Petibon crosses the Europe of old and the oceans to revisit the first composers of the new world. With her SpiriTango Quartet, pianist **Fanny Azzuro** is celebrating the centenary of the famous Argentinian bandoneon player, Astor Piazzolla’s birth. There can be no tango without legwork, so dancers **Tiphaine Appelhans** and **Simon Ripert** will be there to weave their ebullient figures to the upbeat tempo of the music.

Myriad of personalities and selection of music

Conductor **Jonathan Cohen**, an authority among Baroque specialists, will introduce a young Haendel whose extraordinary creative potential is highlighted by his preferred performer, the captivating soprano **Carolyn Sampson**. And helping the sun to further illuminate the summer evenings, the young and incredibly talented tenor **Valentin Thill** and pianist **Franck Benel** recreate Luciano Pavarotti’s Neapolitan repertoire in an explosion of redeeming joy.

Finally, two artists who are familiar with the most prestigious opera houses of the world will perform in Les Taillades. Under the direction of **Deborah Waldman** (head of the ONAP), **Diana Damrau** (soprano) and **Nicolas Testé** (bass) have imagined a lyrical recital combining illustrious melodies with moving duets evoking the sidereal theme of tensions in love. With this myriad of personalities and selection of music, the summer edition should satisfy spectators after this period of withdrawal: “Good things come to those who wait,” concludes Patrick Canac, who can barely wait to renew with the atmosphere backstage himself. ●

MUSICALES DU LUBERON

Tél. : +33 (0)4 90 72 68 53

➤ musicalesluberon.fr



Les Musicales redonnent le “la”

LE FESTIVAL S'AVENTURE DANS LE JAZZ ET LE TANGO REVIGORANT
APRÈS UNE ANNÉE DE DISETTE CULTURELLE.

Depuis trente-deux ans, les Musicales du Luberon invitent des artistes de renom pour des soirées conviviales et toujours chaleureuses. Après une année 2020 où la musique vivante s’est tue, le festival 2021 revient avec une programmation des plus éclectiques. « Nous mettons à l’honneur les talents qui n’ont pu s’exprimer depuis tant de mois dans des propositions aussi exaltantes qu’insolites », explique Patrick Canac, le président-fondateur. Dès le 11 juin, le clarinetiste **Pierre Génisson** et son acolyte pianiste **Bruno Fontaine** quittent le registre classique pour rendre hommage à Benny Goodman, le « King of Swing », en jouant ses succès planétaires. Groove garanti.

En juillet, la diva **Patricia Petibon** nous emmènera, elle aussi, là où on ne l’attend pas. Elle a conçu un récital où les codes

classiques sont transgressés, passe du rire aux larmes et se risque même à quelques pas de danse. Accompagnée par un big band baroque, Patricia Petibon, traverse la vieille Europe et les océans pour revisiter les premiers compositeurs du nouveau monde.

Tango, baroque et chansons italiennes

Avec son SpiriTango Quartet, la pianiste **Fanny Azzuro** fête le 100^e anniversaire de la naissance d’Astor Piazzolla, le célèbre bandonéoniste argentin. Pas de tango sans jeux de jambes : les danseurs **Tiphaine Appelhans** et **Simon Ripert** viendront tisser leurs bouillantes figures sur une musique au rythme endiablé.

Sommité parmi les spécialistes du registre baroque, le chef anglais **Jonathan Cohen** introduit un jeune Haendel

au potentiel créatif hors du commun, mis en valeur par son interprète de prédilection, la captivante soprano **Carolyn Sampson**.

Et pour que le soleil continue d’illuminer les soirées estivales, le jeune et très prometteur ténor **Valentin Thill** et le pianiste **Franck Benel** reprennent le répertoire napolitain de Luciano Pavarotti dans une explosion de joie salvatrice. Enfin, deux artistes habitués des plus prestigieuses maisons d’opéra du monde se produiront aux Taillades. Sous la direction de **Deborah Waldman** à la tête de l’ONAP, **Diana Damrau** (soprano) et **Nicolas Testé** (basse) ont imaginé

“La saison estivale devrait
combler les spectateurs
après ces temps de repli sur soi.”

un récital lyrique qui mêle des airs illustres avec des duos émouvants sur le thème sidéral des tensions amoureuses. Avec cette kyrielle de personnalités et ce florilège de musiques, la saison estivale devrait combler les spectateurs après ces temps de repli sur soi : « Tout vient à point à qui sait attendre », conclut Patrick Canac, pas le moins impatient de retrouver le parfum des coulisses. ●



“In 1978, about fifty tree specialists created the «Cerise des monts de Venasque», a high-end brand.”

Wine, truffles, lavender and – cherries! Located on the sunny hillsides of Venasque, well protected from the mistral winds, Alain and Patrick Bezert grow cherries under the Cerises2B label. Their orchard is home to six varieties of cherry with various harvesting times, providing fruit throughout the whole two-month cherry season from mid-May to mid-July. “We grow the early-harvested burlat right through to the late-harvested regina, with the summit and the succulent belge varieties along the way, under the designation Cerise des monts de Venasque (Venasque Mountain Cherry)”, Alain explains. In 1978, about fifty tree specialists across the Luberon and Ventoux created a high-end brand. These cherries, grown over 300 hectares in the Comtat Venaissin area, yield more than 1,000 tons of premium cherries, out of the 50,000 tons of cherries grown in France each year. The Vaucluse area supplies most of these, producing 25% of the table cherries and 75% of cherries for processing: commercial bigarreau, fruit juice, yoghurt, and glacé cherries, a speciality of nearby Apt.



La cerise de la tentation

QU'ELLE SOIT BURLAT, REGINA, SUMMIT OU BELGE, LA CERISE S'INSTALLE AUX BEAUX JOURS ET RÉGALE LES PALAIS.

Le vin, la truffe, la lavande et... la cerise! À Venasque, sur ces coteaux ensoleillés et protégés du mistral, Alain et Patrick Bezert sont producteurs de cerises, sous l'enseigne Cerises2B. Dans leur verger, six variétés à la maturité décalée, afin de proposer des fruits durant toute la saison... qui n'excède pas deux mois, de la mi-mai à mi-juillet. «Nous produisons la précoce burlat à la plus tardive regina, en passant par la summit et la succulente belge», sous la dénomination «Cerise des Monts de Venasque», explique Alain. C'est en 1978 qu'une cinquantaine d'arboriculteurs répartis entre Luberon et Ventoux a créé une marque haut de gamme. Cette cerise cultivée sur 300 hectares dans le Comtat Venaissin représente plus de 1000 tonnes, de la haute couture parmi les 50000 tonnes de cerises récoltées chaque année en France. Le Vaucluse

en est le principal pourvoyeur, avec 25% de la production en cerise de bouche, et 75% de cerises destinées à être transformées: bigarreau d'industrie, jus de fruits, yaourts et façonnage des fruits confits, spécialité de la ville d'Apt toute proche.

Des cerises bio ramassées à la main

Pour tendre vers l'excellence, Alain et Patrick ont choisi en 2015 de convertir au bio toute la chaîne de production. Une façon de valoriser leurs fruits et de respecter leur terroir. «Nous ramassons nos cerises à la main, explique Alain, nous les calibrons et nous n'employons que des huiles essentielles pour lutter contre la drosophile suzukii, la mouche du cerisier qui rend la culture toujours aussi difficile.» Malgré la qualité de sa filière, la France

ne peut répondre à la demande globale et doit importer des cerises, notamment de Turquie, gros fournisseur à bas coût. Un obstacle de plus pour les frères Bezert, qui actionnent tous les leviers à leur disposition pour écouler leur production. Cerises2B travaille avec la plateforme Agrilocal84 qui met en relation les agriculteurs de la région avec les cantines des écoles et les restaurants d'entreprise. Les collectivités locales et les commerces alentour remplissent également le carnet de commandes.

“En 1978, une cinquantaine d'arboriculteurs a créé la «Cerise des monts de Venasque», une marque haut de gamme.”

Enfin, la vente directe est privilégiée, d'abord «à la propriété» de Venasque, et dans les distributeurs automatiques «en direct de nos fermes», mis en place à Avignon par un groupement d'agriculteurs et chapeautés par la Chambre d'Agriculture. Chez les Bezert, la cerise se décline en jus, compotée, chutney et coulis pour les inconditionnels. La cerise a même son festival qui se déroule début juin, sous la houlette de la confrérie de la Cerise des Monts de Venasque. Une véritable institution! ♦

“Down on the farm” in Venasque

Always striving for excellence, in 2015, Alain and Patrick decided to convert their entire production chain to organic, as a way of adding value to the fruit and respecting the land. “We pick our cherries by hand,” explains Alain. “We grade them and we use only essential oils to tackle the *Drosophila Suzukii*, the cherry fruit fly that makes cultivation so difficult.” France's cherry production, despite its quality, cannot meet demand, and the country has to import cherries, particularly from Turkey, a major low-cost supplier. This creates added pressure for the Bezert brothers, who are constantly exploring all available ways of promoting sales. Cerises2B works with the Agrilocal84 platform, connecting the region's farmers with school canteens and company restaurants. Local authorities and businesses also place orders. Direct sales are also prioritized – “down on the farm” in Venasque and, also, via the “Direct from our Farms” vending machines set up in Avignon by a group of farmers and supported by the Chamber of Agriculture. And for true cherry fans, the Bezerts also produce cherry juice, puree, chutney and coulis. There is even a cherry festival at the beginning of June under the auspices of the Venasque Mountain Cherry Guild. A real institution! ♦

📍 CERISES2B & EARL BEZERT

30, Place de l'église - 84210 Venasque

Tél. : +33 (0)6 22 49 13 90

📧 cerises2b.fr



Le credo
de Jean-Luc
Reymond :
une passion,
ça se partage !



Le miel dans tous ses états

JEAN-LUC REYMOND A PLACÉ LE MIEL AU CENTRE DE SA BOUTIQUE DE COUSTELLET.

Il est des virages plus doux que d'autres. En lâchant son portefeuille de courtier en assurances qu'il détenait depuis vingt ans, Jean-Luc Reymond souhaitait reprendre une vie professionnelle en accord avec ses valeurs et ses origines. Né dans une famille luberonnaise exerçant dans les métiers de bouche, Jean-Luc se souvient des ruches familiales à L'Isle-sur-la-Sorgue et se découvre une vocation au salon Apimondia de Montpellier. Avec sa compagne Ingrid, il crée en 2010 la société Autour de la ruche qu'il installe à Coustellet. Son but : proposer la plus large palette de produits issus de l'apiculture. « J'ai sélectionné une vingtaine de miels des Pyrénées aux Alpes, en passant par le Massif central. Uniquement des miels français, produits par une dizaine d'apiculteurs amoureux de leur métier. » Miels de garrigue, de thym, de tilleul, d'acacia, de châtaignier, de

bruyère ou encore de rhododendrons, il y en a pour tous les goûts, mais c'est bien le miel de lavande, très couleur locale, que les habitués et les touristes plébiscitent.

La grande histoire de « l'or jaune »

Dans leur boutique gorgée de soleil, Jean-Luc et Ingrid proposent de la confiserie (nougats, bonbons), de la biscuiterie (croquants, nonnettes et l'indispensable pain d'épices) et même des compléments alimentaires et des cosmétiques dont les vertus ne sont plus à prouver. La gelée royale (miel à haute teneur énergétique secrété par les jeunes abeilles pour nourrir la reine et les larves) est préconisée en cas de troubles de la mémoire et combat la fatigue et le vieillissement ; la propolis (un « mortier » que les abeilles fabriquent à partir de sève et de cire pour aseptiser la ruche) soulage

“ J'ai besoin de toute mon énergie pour garantir les origines de nos miels et continuer à promouvoir notre passion.”

les affections respiratoires ; enfin, les crèmes hydratantes à base de miel sont un bienfait pour la peau et les cheveux... En collaboration avec l'un de ses fournisseurs, il produit aussi un hydromel de lavande, cette boisson sucrée au miel fermenté dont se délectaient nos grands-parents. À l'arrière du magasin, Ingrid prépare des tuiles aux amandes tandis que Jean-Luc raconte, intarissable, la grande histoire des abeilles aux visiteurs fascinés par « l'or jaune ». Devant le succès de sa petite entreprise, Jean-Luc a-t-il des envies de grandeur ? « À bientôt soixante ans, je pense à la transmission. Nous avons bien assez à faire aujourd'hui et j'ai besoin de toute mon énergie pour garantir les origines de nos miels et continuer à promouvoir notre passion. » Et pour cultiver ce plaisir qui le guide désormais, il grimpe dans la garrigue pour inspecter ses quelques ruches qui suffisent à son bonheur. ●

“ I need all my energy to guarantee the origins of our honeys and keep promoting our passion.”

You've heard of bittersweet goodbyes, but what about sweet ones? After twenty years working as an insurance broker, Jean-Luc Reymond put down his briefcase and set out to pursue a career more reflective of his values and heritage. Born into a family of culinary artisans in the Luberon, Jean-Luc had fond memories of the family's hives in L'Isle-sur-la-Sorgue, but it wasn't until attending an Apimondia expo that he found his vocation. In 2010, he and his partner Ingrid created the company Autour de la Ruche and set up shop in Coustellet. His goal: to offer the most extensive range of bee-derived products around. “I selected about twenty different honeys from all over France, from the Pyrenees and the Alps to the Massif Central. Nothing but French honeys, produced by a dozen or so passionate beekeepers.” From heath, thyme, linden and acacia to chestnut, heather and even rhododendron, there's a honey for everyone – but the favourite among locals and tourists alike is lavender honey with its unmistakably Provençal flavour.

The unabridged story of this “yellow gold”

Jean-Luc and Ingrid's sun-drenched shop sells confectionery treats (nougat and sweets), biscuits (almond croquants and various gingerbread specialties) and even dietary supplements and cosmetics with tried-and-true healing properties: royal jelly (a high-calorie honey secreted by young bees and used to feed the queen and larvae) can help fight memory loss, fatigue and ageing; propolis (a kind of sealant which bees produce from a mixture of sap and wax to sterilise the hive) relieves respiratory ailments; and honey-based moisturisers keep skin and hair radiant. Jean-Luc has also partnered with one of his suppliers to produce a lavender mead, a sweet fermented honey beverage with ancient origins.

As Jean-Luc regales rapt visitors with the unabridged story of this “yellow gold”, Ingrid can be found at the back of the shop whipping up tuile almond biscuits. So, given the shop's success, does Jean-Luc have plans to expand? “I'm almost sixty, so I'm thinking about passing on the baton. We have quite enough to do as it is and I need all my energy to guarantee the origins of our honeys and keep promoting our passion.” And to nurture that driving passion, he heads out into the garrigue, the Provençal heath, to inspect his hives – just a few, but that's enough for him. ●

📍 AUTOUR DE LA RUCHE

12, route de Cavaillon
84660 Coustellet-en-Luberon
Tél. : +33 (0)9 63 04 58 08
autourdelaruche.com



ÉCRIN PRIVILÉGIÉ SUR LE LUBERON

EXCEPTIONAL LUBERON SETTING

Propriété orientée plein sud avec vue panoramique sur le Luberon et à proximité du village de Gordes pour profiter des commerces. Le terrain offre un cadre d'exception, planté de nombreuses essences aux couleurs et senteurs provençales, d'oliviers et de chênes verts. Vous aimerez la terrasse et sa vue époustouflante, son bassin de nage de 16 m de long et, pour le côté ludique, son

half-court multi-jeux, son court de tennis et son boulodrome. La bâtisse offre une belle architecture et des volumes généreux.

South-facing property with panoramic views of the Luberon and near the amenities of Gordes village. The grounds provide an exceptional backdrop of Provençal species, colours and scents, olive trees and

holm oaks. You will be spellbound by the spectacular views from the terrace, the 16 m-long swimming pool and, for recreation, the multi-games half-court, tennis court, and boules pitch. A spacious property with beautiful architecture.

GORDES

255 m² 9837 m² 4 2650 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101537
providence-home.com



NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE



MAS EN PIERRES APPARENTES

EXPOSED-STONE FARMHOUSE

La propriété est située à proximité de la Venise vaclusienne, avec une très belle vue dégagée sur le Luberon laissant éclater une palette de couleurs en toutes saisons. Son parc magnifié par son platane centenaire abrite une somptueuse cour intérieure et un espace végétalisé doté d'une piscine à débordement. Le mas spacieux offre 400 m² de bâtis avec partie

privative, de belles possibilités locatives et un rayonnement géographique hors pair entre Pays des Sorgues, Luberon et Alpilles.

Situated near the 'Venice of the Vaucluse' with beautiful unimpeded views of the Luberon's resplendent colour palette throughout the year. A magnificent ancient plane tree graces the grounds, which include a

beautiful inner courtyard and a garden area with infinity pool. The spacious 400m² farmhouse comprises private accommodation, excellent potential for holiday rentals and an unrivalled location between the Pays des Sorgues, the Luberon and the Alpilles mountains.

LAGNES

411m² 2553m² 9 1060 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101516
providence-home.com

PROPRIÉTÉ DU XV^e ENTIÈREMENT RESTAURÉE

FULLY RENOVATED 15th CENTURY PROPERTY

À u cœur du Luberon, sur la commune de Goult, cette ancienne demeure de chasse du Roy René vous enchantera par sa restauration contemporaine, son immense pool-house, son romantique pigeonnier, sa bambouseraie et son jardin paysager. Un charme intemporel dans lequel vous apprécierez les pièces spacieuses, les chambres en suite et la maison d'amis. Cette bâtisse en

pierre offre un cadre d'exception, planté d'essences aux couleurs et senteurs provençales, ainsi qu'une source coulant en continu.

At Goult in the heart of the Luberon, this former hunting lodge once belonged to King René, Count of Provence. You will be enchanted by its contemporary restoration, huge pool house, romantic dovecote, bamboo grove and landscaped

garden. It exudes timeless charm, providing spacious rooms, en-suite bedrooms and a guest house. A stone property in an exceptional setting of fragrant colourful Provençal plants with a continuous running natural spring.

GOULT

436m² 5530m² 5 Nous consulter

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101601
providence-home.com





MAISON DE CHARME EN CŒUR DE VILLAGE

CHARMING HOME IN THE VILLAGE CENTRE

Venez découvrir, en cœur de village, une maison de charme du XVIII^e siècle, entièrement rénovée avec des matériaux haut de gamme dans un style contemporain avec de grands volumes. La propriété dispose d'un charmant jardin aménagé, d'une terrasse plein sud se poursuivant par l'espace jardin verdoyant et une piscine de type bassin

provençal. C'est un lieu facile à vivre, très bien agencé pour le quotidien, et doté d'une cave à vin à garnir à la suite des visites des domaines viticoles du Luberon.

A charming 18th century house in the heart of the village. Completely renovated with high-quality materials in a spacious contemporary style.

A south-facing terrace leads onto a pretty landscaped garden filled with greenery and a Provençal-style swimming pool. A very easy home to live in, perfectly designed for everyday life and with a wine cellar just awaiting the spoils of your visits to the Luberon's vineyards.

GOULT

220 m² 363 m² 4 1080 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101503
providence-home.com

MAS DE CHARME CHARMING PROVENÇAL FARMHOUSE

On sera immédiatement séduit en découvrant la belle façade en pierre de ce mas de caractère. Le côté sud de la bâtisse nous charmera par sa délicieuse terrasse dallée et ombragée, son parc paysager et fleuri de massifs de roses blanches, et son beau bassin de nage s'intégrant parfaitement dans un écrin de pelouse. L'intérieur du mas révèle un espace de vie lumineux, chaleureux et bien

agencé. Judicieusement pensée et restaurée, une petite annexe offrira une charmante chambre d'amis indépendante.

You will immediately fall in love with the beautiful stonework of this character-filled farmhouse. The south side of the property has an exquisite and totally charming paved and shady terrace, plus landscaped grounds filled with beds of white roses and an attractive swimming

pool, perfectly set into the lawn. Inside, the farmhouse has light-filled, welcoming and well-appointed living areas. A small annex provides a charming separate guest room that has been carefully designed and restored.

JOUCAS

182 m² 2950 m² 4 954 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010219
providence-home.com





GRAND MAS EN PIERRE

LARGE STONE FARMHOUSE

Dans un parc spacieux et fleuri, à quelques minutes de Gordes, avec vue dégagée sur les Monts de Vaucluse et le Luberon, vous découvrirez le charme de cette propriété de caractère. Sur le côté sud, la terrasse couverte, le beau jardin paysager et l'espace piscine sont destinés au farniente et aux moments de partage. Cette vaste bâtisse offre des espaces de vie

particulièrement bien pensés. Les belles chambres d'amis organisées dans les dépendances permettront de réunir famille et amis confortablement.

A charming character-filled property, a few minutes from Gordes, set in spacious and flower-filled grounds with unimpeded views of the Vaucluse Mountains and the Luberon.

The covered terrace, beautiful landscaped garden and pool area at the south side of the house are perfect for relaxing with friends and family. This vast property has particularly well-designed living areas. The attractive separate guest rooms in the annex provide comfortable accommodation for friends and family.

GORDES

354 m² 7253 m² 7 1880 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010957
📍 [provence-home.com](https://www.provence-home.com)





CHARMANTE MAISON DE VILLAGE AVEC VUE

LOVELY VILLAGE HOUSE WITH VIEW

En position dominante, jouissant d'une vue superbe sur le Luberon, cette propriété de village rénovée séduira les amoureux des vieilles pierres dans un environnement non isolé et de toute beauté. L'ensemble donne sur un magnifique jardin paysager avec piscine, espace détente et deux belles terrasses, orienté plein sud. La bâtisse se compose de

deux habitations indépendantes pouvant être réunies. Cette propriété séduira les amoureux des bâtisses anciennes et les plus exigeants en matière de rénovation.

This refurbished hilltop property in the heart of the village will enchant you with its breathtaking Luberon views, beautiful surroundings and

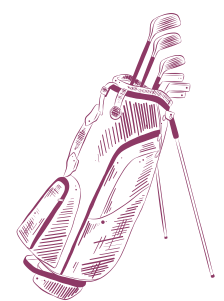
authentic old stone walls. The home looks out onto a stunning south-facing landscaped garden with swimming pool, leisure area and 2 splendid terraces. The house comprises 2 separate residences which could be combined. Those in search of an impeccably refurbished historic house need look no further!

JOUCAS

285 m² 633 m² 5 1485 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101667
providence-home.com





Et roule la petite balle blanche...

ENVIRONNEMENT ENCHANTEUR, BEAUTÉ DU PARCOURS, CHALLENGE SPORTIF, JOUEZ SAUMANE!

Créé de toutes pièces par la main de l'homme, un terrain de golf se distingue en premier lieu par une intégration réussie dans le paysage. À Saumane-de-Vaucluse, à seulement trois kilomètres de L'Isle-sur-la-Sorgue, le golf de Saumane s'est parfaitement implanté dans la garrigue provençale. Le Basque Jean Garaïalde, plus beau palmarès du golf français, a dessiné le parcours en 1989 en tenant compte des spécificités locales : en suivant le canal de Carpentras – manne indispensable pour l'arrosage du terrain – il a installé ses greens et fairways au gré des escarpements rocheux et des bosquets de chênes verts caractéristiques de la campagne environnante. Dès le printemps, les abords du terrain se parent de fleurs mul-

ticolores, et en été, les effluves de lavande et de laurier accompagnent les golfeurs, dont le regard portera au-delà des drapeaux, sur la chaîne du Luberon et les Alpilles. Côté sport, le parcours de 6191 mètres offre un véritable challenge : assez étroit, il demande une précision de tous les instants, et ses greens défendus par quelques pièces d'eau et trente-huit bunkers disséminés avec malice rendent les approches parfois périlleuses. Après quatre heures passées à arpenter les dix-huit trous vallonnés de Saumane (chariots électriques et même voiturettes sont les bienvenus), les joueurs retrouvent la terrasse panoramique du club-house pour se rafraîchir ou déjeuner au restaurant « Les Fontaines du Gerfaut ». À noter que le golf

“ Quelques pièces d'eau et trente-huit bunkers disséminés avec malice rendent les approches parfois périlleuses.”

de Saumane dispose d'un proshop, d'un practice et d'une école de golf où deux professeurs dispensent quotidiennement leurs cours sur les différentes zones d'entraînement et le petit parcours de cinq trous. Il est également possible de loger sur place dans la résidence « Madame Vacances », équipée d'une piscine, de courts de tennis et d'une salle de fitness. ●

LE GOLF EN FRANCE

Avec plus de 410 000 licenciés, le golf est la 4^e discipline individuelle française. L'attrait pour la petite balle blanche a connu un essor spectaculaire sur les quarante dernières années, la fédération française de golf ayant multiplié ses effectifs par vingt. Le nombre de pratiquants réguliers est évalué à 800 000. La région PACA compte 67 terrains de golf (732 sur tout le territoire), dont six en Vaucluse et deux en Luberon (Saumane et Villars).

“ The cunningly arranged ponds and thirty-eight bunkers guarding the greens make for dangerous approach shots.”

As totally man-made creations, golf courses' finest features must be their successful integration into the surrounding landscape. The Saumane golf course blends perfectly into the Provençal landscape only 3 km from L'Isle-sur-la-Sorgue in Saumane-de-Vaucluse. The course was designed in 1989 by Basque golfer Jean Garaïalde, the most successful golfer in France. Taking the local topography into account, the course follows the Carpentras canal – a godsend for irrigation – with the greens and fairways set along the rocky cliffs and evergreen oak glades that are characteristic of the surrounding countryside. From spring onwards, the edge of the course is filled with colourful flowers, and in summer the golfers are accompanied by the scent of lavender and bay, with their eyes drawn past the golf flags to the Luberon and Alpilles mountains. From a sporting perspective, the 6,191 metre course provides a real challenge: quite narrow, it requires complete precision, and the cunningly arranged ponds and thirty-eight bunkers guarding the greens make for dangerous approach shots. After four hours playing Saumane's undulating 18-hole course – where electric golf trolleys and even buggies are welcome – golfers can retire to the clubhouse's panoramic terrace for refreshments or lunch at the “Les Fontaines du Gerfaut” restaurant. The Golf de Saumane also has a Pro Shop, a driving range and a golf school with two teachers providing daily lessons on the various practice greens and the small five-hole course. On-site accommodation is available in the 'Madame Vacances' apartments, which have a swimming pool, tennis court and gym. ●

GOLF IN FRANCE

With over 410,000 licensed golfers, golf is the fourth most practised individual sport in France. The appeal of the little white ball has seen spectacular growth over the past forty years and the French golf federation has experienced a twenty-fold increase in membership. There are estimated to be 800,000 regular golfers. The Provence-Alpes-Côte d'Azur region has 67 golf courses (732 for the country as a whole), including six in the Vaucluse and two in the Luberon (at Saumane and Villars).

PROVENCE COUNTRY CLUB

1141, route de Fontaine - 84800 Saumane-de-Vaucluse
Tél. : +33 (0)4 90 20 20 65 – contact@golfdesaumane.fr
▲ golfdesaumane.fr

Musée de la lavande

Toute l'histoire de l'or violet

Leur emblème de la Provence, la lavande a son musée à Coustellet. Cette grande demeure en pierres entourée d'un jardin méditerranéen de lavandins et d'oliviers permet d'apprécier le savoir-faire des lavandiculteurs du XVI^e siècle à nos jours, avec une collection de 346 pièces du monde lavandicole, de la distillation et de la parfumerie. Visites guidées, ateliers et animations.



LAVENDER, PROVENCE'S ICONIC FLOWER, has its own museum in Coustellet. In this large stone building, surrounded by a Mediterranean garden of lavender and olive trees, you can learn about lavender

growers' skills from the 16th century to the present day. A 346-item collection illustrates the world of lavender growing, distillation and perfumery. Guided tours, workshops and events.

📍 76, Route de Gordes
84220 Coustellet
+33 (0)4 90 76 91 23
📍 museedelalavande.fr

Clos des Jeannons

Les histoires de famille ont de l'avenir. La preuve avec André Horard, son fils Guillaume et son gendre Fabien, qui perpétuent la culture de l'olive entamée il y a cinq cents ans. Le domaine, le plus important de la région avec 4 500 oliviers, accueille plus de 2 000 producteurs indépendants qui viennent presser leurs olives au moulin entièrement mécanisé pour réaliser une production de 400 tonnes par an. Une magnifique boutique propose ses huiles, tapenades et miels de Provence. En été, la famille organise un itinéraire découverte pour expliquer le travail de l'olivier, de la plantation jusqu'au pressoir.



ANDRÉ HORARD HAS PROVED THAT FAMILY BUSINESSES HAVE A GREAT FUTURE. His son Guillaume and son-in-law Fabien are carrying on the tradition of olive growing started five hundred years ago. The estate has 4,500 olive trees and is the largest in the region. Its totally automated mill presses the olives of 2,000 independent producers with an overall annual production of 400 tonnes. A magnificent shop sells oil, tapenade and Provençal honey. During the summer, guided tours are available to learn about olive growing from planting through to pressing.

📍 Le Haut Tourteron
84220 Gordes
+33 (0)4 90 72 68 35
📍 moulinjeannons.com



Restaurant La Terrasse

Ici, sur la Terrasse, on cuisine par saison. Au printemps, en été ou en automne, on retrouve les classiques de la Provence travaillés avec adresse par Gérard Brun et Nathalie, dont le carré d'agneau fait toujours recette. Déjeuner à l'ombre sur la terrasse en surplomb du village est un moment choisi.

AT LA TERRASSE, SEASONAL DISHES TAKE CENTRE-STAGE. From spring to autumn, traditional Provençal dishes are skilfully prepared by Gérard Brun and Nathalie, including their ever-popular rack of lamb. Lunch on the shady terrace overlooking the village is a particular treat.

📍 200, rue de la République
84220 Goult
+33 (0)4 90 72 20 20



Domaine de la Verrière

Sur la colline de la Gardie à Goult se niche ce domaine familial de 28 hectares mené par Jacques Maubert. La cave de vinification date de 1900, avec un cuvier bâti en pierre locale. Une antiquité, complétée par de nouvelles installations performantes. Les vins, principalement en AOP Ventoux, sont élaborés à partir de grenache, cinsault, clairette, vermentino, roussanne et viognier. La signature des grands vins sudistes.

NESTLED ON THE GARDIE HILLSIDE AT GOULT is the 28 hectare family estate run by Jacques Maubert. The wine-making cellar, dating from 1900, still has its original vat of local stone, now supplemented by efficient new machinery. Their wines, mostly classified AOP Ventoux, are created from the Grenache, Cinsault, Clairette, Vermentino, Roussane and Viognier grape varieties, that are characteristic of the great Mediterranean wines.

📍 2673, Chemin de la Verrière
84220 Goult
+33 (0)4 90 72 20 88
📍 domainedelaverriere.fr

Restaurant La Bartavelle

Emmanuel et Sylvie Champion proposent une carte bistrannique d'inspiration méditerranéenne : asperges vertes gratinées au parmesan au printemps, clafoutis aux cerises avec un caillé de chèvre en été et retours de chasse aux truffes du Luberon à l'automne. De la gourmandise à l'état pur.

EMMANUEL AND SYLVIE CHAMPION'S BISTRONOMIC MENU is inspired by Mediterranean flavours: green asparagus and parmesan gratin in spring, cherry clafoutis with goat cheese curds in summer and Luberon truffles hunting in autumn. The pure gourmet experience.

📍 29, rue du Cheval Blanc
84220 Goult
+33 (0)4 90 72 33 72
📍 labartavellegoult.com



Le Spa Sisley des Airelles

Ouvert tous les jours de 10h à 20h, le Spa Sisley des Airelles (anciennement Bastide de Gordes) vous propose d'arrêter le temps dans un havre de paix. Une journée pour penser à soi, pour profiter d'une vaste piscine intérieure, du hamam et des douches sensorielles. Les soins sont prodigués dans des salles de relaxation ou bien directement dans les cour-sives, avec vues sur le Luberon. Le déjeuner est servi sur la terrasse surplombant la vallée. Inoubliable.

OPEN FROM 10AM UNTIL 8PM EVERY DAY, Airelles Sisley spa (formerly Bastide de Gordes) provides the perfect haven of tranquillity for you to get away from it all. A day for yourself, to enjoy the huge indoor pool, hammam and sensory showers. Treatments take place in relaxation rooms and vaulted passages with views of the Luberon. Lunch is served on the terrace overlooking the valley below. An unforgettable experience.

📍 61, rue de la Combe - 84220 Gordes
+33 (0)4 90 72 12 12
📍 airelles.com

Le village des Bories

Une plongée dans le passé agricole

Situé à 4 km de Gordes, à 270 m d'altitude, le village des Bories est un étonnant témoignage de la paysannerie provençale. L'ancien hameau, dit « Les Cabanes », est typique de l'habitat temporaire qui, dans les pays méditerranéens, venait s'adosser au village et était lié aux travaux agricoles saisonniers. Il regroupe une trentaine de bories, ces « cabanes » en pierre sèche habitées aux XVII^e et XVIII^e siècles, remarquablement restaurées.

SITUATED 4 KM FROM GORDES AT AN ALTITUDE OF 270 M, the Village des Bories open-air museum reveals a fascinating glimpse into Provençal history. The an-



cient hamlet known as Les Cabanes is typical of the temporary housing that was built on the outskirts of Mediterranean villages to house seasonal agricultural workers. The museum comprises around thirty skilfully restored dry-stone cabins,

known as 'bories', originally dating from the 17th and 18th centuries.

📍 Les Savournins
84220 Gordes
+33 (0)4 90 72 03 48
📍 levillagedesbories.com

Domaine de la Bastidonne

Ce domaine familial de 30 hectares situé sur la commune de Cabrières d'Avignon est adossé aux contreforts sud des Monts de Vaucluse, sur la commune de Coustellet. Anciennement investie dans la polyculture, la famille Marreau a ciblé sa production sur la vigne et l'olivier. Au vignoble, l'agriculture raisonnée est désormais appliquée aux 18 cépages qui font la richesse et l'originalité de ce domaine. De jolis vins à prix doux que l'on peut déguster au caveau, ou pendant la visite du chai.



A 30 HECTARE FAMILY-RUN ESTATE IN CABIÈRES-D'AVIGNON set against the backdrop of the Vaucluse Mountains' southern foothills near Coustellet. The Marteau family have an agricultural background and now focus purely on vines and olives. Sustainable agricultural practices have been introduced for all 18 grape varieties that give this vineyard its unusual and diverse character. Attractive wines at affordable prices with on-site wine tasting.

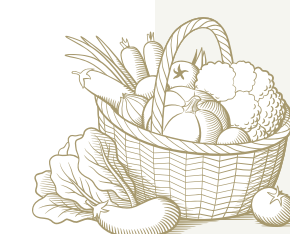
📍 Quartier de la Bastidonne
84220 Cabrières-d'Avignon
+33 (0)4 90 76 70 00
📍 domaine-la-bastidonne.com



Au cœur du pays des Sorgues et Comtat Venaissin

Entre Rhône et Durance, dans le comtat Venaissin, l'Histoire a laissé ses empreintes. Les Romains ont planté la vigne, les Grecs les oliviers, mais ce sont les papes installés à Avignon qui lui ont donné son épanouissement culturel. Commencez la balade par la ville de Cavaillon, reine du melon et porte d'entrée sur le triangle d'or du Luberon. En suivant la Durance, vers Caumont ou Le Thor, vous approchez de la Venise Provençale. Cité à fleur d'eau, capitale des antiquaires, l'incontournable L'Isle-sur-la-Sorgue vous invite à une pause sur ses terrasses en bord de rivière.

History has left its mark on the Comtat Venaissin region flanked by the Rhône and the Durance rivers. The Romans planted grapevines, the Greeks olive trees, but it was the popes of Avignon who transformed the Comtat into a thriving cultural beacon. Start your walk in Cavaillon, the melon capital and gateway to the Luberon's Golden Triangle. Follow the Durance River towards Caumont and Le Thor to reach the "Venice of Provence". L'Isle-sur-la-Sorgue, the legendary city on the water and hub of antique dealers, invites you to unwind on its riverside terraces.



BALADES GOURMANDES

MARCHÉ DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
Quai Jean Jaurès,
le dimanche de 8 h à 13 h.

MARCHÉ DE CAVAILLON
Place François Tourel,
le lundi de 8 h à 12 h 30.

MARCHÉ AGRICOLE DE VELLERON
Route de Cavaillon,
tous les soirs à 18 h sauf le dimanche.

SOMMAIRE

- L'ébéniste au cœur fidèle**
À Maubec, Michael Montulet reproduit les gestes d'autrefois p. 60
- À la santé du grenache**
Le raisin star de la vigne méridionale fait rayonner
les vins des Côtes-du-Rhône p. 62
- Au fil de la Sorgue**
Ses eaux transparentes irriguent le plus
grand verger de Provence p. 74
- Bonnes adresses** p. 76

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE : Pages 64 à 73



L'ébéniste s'efface toujours
derrière le meuble, le credo
de Michaël Montulet.

“On n’efface pas deux cents
ans d’Histoire, on les remet
en scène. Avec mes ciseaux et
mes scalpels, je suis un peu
le chirurgien du meuble.”

Dans un coin de son atelier repose une table italienne du XVIII^e siècle, victime d’une inondation. Le plateau a gondoilé, les pièces de marqueterie ont sauté, Michaël devra faire preuve de patience et d’analyse pour recomposer les ornements d’origine et rendre son aspect initial à ce meuble antique. Pour y parvenir, il y a la patte de l’ébéniste, mais l’œil est tout aussi important: «Il faut aller dans les musées pour se cultiver, connaître les styles des différentes époques, les influences. Comme dans la haute couture, notre approche repose sur la connaissance.»

Le titre d’artisan d’art

Malgré un carnet de commandes bien rempli, Michaël n’envisage pas de faire grossir son entreprise. Sans pression de délai, le temps est son meilleur allié. «Je travaille avec des apprentis à qui je transmets mon savoir et l’amour du travail bien fait.» Épaulé par la Chambre des Métiers d’Avignon, qui lui a décerné le titre d’artisan d’art, il a ouvert son atelier au public, dans le cadre de la Route des arts et gourmandises. Le partage d’expérience pour gagner des sourires, quel plus beau moteur dans une vie d’artisan? ●

“You don’t wipe out
two hundred years of
history, you put it back
center stage. I’m a kind
of furniture surgeon with
my chisels and scalpels.”

When Michaël Montulet left his native Belgium to set up home in the Luberon, he brought with him his deep-rooted convictions and his sense of humour (his company is called *Isle était une fois* – once upon an island – with a nod to the Isle of nearby Isle-sur-la-Sorgue and its antique shops). “Restoring antique furniture means first of all respecting its history. I use traditional techniques with reversible glues to restore pieces to their former glory. Our codes of practice hold us to strict professional standards.” The son of an antique dealer, Michaël has always worked with wood. His choice of career stems from his understanding that antique furniture was made to last... and is often the most beautiful. Restoration is not the only string to his bow and Michaël also creates bespoke furniture and interior fittings for professional and private customers. From tables, chairs, walk-in wardrobes, cupboards and shelving, to kitchens, wine cellars and shop fittings, he takes on every challenge with taste and creativity. However, his favourite work is restoring antique furniture. “I’m the servant of every piece I work on; I’m aiming to restore its soul. I’m a kind of furniture surgeon with my chisels and scalpels.” He was proud to have been able to “rescue” the main door of the Château de Lamanon, which the owner was planning to change. “You don’t wipe out two hundred years of history, you put it back centre stage”, explains this craftsman of abandoned furniture.

The title of skilled craftsman

In a corner of his workshop lies an Italian 18th century table fallen victim to a flood. The top is warped and pieces of marquetry are missing. Michaël will need patience and careful study to recreate the original decoration and restore this antique to its authentic appearance. The skilled hands of the artisan cabinetmaker will be vital, but a careful eye is just as important: “You have to visit museums to learn, to recognize different period styles and influences. It’s like haute couture. Our approach is based on our knowledge.” Despite a full order book, Michaël doesn’t plan to expand the business. Without deadline pressures, his best ally is time itself. “I work with apprentices and pass on my knowledge and my love of work well done.” Supported by the Avignon Chamber of Trades, which has awarded him the title of skilled craftsman, he has opened his workshop to the public as part of the Route des arts et gourmandises (Provence’s Craft and Gastronomy itinerary). What better motivation for a craftsman than sharing his experience in exchange for happy faces? ●

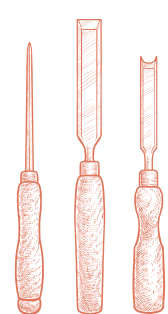
ISLE ÉTAIT UNE FOIS

48, chemin du Cousta - 84660 Maubec

Tél. : +33(0)9 67 07 21 43

▲ isleetaitunefois.fr

L’ébéniste au cœur fidèle



À MAUBEC, MICHAËL MONTULET RESTAURE DES MEUBLES ANCIENS
DANS LE RESPECT DES SAVOIR-FAIRE D’AUTREFOIS.

Quand il quitte sa Belgique natale pour s’installer dans le Luberon, Michaël Montulet vient avec son humour (sa société s’appelle «*Isle était une fois*») et des convictions chevillées au corps. «Restaurer un meuble ancien, c’est d’abord respecter son histoire. Pour lui redonner tout son éclat, j’emploie les techniques d’antan, avec des colles réversibles. La déontologie nous impose de travailler dans les règles de l’art.» Fils d’antiquaire, Michaël a toujours eu le bois au bout des doigts. Il choisit son métier d’ébéniste en comprenant que les meubles anciens sont conçus pour durer... et sont souvent plus esthétiques. Avec plusieurs cordes à son arc, Michaël crée aussi du mobilier sur-mesure et réalise des

agencements intérieurs pour les professionnels et les particuliers. Table, chaise, dressing, placard, étagère, cuisine, cave à vin ou agencement de magasins, il relève tous les challenges, avec goût et ingéniosité. Mais c’est dans la restauration de meubles anciens qu’il s’épanouit le plus. «Je suis au service de la pièce qui m’est confiée, avec l’objectif de lui rendre son âme. Avec mes ciseaux et mes scalpels, je suis un peu le chirurgien du meuble...» C’est avec fierté qu’il a «sauvé» la porte d’entrée du château de Lamanon (Bouches-du-Rhône) que son propriétaire pensait changer. «On n’efface pas deux cents ans d’Histoire, on les remet en scène», dit cet ouvrier des meubles perdus.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

“For those with the patience and skill to take it on, the grenache can have impressive flavour. We think of a whole fruit basket.”

Originating in Spain and grown on all five continents where wine is produced, grenache varieties cover more than 100,000 hectares in the south of France. Grenache comes in three varieties, 'black', 'white' and 'grey', with lavish bunches of juicy, elegant, spherical fruit. It is ideally suited to the soil and conditions of the Mediterranean basin and, further inland, the southern Rhône Valley. Although the vines are strong and hardy, loving the sun, the limestone-rich clay and fearing neither heatwave nor mistral winds, the tasty round grapes themselves are sometimes less easy-going. They can be prone to coulure, a phenomenon which occurs when sudden temperature changes in spring mean that the flowers are not fertilized. This leads to yield reduction and can pose a real problem for 'young' vintages. The grenache, which often has a potential alcohol level of 15% is also impacted by climate change. "We'd like to pick earlier," admits Guillaume Gros, a winegrower in Maubec, "but it's always the grape's phenolic maturity (when skin and pips are ripe) that triggers the harvest." It must also be watched carefully in the cellar as it is prone to oxidation, which can lead to a deterioration in flavour molecules. Blending with other varieties during the wine-making process can temper its 'fire and flame' traits. But for those with the patience and skill to take it on, the grenache can have impressive flavour. A whole fruit basket on the nose, crushed strawberry, cherry, pomegranate, blackberry and blackcurrant. These flavours reappear in the taste, mixed with the typical Provençal aromas and mild spices. As they age, wines with a majority of Grenache give off notes of chocolate, prune, cherry brandy and kirsch.

Iconic in Châteauneuf-du-Pape

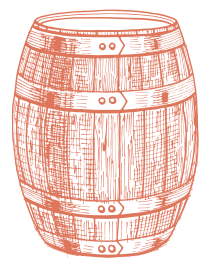
Grenache has given birth to some of the most iconic red wines in the world, such as Châteauneuf-du-Pape's legendary Château Rayas and Henri Bonneau. For those with a sweet tooth, grenache excels in the natural sweet wines of Rasteau, Maury and Banyuls. It is also well established in the alluvial plains of the Durance and Calavon rivers, where Guillaume Gros blends it with Syrah and Carignan. "It brings a finesse often lacking in southern wines..." And as for the perfect food pairing, a grenache accompanied by the traditional skewered thrushes of Provence will be unforgettable. ●

 **MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN**
Place de l'Horloge - 84560 Ménerbes
Tél. : +33 (0)4 90 72 38 37
▲ vin-truffe-luberon.com

d'oxygène, capable de dégrader ses molécules aromatiques. L'association à d'autres cépages durant la vinification aidera à calmer son caractère « tout feu, tout flamme ». Mais pour qui a la patience et la dextérité de le travailler, le grenache est un formidable révélateur d'arômes. Au nez, on parle d'une corbeille de fruits, fraise écrasée, cerise, grenade, mûre ou cassis. On retrouve ces saveurs en dégustation, mêlées à des parfums de garrigue et d'épices douces. En vieillissant, les vins à majorité de grenache laissent s'élever des notes de chocolat, de pruneau, de cerise à l'eau de vie et de kirsch.

“Pour qui a la patience et la dextérité de le travailler, le grenache est un formidable révélateur d'arômes. On parle d'une corbeille de fruits.”

Le grenache a fait naître des vins rouges iconiques parmi les plus recherchés sur la planète, par exemple à Châteauneuf-du-Pape, avec les mythiques Château Rayas et Henri Bonneau. Pour l'amateur de sucre, il excelle en vin doux naturel à Rasteau, Maury et Banyuls. Il est aussi bien ancré dans les plaines alluvionnaires de la Durance et du Calavon, où Guillaume Gros l'assemble avec la syrah et le carignan. « Il apporte la finesse dont les vins sudistes manquent souvent... » Quant à l'accord parfait, le mariage du grenache avec une brochette de grives sera mémorable... ●



À la santé du grenache

LE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DES CÔTES-DU-RHÔNE EST LE SYMBOLE DE LA GÉNÉROSITÉ RHODANIENNE.

Originaire d'Espagne et présent sur les cinq continents où l'on produit du vin, le grenache est implanté dans le sud de la France sur plus de 100 000 hectares. Ce cépage tricolore (il existe en « noir », « blanc » et « gris »), au port fringant souvent taillé en « gobelet », aux grappes généreuses et aux baies juteuses, a trouvé son terroir d'élection sur tout le pourtour méditerranéen, et plus en amont dans les terres, en Vallée du Rhône méridionale. Si la plante est vigoureuse et rustique – elle aime le soleil, les terrains argilo-calcaires, et ne craint ni la canicule ni le mistral – son fruit rond et gourmand est parfois un peu moins conciliant. Il est tout d'abord sensible à la coulure, un phénomène qui se produit lorsque les fleurs

ne sont pas fécondées, suite à une brusque variation de température printanière. Un vrai problème sur les millésimes « frais », puisque le volume de la récolte sera revu à la baisse. Le réchauffement climatique a également une incidence sur le grenache, dont le potentiel alcoolique monte régulièrement jusqu'à 15°.

Iconique à Châteauneuf-du-Pape

« On aimerait bien le ramasser plus tôt, admet Guillaume Gros, vigneron à Maubec, mais c'est toujours la maturité phénolique du raisin (lorsque la peau et les pépins sont mûrs) qui déclenche la vendange. » En cave, il faudra aussi le surveiller attentivement car il est sensible à un excès



PROPRIÉTÉ MAJESTUEUSE

MAJESTIC PROPERTY

Magnifique propriété avec une entrée majestueuse via un portail en fer forgé s'ouvrant sur une allée paysagée. Au calme absolu, ce mas offre une vue dégagée sur le Luberon et les champs d'oliviers. Au centre du terrain se situent l'habitation principale et ses dépendances, et l'espace piscine. Pour les amoureux des chevaux, ce bien offre une prairie, des écuries et une sellerie.

L'ensemble est parfaitement entretenu et procure une totale intimité pour les amoureux de tranquillité et d'espace.

A magnificent property with a majestic entrance through wrought iron gates and along a landscaped drive. From its peaceful location, the farmhouse boasts unobstructed views onto the Luberon and surrounding

olive groves. The main house, annexes and swimming pool area, are set in the middle of the grounds. For horse-lovers, this property comprises a meadow, stables and saddlery. The property is perfectly maintained and provides total privacy for those who love space and tranquillity.

LES VIGNÈRES

360 m² 4,77 ha 6 1995 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010954
providence-home.com





VILLA DANS UNE ATMOSPHÈRE TRANQUILLE

VILLA IN A PEACEFUL SETTING

Proche du magnifique village des antiquaires de L'Isle-sur-la-Sorgue, également connu comme la Venise provençale, la propriété est située au fond d'un chemin, offrant intimité, sécurité et calme pour le plus grand bonheur des amateurs de tranquillité. Un grand portail en fer forgé s'ouvre sur l'arrière de la propriété et son jardin soigné de plus de 4 000 m².

L'espace piscine et la terrasse couverte de plus de 80 m² avec sa vue panoramique splendide vous plongeront dans une ambiance reposante.

Near the magnificent village of L'Isle-sur-la-Sorgue, known for its antique dealers and for being the 'Venice of Provence', the property is situated

at the end of a path, providing privacy, security and peace, ideal for those who love tranquillity. A stately wrought-iron gate opens onto the rear of the property and a well-manicured garden extending over 4,000 m². The pool area and 80 m² covered terrace with spectacular panoramic views make for the most relaxing of settings.

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

285 m² 4 062 m² 5 1 200 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101450
providence-home.com





MAS DU XVIII^e SIÈCLE AVEC GÎTES ET CHAMBRES D'HÔTES

18th CENTURY FARMHOUSE WITH COTTAGES AND GUEST ROOMS

Dès l'entrée de la propriété, le jardin d'agrément flaire bon la Provence, l'oliviera se fond dans l'allée de cyprès bordée de lavande, avec en toile de fond les pierres apparentes d'un mas de caractère. La propriété se situe dans le Parc du Luberon, proche des commodités tout en étant en pleine campagne, ce qui permet d'organiser des réceptions en toute intimité. Elle se compose

d'un mas du XVIII^e siècle avec partie privative, quatre chambres d'hôtes, trois gîtes et deux piscines sur un magnifique parc arboré.

As soon as you step foot into the property, you can smell the subtle scents of Provence coming from the floral garden and enjoy the view of the olive grove nestled among the lavender-lined cypress trees edging

the driveway, with the exposed stones of this character-filled farmhouse as a backdrop. The property lies within the Luberon Park, near to amenities, but out in the countryside, allowing you to relax with family and friends in total privacy. It comprises an 18th century farmhouse with private wing, 4 guest rooms, 3 guest houses and 2 swimming pools, in magnificent tree-lined grounds.

TAILLADES

420 m² 2 ha 9 1800 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010900
📍 [provence-home.com](https://www.provence-home.com)





PROPRIÉTÉ NICHÉE SUR UNE COLLINE

PROPERTY NESTLED
ON THE HILLSIDE

Un portail automatique vous accueille dans cette belle allée bordée d'oliviers et de cyprès qui mène à cette charmante propriété avec piscine et pool-house sur la colline Saint-Antoine. Cette maison contemporaine de style traditionnel provençal est particulièrement lumineuse et fonctionnelle. En position dominante, la terrasse de la

suite parentale offre une vue panoramique sur les Pays des Sorgues et ses environs. Dans un havre de paix et proche du centre-ville historique de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Automatic gates open onto a pleasant olive- and cypress-lined drive leading to a charming property with swimming pool and pool house

on the Saint-Antoine hillside. This contemporary house in the traditional Provençal style is particularly light-filled and functional. High on the hillside, the master suite's balcony provides panoramic views of the surrounding Pays des Sorgues villages and countryside. In a haven of tranquillity and near the historic town centre of L'Isle-sur-la-Sorgue.

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

170 m² 3 000 m² 4 790 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101414
providence-home.com

MAISON CONTEMPORAINE AVEC VUE PANORAMIQUE

CONTEMPORARY HOUSE WITH
PANORAMIC VIEWS PROPERTY

Sans être isolée, avec vue panoramique sur le Luberon et la campagne environnante, la maison est située dans un domaine résidentiel en pleine nature. Le terrain de 2800 m² est entièrement clos et paysagé. Il bénéficie de plusieurs terrasses, d'une piscine, d'un pool-house et d'un calme absolu. La propriété est répartie sur deux niveaux et baignée de

lumière du fait de sa position dominante exposée plein sud. Vous aimerez les matériaux, les couleurs contemporaines, les volumes et les espaces généreux.

The property is in a residential area, totally surrounded by nature but without being isolated, and has panoramic views of the Luberon and surrounding countryside. The

2,800 m² grounds are fully enclosed and landscaped. They comprise multiple terraces, a swimming pool, a pool house – and provide absolute tranquillity. The property is organised across two levels and is flooded with light thanks to the south-facing, hilltop location. You will be drawn to the materials, the contemporary colours and the ample space and volumes.

CAVAILLON

234 m² 2 875 m² 4 850 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101475
providence-home.com





TRÈS BEAU MAS DE CARACTÈRE AU PIED DU LUBERON

ATTRACTIVE, CHARACTER-
FILLED FARMHOUSE AT THE FOOT
OF THE LUBERON

Ce mas plein de charme entouré d'un beau terrain jouit d'une superbe vue sur le Luberon. Après être passé sous un porche en pierre, on arrive dans un bel espace ouvert sur la vue devant le mas, avec un magnifique platane centenaire et un beau jardin paysager. À l'extérieur, on peut jouir d'une

piscine protégée d'une grille en fer forgé, avec pool-house et maison d'amis indépendante et tournée vers le sud. Cette propriété aux prestations de qualité sera idéale pour une grande famille.

This charming farmhouse set in attractive grounds has superb views

of the Luberon. A stone arch leads through to an open area in front of the farmhouse facing the view, with a magnificent ancient plane tree and a beautiful landscaped garden. The grounds also include a pool area, protected by wrought iron railings, with pool house, and a separate south-facing guest house. A property with high-quality fittings that would be ideal as a large family home.

TAILLADES

350 m² 1,8 ha 5 1370 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101105
providence-home.com





“ This verdant
riverside setting is ideal
for canoeing, fly-fishing,
trout-tickling and relaxing
family picnics in the
shade.”

There is not one river Sorgue, but many. The river follows an eccentric course downstream like the tentacles of a frenzied octopus. It emerges from the ground at Fontaine-de-Vaucluse in the Vallis Clausa ('enclosed valley') that gives the Vaucluse department its name. The Fontaine-de-Vaucluse is a natural wonder and, despite numerous underground expeditions over the past hundred years, has not yet given up all its secrets. Rainwater infiltration, along with melted snow from Mont Ventoux, the Vaucluse Mountains, the Albion plateau and the Lure Mountain, creates a colossal flow from the chasm of 90m³ per second in the spring. An enormous reservoir that turned the waterwheels of the old paper mills and wool industry centuries ago. Working factory museums demonstrate historical trades. The Sorgue maintains a constant year-round temperature of 13 °C, its clear turquoise and emerald waters providing a feast for the eyes. The beauty of the Fontaine-de-Vaucluse also inspired the Renaissance humanist Petrarch, who set up home here, as well as local poet and resistance hero René Char.

A perfect spot for nature lovers

At Partage des Eaux ('division of the waters') just upstream from L'Isle-sur-la-Sorgue, the river splits in two. This verdant riverside setting is a perfect country spot for nature lovers, and ideal for canoeing, fly-fishing, trout-tickling or relaxing family picnics in the shade. During the summer, the residents of L'Isle-sur-la-Sorgue hold boat races in Nego Chin - a particularly unstable kind of flat-bottomed boat. The punter, standing, propels the boat forward with a large pole, while the coxswain, seated at the bow, provides a counterbalance and jumps out of the boat to clear dams and pass under bridges. Over the centuries, the course of the Sorgue has been routed to irrigate all the surrounding land, by a succession of hydraulic features (weirs, spillways, sluices). Downstream from Partage des Eaux, the river becomes the Sorgue de Velleron and the Sorgue d'Entraigues, creating the "Sorgue Basin". After criss-crossing the surrounding meadows, the Sorgue flows west into the Ouvèze at Bédarrides, and south into Avignon, along the picturesque Rue des Teinturiers, before joining the river Rhône. ●



Au fil de la Sorgue

SURGIE DES ENTRAILLES DE LA TERRE, LA SORGUE
IRRIGUE LES PLAINES DU VAUCLUSE PAR DES CHEMINS DÉTOURNÉS.

Il n'y a pas une Sorgue, mais des Sorgues. Telle une pieuvre étirant ses bras vers l'aval dans une course effrénée, la rivière connaît un parcours original. Elle surgit de terre à Fontaine-de-Vaucluse, dans cette Vallis Clausa (la vallée close) qui a donné son nom au département. Le site de Fontaine-de-Vaucluse est une curiosité que, malgré les nombreuses expéditions souterraines qu'elle a connues depuis plus d'un siècle, n'a pas livré tous ses secrets. L'eau qui s'échappe de son gouffre, atteignant au printemps un débit colossal de 90 m³ par seconde, provient de l'infiltration des eaux de pluie et de la fonte des neiges du mont Ventoux, des monts de Vaucluse, du Plateau d'Albion et de la montagne de Lure. Un réservoir gigantesque qui faisait tourner les roues à aubes des anciennes usines de papier et de l'industrie lainière il y a plusieurs siècles. Des

fabriques-musées encore en activité font la démonstration du travail d'autrefois. Avec une température constante à 13°C toute l'année, la Sorgue étend ses eaux transparentes dans un camaïeu de turquoise et d'émeraude pour le plaisir des yeux. La beauté du site de Fontaine-de-Vaucluse a d'ailleurs inspiré le poète humaniste Pétrarque, qui y élit domicile, et l'enfant du pays René Char.

Une escale bucolique

La Sorgue se sépare en deux au lieu-dit du Partage des Eaux, en amont de L'Isle-sur-la-Sorgue. Une escale bucolique pour les amoureux de la nature. On y croise des canoës, des pêcheurs à la mouche taquinant la truite, et des familles venant s'y détendre après un pique-nique ombragé. Durant l'été, les L'Islois s'affrontent sur des courses

“ On y croise des canoës,
des pêcheurs à la mouche
et des familles venant s'y
détendre après un pique-nique
ombragé.”

de Négô Chin, ces barques à fond plat particulièrement instables. Debout, le barreur fait avancer le bateau à l'aide d'une grande perche, tandis que le tireur, installé à la proue, fait contrepoids et saute hors du bateau pour franchir les barrages et passer sous les ponts. La Sorgue a été façonnée au fil des siècles afin d'irriguer l'ensemble du territoire, grâce à une succession d'ouvrages hydrauliques (seuils, déversoirs, vannages) qui orientent son cours. Depuis le Partage des Eaux, la rivière donne naissance à la Sorgue de Velleron et la Sorgue d'Entraigues, créant le «bassin des Sorgues». Après avoir sillonné les prairies des quartiers environnants, la Sorgue rejoint l'Ouvèze par l'ouest à Bédarrides, et file à Avignon par le sud, via la pittoresque Rue des Teinturiers, avant de se jeter dans le Rhône. ●

LA FILAVENTURE

Musée sensoriel des fibres nobles Brun de Vian-Tiran
Avenue de la Libération - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
▲ lafilaventure.com

LE MOULIN VALLIS CLAUSA

Chemin de la Fontaine - 84800 Fontaine-de-Vaucluse
▲ moulin-vallisclausa.com/fr

Domaine Tourbillon

De la cerise au raisin

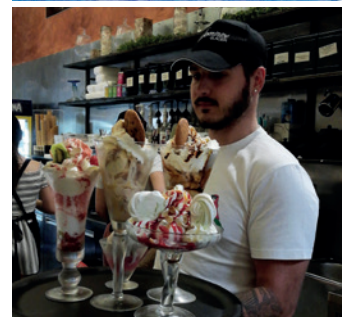
Créé en 2012 par Yves Tourbillon, qui est aussi producteur de cerises à Lagnes, le domaine du Tourbillon connaît une réussite spectaculaire. À la vinification, Benjamin, le fils aîné, réalise de remarquables cuvées en AOP Côtes-du-Rhône, Gigondas et Châteauneuf-du-Pape, que l'on peut déguster dans le caveau futuriste du domaine, sur la route de l'Isle-sur-la Sorgue.

ESTABLISHED IN 2012 BY YVES TOURBILLON, who is also a cherry producer in Lagnes, the Tourbillon estate is enjoying spectacular success. His eldest son, Benjamin, makes remarkable AOP Côtes-du-Rhône, Gigondas and Châteauneuf-du-Pape vintages that can be tasted in the estate's futuristic wine cellar on the road to L'Isle-sur-la-Sorgue.



Châteauneuf-du-Pape vintages that can be tasted in the estate's futuristic wine cellar on the road to L'Isle-sur-la-Sorgue.

📍 101, D24
84800 Lagnes
+33 (0)4 90 38 01 62
🌐 domaine-tourbillon.com



Dominici, les plaisirs sucrés

Glacier, chocolaterie, biscuiterie, pâtisserie et salon de thé... Bienvenue chez Dominici, au paradis de la gourmandise. Ici tout est fait maison, les portions sont généreuses, la chantilly déborde des coupes, le pain est perdu et les fruits frais rivalisent avec les boules de glace aux parfums de saison. Parmi les nombreux faiseurs de crème glacée de la ville, Dominici s'est taillé une belle réputation dans la Venise provençale grâce à la qualité de ses douceurs, un accueil convivial de la part de Sylvie et de son équipe, et sa situation idéale sur les bords de Sorgue. La pause fraîcheur par excellence.

ICE CREAM, CHOCOLATE, BISCUITS, PATISSERIE AND A TEA SALON. Welcome to Dominici's gourmet paradise. Everything here is made in-house, with generous portions, whipped cream in abundance, baked goods to die for and fresh fruit vying with scoops of ice cream in seasonal flavours. Dominici's has built up an excellent reputation among the many ice cream makers in the 'Venice of Provence' thanks to its quality products, Sylvie and the team's warm welcome, and its perfect location on the banks of the river Sorgue. The ideal refreshment stop.

📍 14, Quai Rouget de l'Isle
84800, L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél. : +33 (0)4 88 61 28 47
🌐 facebook.com/ledominici



Restaurant Le Gazebo

Ce spot niché au creux d'une pinède est un lieu de détente original et accueillant, aux accents balinais. Planches et tapas se dégustent autour de la piscine, avec une musique live toujours jazzy. Buffets et cocktails le soir, brunch le week-end.

NESTLED IN THE PINE FOREST IS AN UNUSUAL AND WELCOMING RELAXATION SPOT, Provence's 'little Bali'. Enjoy small plates and tapas around the pool, while listening to upbeat live music. Themed buffets and cocktails in the evening, week-end brunch.

📍 468, Chemin de Vidaucque
84460 Cheval-Blanc
+33 (0)4 90 04 05 82
🌐 restaurant-legazebo.com



Domaine Léos

Pari tenu pour Patrick Bruel qui, lorsqu'il acquit une propriété plantée d'oliviers à L'Isle-sur-la-Sorgue, décida de produire une huile d'olive d'excellence. Entouré des plus grands experts oléicoles français, il plante plus de 2 800 arbres sur les meilleures parcelles et lance l'Huile H en 2016. Les chefs étoilés Alain Ducasse, Guy Savoy et Joël Rebuchon l'ont adoptée, la jugeant digne des meilleures italiennes. Pour compléter le tableau, le domaine a sorti en 2021 Augusta, la première cuvée du domaine, un rosé aux saveurs de groseille et d'agrumes.

WHEN SINGER/POKER-PLAYER PATRICK BRUEL acquired a property planted with olive trees in L'Isle-sur-la-Sorgue, he put his cards on the table and decided to produce an exceptional olive oil. Supported by France's leading olive experts, he planted more than 2,800 trees on the best plots and in 2016 launched Huile H, used by renowned chefs, Alain Ducasse, Guy Savoy and Joël Rebuchon, who consider it to be comparable to the best Italian oils. In 2021, the estate launched its first wine, Augusta, a rosé with accents of redcurrant and citrus.

📍 Chemin de Margoye - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
🌐 hdeleos.com

Au Rucher de Thouzon

Olivier et Christine Bayon de Noyer ont passé la main à leur fils Vincent dans la production de miels savoureux (lavande, châtaignier, montagne et toutes fleurs). Vente à la miellerie et sur les marchés, vendredi matin à Carpentras, samedi matin au Thor.

OLIVIER AND CHRISTINE BAYON DE NOYER have handed over production of their delicious honeys (lavender, chestnut, mountain and wildflower) to their son Vincent. Buy at the honey farm or the market (Carpentras on Friday morning and Thor on Saturday morning).

📍 1338, chemin de la traillle
84250 Le Thor
+33 (0)4 90 33 71 19



Restaurant Le Vivier

Patrick Fischnaller et son chef Romain Gandolphe font vivre cette institution de l'Isle-sur-la-Sorgue qui bénéficie d'une agréable terrasse au bord de l'eau, dans un espace apaisant. Eclectisme, modernité et démocratisation sont les marqueurs d'une cuisine traditionnelle qui n'en demeure pas moins inventive. Le pithiviers de pigeon aux cèpes et foie gras est tout simplement délicieux. La carte des vins est aussi à l'image des fins connaisseurs qui fréquentent cette belle adresse.

A TRUE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE INSTITUTION RUN BY PATRICK FISCHNALLER AND CHEF ROMAIN GANDOLPHE in a tranquil setting with a pleasant riverside terrace. Eclectic and modern twists on traditional dishes, inventively made accessible to all. The traditional pigeon pie with cep mushrooms and foie gras is, frankly, delicious, and the wine list reflects the tastes of the true connoisseurs who are regulars at this superb restaurant.

📍 800, cours Fernande Peyre - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
+33 (0)4 90 38 52 80
🌐 levivier-restaurant.com

Domaine des Peyre

Le rêve d'une vie en grand

Ex-directrice de Gault & Millau, Patricia Alexandre et son compagnon Georges Antoun ont redonné vie à un vignoble oublié de Robion. Décoré d'œuvres d'art, entouré de bâtisses habilement restaurées, le domaine produit de jolis vins accessibles, chaque cuvée portant le nom d'un journal. Et pour que la panoplie soit complète, des salles de réception et des gîtes accueillent les candidats au bonheur dans ce cadre qui fleurit bon la Provence.

AT DOMAINE DES PEYRE, PATRICIA ALEXANDRE, former director of the renowned Gault & Millau guide, along with her partner Georges Antoun, has



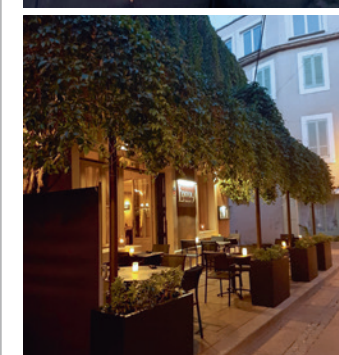
breathed new life into a forgotten Robion vineyard. Contemporary art works are displayed around the estate and its expertly restored buildings. Domaine des Peyre produces pleasant accessible wines, with newspaper-inspired names. Guest apartments and reception

rooms are available to any who want to complete the experience in this typical Provençal setting.

📍 1620, route d'Avignon
84440 Cavaillon
+33 (0)6 08 92 87 71
🌐 domainesdespeyre.com

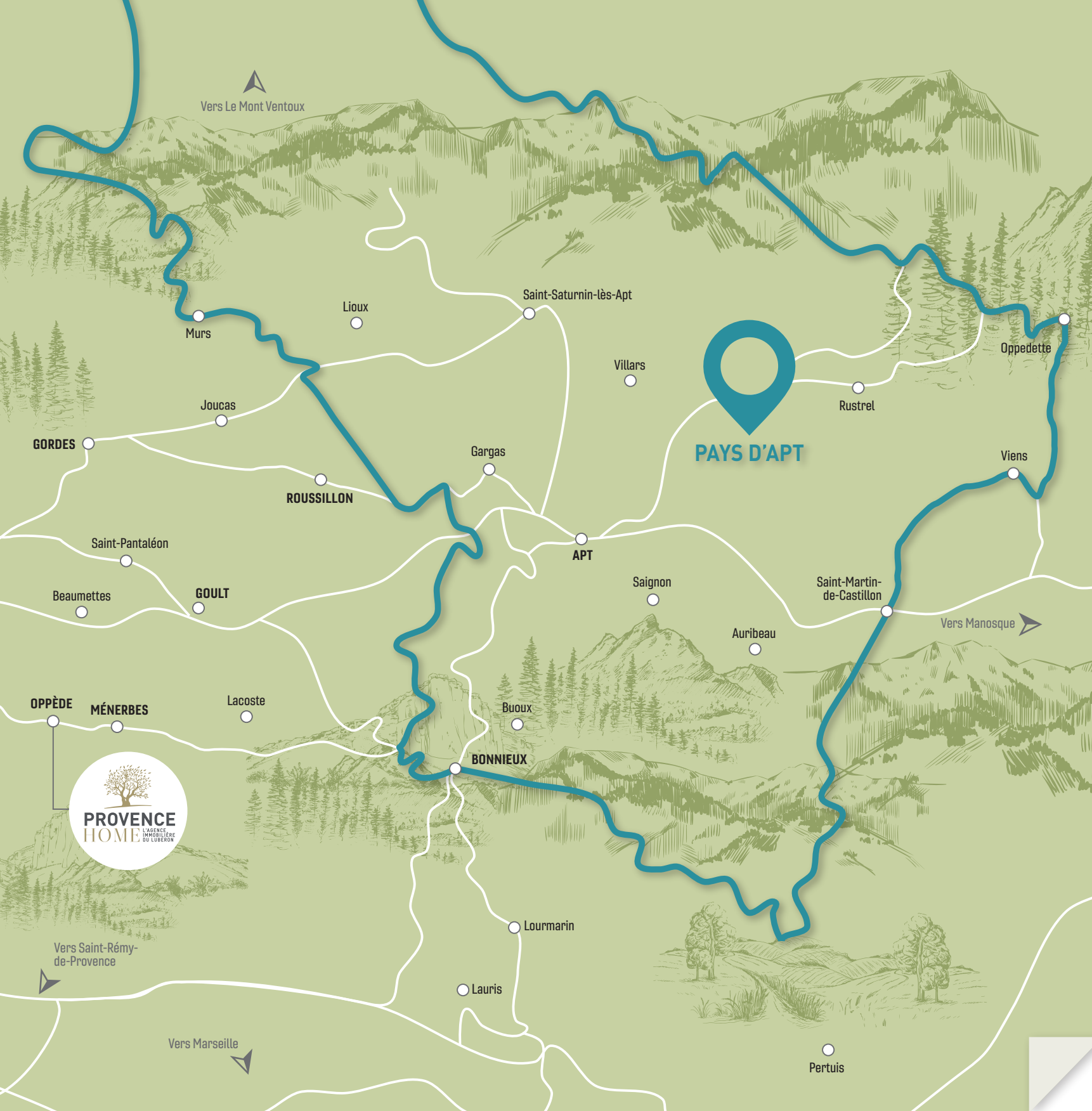
Restaurant L'Envol

Au piano de ce joli restaurant de centre-ville, Laurent Renoult, passé par de belles maisons étoilées, met en scène avec raffinement et esthétisme les produits du terroir local, agneau de Sisteron et pigeon des Costières. En salle et derrière la carte des vins, Sarah Hotten a le sourire engageant et le conseil juste. Une adresse qui s'impose au pays du melon.



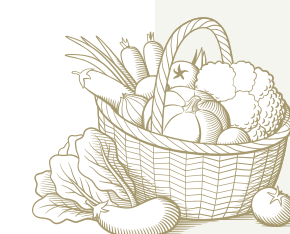
AT THE HELM OF THIS CHARMING TOWN CENTRE RESTAURANT IS LAURENT RENOULT, trained at some of France's most prestigious restaurants. He showcases Sisteron lamb or Costières pigeon with a refined and aesthetic touch. Front of house, Sarah Hotten greets you with a welcoming smile and excellent recommendations. An unmissable Cavaillon gem.

📍 35, rue Gustave Flaubert
84300 Cavaillon
+33 (0)4 90 78 15 27
🌐 lenvolcavaillon.fr



Au cœur du Pays d'Apt

Sur les hauteurs de la ville d'Apt au pied du Grand Luberon, vous retrouvez les villages perchés accrochés à leurs rochers. Bonnieux et Saignon offrent de splendides panoramas à 180°. Sur l'autre rive de la vallée, remontez vers les falaises de la Madeleine et arrêtez-vous du côté de Villars et de Saint-Saturnin-lès-Apt. En poussant vers Roussillon, votre regard s'imprègne des lumières des façades teintées d'ocre du village. Enfilez vos chaussures de randonnée pour une visite du Colorado provençal à la découverte des falaises érodées par les millénaires et ces étranges « fées » d'un autre monde.



BALADES GOURMANDES

LE GRAND MARCHÉ D'APT
Place Gabriel Péri,
le samedi de 8 h à 13 h.

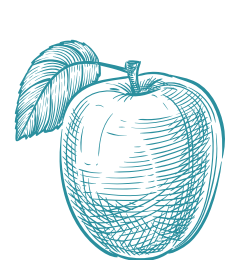
LE MARCHÉ DE BONNIEUX
Place du Terrial,
le vendredi de 8 h à 13 h.

LE MARCHÉ DE ST-SATURNIN-LÈS-APT
Place Gambetta,
le mardi de 8 h à 13 h.

SOMMAIRE

- Pas de trêve pour le fruit confit**
À Apt, la tradition perdue pour la reine des confiseries gastronomiques p. 80
- Le sacre vertueux de la lumière**
Coup de projecteur sur la lustrerie Mathieu à Gargas, spécialiste des luminaires anciens p. 82
- Des couleurs en ocre massif**
De Roussillon à Rustrel, un véritable décor de Far-West p. 92
- Bonnes adresses** p. 94

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE : Pages 84 à 91



Pas de trêve pour le fruit confit

LA FRANCE RESTE LE LEADER MONDIAL DU FRUIT CONFIT ET APT EN EST SA CAPITALE.

À l'ère de la consommation des bonbons allemands, américains et autres pâtes à tartiner italiennes, le fruit confit, péché mignon de nos ancêtres, garde une image quelque peu désuète. Pourtant, des irréductibles ont fait du fruit confit leur cheval de bataille: « Notre but est de promouvoir et de défendre ce produit de la gastronomie provençale », témoigne Robert Eymony, grand maître de la Confrérie du fruit confit. Intronisation de personnalités, défilé et grand marché en juillet, toutes les opérations sont dignes d'intérêt pour rendre au fruit confit son lustre d'antan. Au Moyen-Âge, la vallée du Calavon était un vaste verger qui fournissait les confiseurs Aptésiens. En 1365, les villageois offrirent des fruits confits au Pape Urbain V, alors en pèlerinage dans leur ville. Et au XVII^e siècle, Madame de Sévigné compara la ville d'Apt à un « chaudron de confi-

tures ». Si la plupart des arbres fruitiers ont été arrachés au profit de la vigne au début du XX^e siècle, il est toutefois remarquable de voir comment une tradition gourmande a traversé les siècles sans tout à fait périr.

Une mise au naturel des ingrédients

Selon le principe qu'à plusieurs, on est plus forts, les derniers confiseurs se réunissent en 1962 en coopérative sous l'enseigne d'Aptunion et conquièrent les marchés de gros et l'export. Pour raconter l'histoire et la fabrication du fruit confit, depuis la récolte jusqu'aux pâtisseries, Aptunion ouvre un magasin en 2018. Les visiteurs peuvent y déguster toutes sortes de fruits et les spécialités concoctées par les nougatiers et les calissonniers locaux, dont le fameux galapian, un savoureux gâteau à la poudre d'amande

“ Nous développons une gamme de fruits confits biologiques et des pépites de fruits sans sucres ajoutés.”

garni de melon jaune, d'angélique et de bigarreaux confits, créé en 1994 par le pâtissier aptois Alain Bouchard. Aujourd'hui, alors que la bataille du sucre est lancée, Aptunion s'engage vers une démarche forte de mise au naturel de ses ingrédients. « Après plusieurs années de recherche et développement, nous finalisons notre projet “Clean Up” avec la suppression des conservateurs et colorants artificiels », explique Benoît Rougier, responsable de la Maison du fruit confit. « Nous développons une gamme de fruits confits biologiques et construisons une nouvelle usine pour nos pépites de fruits sans sucres ajoutés. » Forte du label Entreprise du Patrimoine Vivant, Aptunion vient de se doter d'un méthaniseur qui recycle les effluents en biogaz pour plus de 1000 foyers aptésiens. Alors, dépassé, le fruit confit ?

“ We are developing a range of candied organic fruit and chopped candied fruit without added sugar.”

Candied fruit, our ancestors' favourite treat, has rather an old-fashioned image in an age of German and American confectionery and Italian sweet spreads. However, some staunch defenders have made candied fruit their battle horse: “Our aim is to promote and defend this Provençal speciality”, declares Robert Eymony, Grandmaster of the Candied Fruit-makers Guild. With VIP inductions, a parade and a large market in July, all events are geared towards restoring candied fruit to its former glory.

In the Middle Ages, the Calavon valley was a vast orchard that supplied the confectioners of Apt. In 1365, the villagers offered candied fruit to Pope Urban V who was making a pilgrimage to their town, and in the 17th century, Madame de Sévigné described Apt as a “cauldron of jam” in one of her famous letters. Although most of the fruit trees were removed to make way for vines at the beginning of the 20th century, it is still amazing to see how a gourmet tradition has survived and come down through the centuries.

Using natural ingredients

Strength lies in numbers, and in 1962, the remaining confectioners formed a cooperative under the brand Aptunion and secured the wholesale and export markets. In 2018, Aptunion opened a shop to explain the history and manufacture of candied fruit, from harvesting through to the pâtisserie. Visitors can taste various fruits and specialties created by the local nougat and calisson makers, including the famous galapian – a delicious tart created by Apt pâtissier Alain Bouchard in 1994 and made from ground almonds, decorated with candied Cantaloupe melon, angelica and cherries. Nowadays, with battles about sugar content underway, Aptunion is committed to taking bold steps towards using natural ingredients. “After many years of research and development, we are finalising our ‘Clean Up’ project that eliminates preservatives and artificial colouring”, explains Benoît Rougier, head of the Maison du Fruit Confit (House of Candied Fruit). “We are developing a range of candied organic fruit and are building a new factory for our chopped candied fruit without added sugar.” Having recently gained the Entreprise du Patrimoine Vivant (Living Heritage Business) accreditation, the company has just acquired an anaerobic digester that recycles effluent into biogas for more than 1,000 households in Apt. Candied fruit old-fashioned? Never! ●

📍 **LA MAISON DU FRUIT CONFIT**
Quartier Salignan - RD900 - 84400 Apt
Tél. : +33 (0)4 90 76 31 66
➡ lesfleurons-apt.com



Créateur, restaurateur, collectionneur : Régis Mathieu dédie sa vie aux lustres.



“To be able to reproduce the work of the master bronzers who created these chandeliers is a privilege and a source of pride.”

Who would think that the world specialist in antique chandeliers, with ready access to historical monuments such as the maharajahs palaces, was to be found in a former ochre factory in Gargas, a small Luberon village with a population of only 3,000. Since taking over the family business in 1992, Régis Mathieu has dedicated himself to promoting the prestige of the ceremonial chandelier. A true history buff, he reminds us that a chandelier is, above all, a work of art illuminated during large celebrations to showcase its beauty. “You don’t light a hundred candles for yourself, but to provide a unique experience for your guests in an illustrious mansion beneath the light of a unique decorative object.” From the Hall of Mirrors at Versailles to the Paris Opera House, most of France’s castles, cathedrals and state buildings have called on Lustrerie Mathieu to save their most beautiful chandeliers from the ravages of time. Through these projects and experiences, Régis Mathieu and his artisans have become masters in restoring and reproducing chandeliers, the oldest of which date back five hundred years. Straddling the ages, Régis Mathieu is also a talented designer whose thematic collections feature bronze or rock crystal and challenge the traditional image of hanging chandeliers. His attention to detail has even led him to invent an LED bulb that perfectly recreates a candle flame.

“Reproduire les gestes des maîtres-bronziers qui ont créé ces lustres est une chance et une fierté.”

en scène le bronze ou le cristal de roche et bousculent les codes du lustre à pampilles. Son souci du détail l’a même poussé à inventer une ampoule à LED recréant à la perfection la flamme d’une bougie.

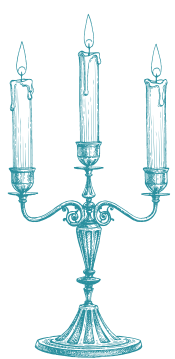
Une galerie personnelle de mille lustres

À cinquante ans, Régis Mathieu est à la croisée des chemins. Si son nom évoque un savoir-faire d’excellence, il affiche désormais sa volonté de transmettre. Il vient d’ouvrir sa galerie personnelle de plus de mille lustres aux acheteurs potentiels. Il souhaite aussi créer une école où l’on formerait des jeunes et des adultes en reconversion aux techniques et à l’éthique du métier. « Les lustres ont traversé les siècles avant de séjourner dans nos ateliers », rappelle Régis Mathieu. « Ils seront là après nous, et reproduire les gestes des maîtres-bronziers qui les ont créés est une chance et une fierté. » Par-delà la baie vitrée du musée de Gargas, son dernier projet est en train de sortir de terre, sur les restanques où siègent encore les bassins de décantation destinés à récupérer l’ocre précieuse : deux bâtiments d’exposition et de travail, pour voir les compagnons prendre soin des lustres, dans une déambulation gratuite et permanente. « Tout ce qui n’est pas partagé finit par se perdre », rappelle Régis. Comme une lumineuse métaphore de son œuvre... ●

A personal gallery with thousands of chandeliers

Now fifty, Régis Mathieu is at a crossroads. His name is synonymous with exceptional skill, and he now wants to pass this on. He has just opened his personal gallery of more than one thousand chandeliers to potential buyers. He also hopes to open a school to train young people, and adults seeking a career change, in the techniques and ethics of the profession. “The chandeliers have travelled through time before arriving at our workshops,” Régis Mathieu reminds us. “They will be there after we have gone – and to be able to reproduce the work of the master bronzers who created them is a privilege and a source of pride.” Through the large windows of the Gargas museum, on the terraces where precious ochre sedimentation tanks still exist, his latest project is taking shape: two permanent exhibition and workshop spaces where you can freely watch the artisans working on the chandeliers. “Everything that is not shared, will be lost,” Régis warns us. The perfect luminous metaphor for his work. ●

MATHIEU LUSTRIERIE
Hameau des Sauvans - 84400 Gargas
Tél. : +33 (0)4 90 74 92 40
mathieulustrerie.com



Le sacre vertueux de la lumière

À GARGAS, LA LUSTRIERIE MATHIEU REMET EN SCÈNE LES LUMINAIRES D’EXCEPTION.

On peut être le spécialiste mondial du lustre ancien, avoir porte ouverte dans les monuments historiques comme dans les palais des maharadjahs et installer sa base... dans les anciennes usines d’ocre de Gargas, petit village du Luberon de 3 000 habitants. Depuis qu’il a repris l’entreprise familiale en 1992, Régis Mathieu a consacré sa vie à redonner ses lettres de noblesse au lustre d’apparat. Ce passionné d’Histoire rappelle que le lustre est avant tout un objet d’art que l’on éclairait pour le mettre en valeur, lors de grandes célébrations. « On n’allume pas cent bougies pour soi, mais pour par-

tager avec ses invités un moment exceptionnel dans une demeure de prestige, à la lumière d’un objet de décor unique. » De la galerie des Glaces à Versailles à l’Opéra de Paris, la plupart des châteaux, cathédrales et bâtiments d’État ont appelé la Lustrerie Mathieu pour sauver leurs plus beaux luminaires de l’usure du temps. Au fil des chantiers et des expériences, Régis Mathieu et ses compagnons sont passés maîtres dans la restauration et la réédition de lustres vieux de cinq siècles pour les plus anciens. À cheval sur les époques, Régis Mathieu est aussi un designer de talent dont les collections thématiques mettent



BEAU MAS RÉNOVÉ AVEC GÎTES

SPLENDID RENOVATED FARMHOUSE WITH GITES

Entourée de terres agricoles et de coteaux de vignes, la bâtisse est dans un écrin de verdure. La nature environnante est protégée, et les commerces sont à quelques minutes en voiture. Le terrain est paysager et aménagé avec deux piscines, terrasses, cour intérieure et plantations aux senteurs de Provence. Vous apprécierez le charme et l'authenticité avec

ses vieilles pierres et poutres apparentes. C'est un lieu rénové avec goût, idéal pour une exploitation touristique avec quatre parties indépendantes.

Nestled in an oasis of greenery, the property is surrounded by agricultural land and hillside vineyards. Set within a protected area with shops only a short drive away. The grounds are

landscaped and include 2 swimming pools, terraces, an inner courtyard and beds of fragrant Provençal plants. You will appreciate the authentic charm of the traditional stonework and exposed beams. The property has been tastefully renovated. It comprises four separate parts, making it ideal as a tourism business.

BONNIEUX

345 m² 2900 m² 8 770 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010855
providence-home.com





GRANDE PROPRIÉTÉ AVEC VUE DÉGAGÉE

SWEEPING PROPERTY WITH UNOBSTRUCTED VIEWS

Dans un environnement champêtre et en position dominante, vous découvrirez un paysage grandiose avec vue dégagée. Cette propriété atypique propose deux façades distinctes : côté arrivée, un style « bastide », et côté vue, un style « mas agricole ». Luxueusement restaurée, la bâtisse révèle des espaces de vie spacieux offrant charme et luminosité. Un bel

espace piscine s'organise devant une adorable maison d'amis. Un lieu exceptionnel et bien agencé dans lequel vous apprécierez la qualité des prestations.

In a rural hillside setting, the property provides unimpeded views of the spectacular countryside. This unusual property has two distinct styles: you arrive at a country manor house;

the other side, facing the views, is a traditional farmhouse. The building has been luxuriously restored to provide spacious light-filled living areas full of character. A beautiful pool area is set alongside the charming guest house. An exceptional and well-appointed property with quality fixtures and fittings.

APT

507m² 7257m² 7 1450 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101504
providence-home.com





MAGNIFIQUE BASTIDE DU XIX^e SIÈCLE

SUMPTUOUS 19th CENTURY COUNTRY HOUSE

Au cœur de la campagne d'Apt, cette grande bastide jouit d'une superbe vue panoramique sur les vallons du Luberon, entourée de prairies naturelles. La propriété a été entièrement rénovée dans un style très contemporain. Vous apprécierez les grandes pièces de vie traversantes au rez-de-chaussée et les chambres aux tailles généreuses. Les sols en

pierre, les hauteurs sous plafond, les huisseries en fer forgé, tout a été pensé pour une restauration offrant confort et charme dans des murs authentiques.

In the heart of the Apt countryside, a large country house with superb panoramic views over the Luberon valleys surrounded by unspoiled meadows. The property has been fully

renovated in a very contemporary style. You will love the large living areas spanning the ground floor and the very spacious bedrooms. From stone floors to high ceilings and wrought-iron window frames, every detail of the renovated interior blends comfort with authentic charm.

ST-SATURNIN-LES-APT

525 m² 9,8 ha 7 2 300 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010460
providence-home.com





MAISON DE HAMEAU DU XVIII^e SIÈCLE AVEC JARDIN

18th CENTURY HAMLET HOUSE WITH GARDEN

Découvrez une maison de caractère en pierre avec jardin dans un hameau paisible et bien exposé. Orientée plein sud, la maison dispose de plusieurs dépendances, d'un studio indépendant, d'une écurie, d'une cave voûtée et d'un auvent couvert. Le terrain est clos, piscinable et joliment arboré. La vue sur le Luberon et le charme

de cette maison de 1789 restaurée séduiront les amoureux des vieilles pierres et des environnements champêtres. Beaucoup de charme et de potentiel pour ce lieu bien entretenu.

Character-filled stone house with garden in a sunny and peaceful village location. The south-facing property

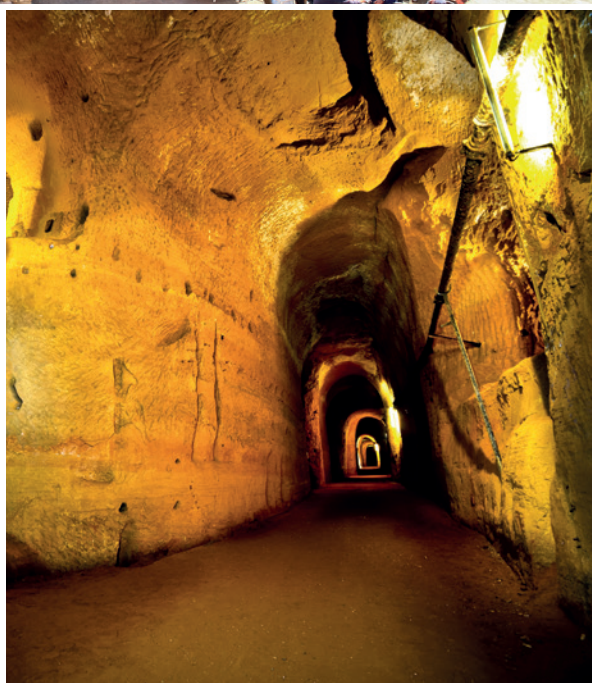
comes with multiple outbuildings, a separate studio flat, stable, vaulted cellar and covered porch. The plot is enclosed, lushly treed and could accommodate a swimming pool. The view of the Luberon and the charm of this renovated 1789 house will appeal to those who like old stone buildings and countryside settings. This well-maintained property is bursting with charm and potential.

ST-SATURNIN-LES-APT

200 m² 358 m² 5 440 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101641
providence-home.com





Des couleurs en ocre massif

APRÈS UN SIÈCLE D'EXPLOITATION INDUSTRIELLE, LE MASSIF DES OCRES DÉVOILE SES SENTIERS ET COLLINES POLYCHROMES.

C'est une curiosité, comme la nature en offre parfois pour interroger les hommes... ou les nourrir. Il y a cent dix millions d'années, la mer se retira de ce qui deviendra la Terre de Provence, révélant des bancs de sable enrichis d'une argile ferrugineuse. Ce sable s'oxyda à l'épreuve du temps et se teinta de reflets multicolores. Au XVII^e siècle, Jean-Étienne Astier, natif de Roussillon, a l'idée de faire passer ce sable dans des bassins de décantation. Il obtient de l'ocre par évaporation, qu'il cuit pour en fixer les couleurs. L'arrivée du chemin de fer à Apt en 1877 lance l'exploitation intensive de l'ocre en Vaucluse. De Roussillon à Gignac, plusieurs fabriques d'extraction fleurissent sur un filon de vingt-cinq kilomètres. La plus importante, la Société des Ocres de France, exporte avec succès ses tonneaux d'ocre jusqu'en 1930. Mais l'avène-

ment des colorants synthétiques sonne le glas d'une industrie en perte de rentabilité. Sauvée par un maçon aptésien en 1974 et pérennisée par ses descendants, la Société des Ocres de France est la dernière entreprise indépendante en Europe qui exploite et transforme le sable ocreux en ocre pure. Vingt-quatre teintes sont officiellement recensées, qui vont du gris au vert, en passant par le jaune et le rouge.

Pour un tourisme responsable

Aujourd'hui, le Massif des Ocres se parcourt à pied sur trois sites aménagés pour profiter d'un cadre de promenade exceptionnel... dans le cadre d'un tourisme responsable. À Roussillon, la Chaussée des Géants est une boucle de quarante minutes dans un paysage orangé. Plus à l'est, sur

la commune de Rustrel, le Colorado provençal nous projette dans un décor de far-west pour une évasion garantie entre canyons et cheminées des fées, surprenantes colonnes de sable coiffées de chapeaux pointus. Classé aux Monuments Historiques, cette ancienne carrière d'ocre à ciel ouvert a conservé les vestiges de son activité passée avec ses bassins, canalisations, tuyaux et machines-outils. Enfin, les mines de Bruoux, à Gargas, plongent le

“ Une évasion garantie entre canyons et cheminées des fées, surprenantes colonnes de sable coiffées de chapeaux pointus.”

visiteur dans les entrailles du massif, aux temps de la pioche, quand les ouvriers couverts de poudre jaune risquaient leur vie au plus profond des galeries pour en extraire le précieux pigment. L'ocre naturelle et inaltérable, utilisée par les façadiers et artistes-créateurs attachés aux matériaux d'antan, est en vente dans l'écomusée de Roussillon et dans le magasin des Ocres de France à Apt. ●

“ Wild West setting of total escapism in between the canyons and 'fairy chimneys' – astonishing sand columns adorned with pointy hats.”

The Massif is the kind of curiosity that nature sometimes gives us to bring wonder and to nourish our souls. One hundred and ten million years ago, the sea withdrew from what would become the Terre de Provence, leaving sandbanks of iron-rich clay. Over time, the sand oxidized and took on multicoloured hues. In the 17th century, Roussillon scientist Jean-Étienne Astier had the idea of passing this sand through settling tanks. He obtained ochre via evaporation, which he then baked to fix the colours. The arrival of the railway in Apt in 1877, was the start of intensive ochre production in the Vaucluse. From Roussillon to Gignac, extraction factories flourished along a 25 km long seam. The most important of these was the Société des Ocres de France, which successfully exported barrels of ochre until 1930. The arrival of synthetic dyes sounded the death knell for an industry whose profitability was declining. The Société des Ocres de France was saved by an Apt stonemason in 1974 and maintained by his descendants. It is now the last independent company in Europe to exploit and transform ochreous sand into pure ochre. There are twenty-four officially listed shades, ranging from grey to green by way of yellow and red.

A classified Historic Monument

Nowadays, the Ochre Massif can be explored on foot at three sites that have been developed to provide an exceptional walking environment as part of a framework for responsible tourism. At Roussillon, the Chaussée des Géants or Giant's Causeway is a 40 minutes circular walk through the orange-toned landscape. Further east at Rustrel, the 'Colorado Provençal' leads us into a Wild West setting of total escapism in between the canyons and 'fairy chimneys' – astonishing sand columns adorned with pointy hats. The former open-air ochre quarry is now a classified Historic Monument, where visitors can still see vestiges of its industrial past – tanks, pipework and machine tools. Finally, the Bruoux mines at Gargas plunge visitors into the depths of the massif, back to the days of the pickaxe, when workers covered in yellow dust risked their lives deep in the galleries to extract the precious pigment. The natural and permanent ochre, used by plasterers and creative artists with a preference for traditional materials, can be purchased at the Roussillon Ecomuseum and in the Ocres de France shop in Apt. ●

OKHRA - ÉCOMUSÉE DE L'OCRE

Tél. : +33(0)4 90 05 66 69

➔ okhra.com

SOCIÉTÉ DES OCRES DE FRANCE

Tél. : +33(0)4 90 74 63 82

➔ ocre-de-france.com

COLORADO PROVENÇAL

➔ coloradoprovençal.fr

Le Sanglier Paresseux

Le plein de saveurs sur les hauteurs

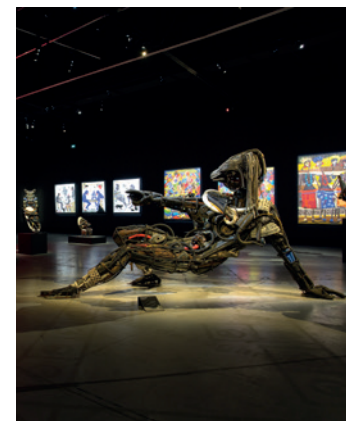
Dans le joli village de Caseneuve surplombant le Luberon, le jeune chef Boris Boittiaux (Pierre Gagnaire, Pavillon Ledoyen) propose une cuisine gastronomique et inventive, osant le jeu des contrastes mais préservant la justesse des saveurs et des textures. Huîtres et Saint-Jacques, foie gras et déclinaison d'agneau décorent admirablement les assiettes. Les desserts sont tout aussi succulents.



IN THE PRETTY VILLAGE OF CASENEUVE OVERLOOKING THE LUBERON, young chef Boris Boittiaux (previously with Pierre Gagnaire and then at Pavillon Ledoyen) offers inventive fine dining,

playing with contrasts while faithfully preserving flavours and textures. Exquisite dishes featuring oysters and scallops, foie gras and lamb in all its guises. The desserts are just as delicious.

2, route de Viens
84750 Caseneuve
+33 (0)4 90 75 17 70
sanglierparesseux.com



Fondation Blachère

Leader européen des illuminations festives en milieu urbain, l'entreprise aptoise Blachère a créé en 2004 sa fondation, dédiée à l'art contemporain africain. Son objectif est de participer au développement de l'Afrique en soutenant la création contemporaine. Jusqu'à fin septembre, la Fondation propose un nouveau voyage à Ngaparou, village de la côte sénégalaise où, depuis cinq ans maintenant, sont accueillis des artistes en résidence. Deux autres espaces complètent la visite : la Boutik propose des bijoux, du mobilier et des objets de décoration africains ; et dans le Store, retour au cœur de métier de Blachère, avec la vente de produits lumineux pour le jardin et la maison.

Château La Canorgue

Jean-Pierre Margan et sa fille Nathalie ont hissé leur domaine au sommet des vins de l'appellation Luberon. Équilibre, fraîcheur et finesse caractérisent une production biodynamique de haute volée, dans un écran de verdure au charme fou. Chacun trouvera son vin préféré dans une gamme étendue en trois couleurs.

JEAN-PIERRE MARGAN AND HIS DAUGHTER NATHALIE have elevated their estate to be one of the Luberon's best. In a totally charming haven of greenery, they produce organic wines characterized by balance, freshness and finesse. Everyone will find a favourite wine among their extensive range of reds, whites and rosés.

Route du Pont Julien - D149
84480 Bonnieux
+33 (0)4 90 75 81 01
chateaulacanorgue.com



Z1 les Bourguignons
382 Avenue des Argiles - 84400 Apt
+33 (0)4 32 52 06 15
fondationblachere.org



L'observatoire Sirène

Installé à Lagarde d'Apt, à 1 100 mètres d'altitude sur l'ancienne zone de lancement de missile nucléaire du plateau d'Albion et jouissant d'un panorama à 360°, l'observatoire astronomique Sirene accueille tous les publics pour des séances d'observation et de découverte du ciel. Uniquement sur réservation, ses membres bénévoles organisent des soirées découvertes individualisées. En raison des mesures sanitaires, l'observatoire adopte un fonctionnement restreint. Renseignez-vous avant de vous déplacer.

AT AN ALTITUDE OF 1,100 METRES AT LAGARDE-D'APT, the Sirene observatory is sited on the Albion plateau at the former nuclear missile launch zone, with 360° panoramic views. Everyone is welcome to its observation and stargazing sessions. Volunteers organize individual stargazing evenings, by reservation only. The observatory is currently operating on a limited basis due to COVID-19 restrictions. Check up-to-date information before visiting.

84400 Lagarde d'Apt
+33 (0)4 90 75 04 17
obs-sirene.com

Moulin du Colorado de Rustrel

Il y a quatre ans, Alain et Geneviève Castor ont remis en route l'ancien moulin à huile de Rustrel, datant du XVIII^e siècle. Avec succès, puisque les particuliers s'y pressent avec leur cargaison d'olives. Un magasin propose également différentes spécialités provençales.

FOUR YEARS AGO, Alain and Geneviève Castor restored the former 18th century oil mill at Rustrel with great success; individual growers now flock there with their olive crops. Various Provençal specialties are on sale in the mill shop.

Le Petit Pan - 84400 Rustrel
+33 (0)4 90 04 96 24
moulin-provençal.fr



Domaine de la Coquillade

Trois restaurants pour un domaine, entre vignes et lavandes, avec un panorama à 360° à couper le souffle. Ici, sur les hauteurs de Gargas, l'exceptionnel est la norme. Le gastronomique Coquillade, le Ristorante italien et le provençal les Vignes satisfont tous les goûts et régaler les papilles. Un hôtel & Spa 5* et les 36 hectares du vignoble Aureto en AOP Ventoux complètent le merveilleux tableau.

SITED BETWEEN THE VINEYARDS AND THE LAVENDER FIELDS, with breathtaking panoramic 360° views, the estate offers three restaurants. Here on the Gargas hillside, the extraordinary is the norm. With Coquillade for fine dining, Il Ristorante Italian restaurant and Les Vignes for an authentic taste of Provence, there is something to suit all tastes. A five-star hotel and luxury spa and the 36 hectare AOP Ventoux Aureto vineyard complete the magnificent setting.

Le Perrotet - 84400 Gargas
+33 (0)4 90 74 71 71
coquillade.fr

Colorado Aventures

Le vertige de l'accrobranche en famille

Voilà une activité populaire à faire en famille ou entre amis. Accrochés en toute sécurité à quelques mètres de hauteur entre les pins, vous progressez sur des parcours sportifs de tous niveaux. Adresse et jugeote sont requis pour rallier l'arrivée. Le parc dispose également d'un site de laser game et d'un benji pour «s'envoyer en l'air». Sensations fortes garanties.

A GREAT DAY OUT WITH FAMILY AND FRIENDS. SAFELY ATTACHED A FEW METRES above the ground between the pine trees, get ready to take on this multi-ability treetop course. Skill and judgement are needed to make it



round. The park also has a laser game and a human catapult for the ultimate 'high-flying' experience. Adrenaline rush guaranteed!

Quartier Notre Dame des Anges
84400 Rustrel
+33 (0)6 32 85 64 66
coloradoaventures.com

Domaine Font Alba

Sur la colline des Puys à quelques hauteurs d'Apt, le domaine Font Alba propose de charmantes infrastructures pour passer un agréable séjour. Autour du domaine viticole, cinq chambres d'hôtes et un gîte invitent à prolonger la visite. Déclinés en deux gammes (Tradition et Stella Nostra), les vins en trois couleurs en AOP Ventoux expriment toute la fraîcheur de leur terroir, étagé autour de 400 mètres d'altitude. Un parcours œnotouristique permet d'arpenter le vignoble et d'embrasser un superbe panorama sur le massif du Luberon et les villages perchés de Saignon et Caseneuve.



ENJOY A PLEASANT STAY AT THE FONT ALBA estate on the Colline des Puys hillside above Apt. Extend your vineyard visit with a stay in one of the five guest rooms or cottage. The estate produces red, white and rosé wines in two AOP Ventoux ranges (Tradition and Stella Nostra), that display all the freshness of the terraced vineyard's terroir at 400 m of altitude. A dedicated wine trail allows you to stroll through the vineyard taking in the superb views of the Luberon massif and the hillside villages of Saignon and Caseneuve.

Campagne du Puy - 84400 Apt
+33 (0)4 90 06 12 83
chateaufontalba.com



PROVENCE HOME

Une équipe enthousiaste et engagée.

« Passionnés par notre métier et notre région, nous mettons tout en œuvre que pour que votre rêve devienne réalité. »

- Le souci de répondre à vos attentes.
- La détermination d'être au rendez-vous de vos enjeux.
- Les nouvelles technologies 3D au service de nos clients.
- La rigueur et le respect de nos obligations professionnelles.

“ Ce sont nos clients qui le disent

• Accueil, préparation du dossier de haut niveau, site avec visite virtuelle, écoute du client parfaite, accompagnement exceptionnel.

• Qualité de l'accueil, sérieux, disponibilité et connaissance du marché. Ce fut un plaisir de collaborer pour l'achat de notre maison.

• Équipe dynamique, soudée, très bonne prise en compte de notre besoin. Accompagnement sans faille.



93 % de nos clients recommandent
PROVENCE HOME

”

Directrice de la publication :
Isabelle Gérault

Comité éditorial et
rédaction : Amélie Lourdel
et Laurent Mersier

Conception graphique :
Valérie Mersier

Traduction :
LinguaForce

Crédit photos :
Adobe Stock, Gérard
Cazade, Jiyang Chen,
Estellane Photo, E. Gentils,
Sylvain Humbert,
Bernard Martinez,
Provence Home, Benoit
Redard, Victor N. Spahn,
Adrien Temporin,
Brice Toul.

Achévé d'imprimer par
l'imprimerie ORTA
30, bd Limbert - Avignon,
en juillet 2021.

“ Et si l’avenir commençait aujourd’hui ?

Avec Provence Home, découvrez des biens d’exception et succombez au charme des pierres intemporelles, des jardins sans fin et des panoramas à couper le souffle, au gré des déambulations dans la Provence vaclusienne. La beauté d’un territoire resterait superficielle sans le travail et l’imagination de ses habitants... Alors partez à la rencontre de ces talents qui ont su mettre en valeur un patrimoine unique et partagez avec eux l’émotion de *Vivre le Luberon*, une région dont on tombe amoureux dès le premier regard. ”



349, rue des Poulivets
84580 Oppède
+33 (0)4 90 74 54 47
contact@provence-home.com
www.provence-home.com

