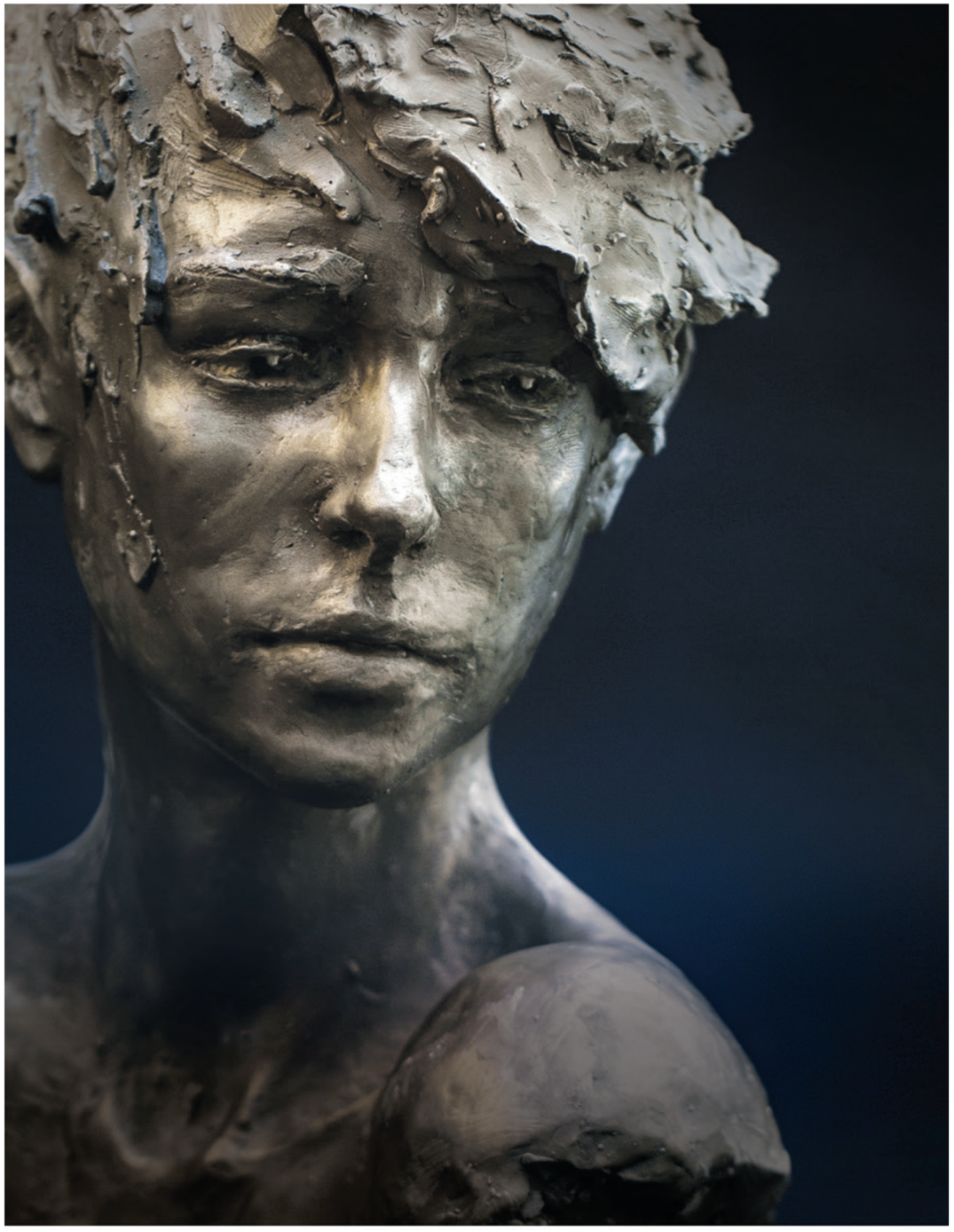

PROVENCE
HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON
Vivre le Luberon



BENOIT REDARD
SCULPTEUR-MODELEUR

www.sculpture-redard.fr
+33 (0)6 61 41 14 37



ISABELLE GÉRAULT
Dirigeante de l'agence Provence Home
Director of Provence Home

Vivre le Luberon

Je suis heureuse de partager avec vous cette nouvelle édition de « Vivre le Luberon », de suivre et prolonger les chemins d'hommes et de femmes qui vivent en communion avec ce territoire enchanteur.
Pour le voyageur, le Luberon pourrait être une simple carte postale. Bien sûr, il y a le soleil, le ciel bleu, les villages perchés, cette nature sauvage et ces espaces apprivoisés par l'activité humaine.
Mais pour celui qui part à la recherche de la demeure de ses rêves, le Luberon ne s'offre pas, il faut pour le découvrir y accéder par la poussière des chemins, le déchiffrer comme se révèle une toile de maître.
C'est un pays peuplé de légendes et d'histoires, vivre le Luberon c'est d'abord le parcourir, l'explorer, avant de dénicher la maison de ses rêves et un jour, y allumer son premier feu de bois ! C'est converser avec les villageois, partager sa table des longues soirées d'été, c'est revenir à une cuisine fidèle aux saisons, déguster ces vins de terroir dont la finesse et l'élégance en surprendront plus d'un, faire pousser ses propres légumes, jouer aux boules, déambuler dans les marchés paysans ou de brocantes…
C'est aussi ces histoires et ces portraits que nous avons choisi de vous retracer. Producteurs, maîtres de chai, mouliniers, cuisiniers, nous vous emmenons à la rencontre de ces hommes et de ces femmes amoureux de cette nature, de leur métier, à l'écoute de ces alchimistes qui, à force de rigueur et de talent, ont su nous révéler l'âme de leurs terroirs.
Vivre le Luberon c'est un peu se replier hors du monde pour mieux appréhender l'âme de cette terre millénaire, la contempler quitte à s'y perdre… pour mieux se retrouver.

Live the Luberon

I'm delighted to bring you this latest edition of "Vivre le Luberon" and to take you down the paths of the men and women who live in harmony with this enchanting region. For the passing traveller, the Luberon is little more than a postcard backdrop: sunshine, blue skies, perched villages, and landscapes that alternate between rugged nature and rolling vineyards. But for those who set out to find the home of their dreams here, the Luberon doesn't simply offer itself up; instead, it invites you to peer through the dust of its country roads and decipher it like a great work of art. It is a region inhabited by stories and legends. Living the Luberon life means wandering and exploring on the way to finding your dream home and, one day, lighting your first wood fire in its hearth! Living the Luberon life means getting to know the villagers, spending long summer evenings around the dinner table, eating meals that reflect the season, savouring the unexpectedly smooth and delicate wines of the land, growing your own vegetables, playing boules, strolling through farmers' markets and flea markets… The stories and portraits that we have chosen to share with you exemplify what living the Luberon life is all about. We'll introduce you to growers, cellar masters, oil pressers and chefs who love their land and their craft: alchemists who, through their skill and dedication, have managed to capture the soul of their terroirs in a bottle or on a plate. Living the Luberon life means leaving the world behind to discover the soul of this land as old as time, to lose yourself in its landscapes… only to better find yourself.

Au cœur du Luberon

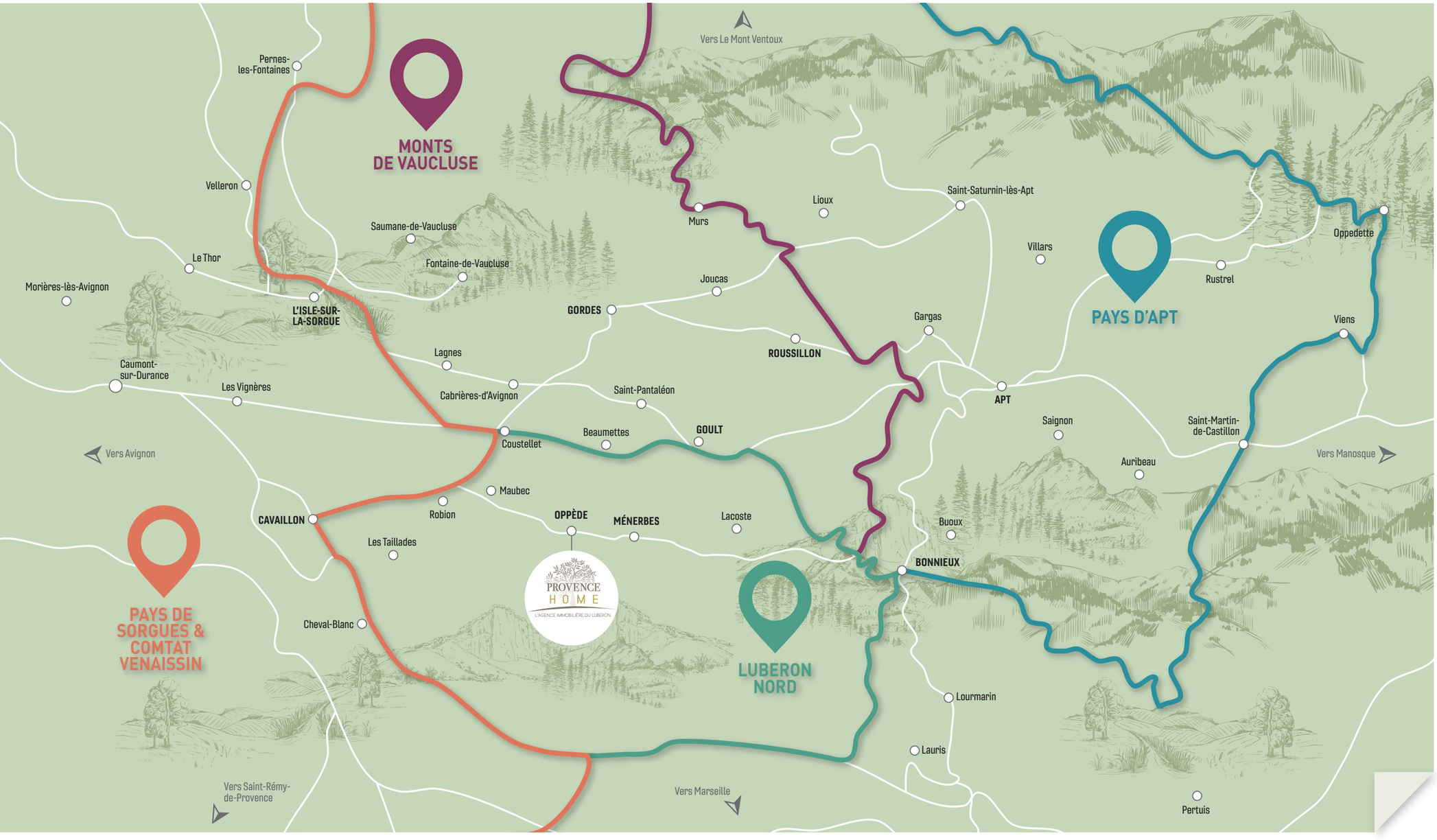
CETTE ANNÉE, POUR VOUS ACCOMPAGNER À LA DÉCOUVERTE DU LUBERON, NOUS AVONS DIVISÉ NOTRE RÉGION EN QUATRE ZONES.

Pour chaque zone vous trouverez des informations sur les marchés provençaux, sur leur histoire, leurs spécificités et leurs centres d'intérêts. Vous y trouverez aussi et surtout des histoires, notamment celles de nos moulins à huile, la thématique de l'édition 2019. Certains sont là depuis le Moyen Âge, ils font partie du cœur et de l'âme de la Provence. Ces histoires, producteurs, mouliniers, viticulteurs, restaurateurs, sont avant tout des moments privilégiés de rencontres, à l'écoute de ces hommes et de ces femmes qui ont fait le choix de vivre le Luberon et de le partager.

In the heart of the Luberon

THIS YEAR, TO FACILITATE YOUR JOURNEY OF DISCOVERY THROUGH THE LUBERON, WE HAVE DIVIDED OUR REGION INTO FOUR ZONES.
For each zone, you'll find information about Provençal markets, local history, notable features and sites worth visiting.

But most of all you'll find stories, particularly those of our oil mills, which we chose to highlight in this 2019 edition. These mills, some dating back to the Middle Ages, are the heart and soul of Provence. And these stories – of farmers, oil pressers, winegrowers and restaurant owners – are, above all, an enthralling glimpse into the world of those men and women who have chosen to live the Luberon life and to share it.



SOMMAIRE

OLÉOLOGUE, entretien avec **Alexandra Gauquelin-Roché** **p.4**

LUBERON NORD **p.6**
Moulin de la Royère et le musée de l'huile d'olive p.8
Moulin Saint-Augustin p.10
Domaine de la Citadelle p.12
Domaine de Marie p.18
Domaine la Garelle p.24
Domaine de la Royère p.30
Restaurant le Petit Café p.32
Bistro les Poulivets p.33

MONTS DE VAUCLUSE **p.34**
Moulin du Clos des Jeannons p.36
Domaine de la Verrière p.48
Restaurant la Bartavelle p.56
Restaurant la Terrasse p.57
Restaurant la Fleur de Sel p.58
Restaurant le Vieux Bistrot p.59

PAYS DE SORGUES & COMTAT VENAISSIN **p.60**
Domaine Leos p.62
Domaine des Peyre p.68
Restaurant le Vivier p.74
Restauran l'Envol p.75
Restaurant le Gazebo p.76
Restaurant Au Gusto p.77

PAYS D'APT **p.78**
Moulin Jullien p.80
Moulin du Colorado de Rustrel p.82
Vignoble Aureto p.86
Château la Canorgue p.90
Domaine la Coquillade p.94
Domaine de Capelongue p.95

PROVENCE HOME **p.96**

Alexandra Gauquelin-Roché

Oléologue et fondatrice du site internet Les Callis, du domaine oléicole «La ferme les Callis» à Gordes.

«Oléologue», c'est un métier, une vocation ?

Alexandra Gauquelin-Roché : C'est un métier qui correspond à l'évolution de la place de l'huile d'olive dans l'alimentation, qui s'est considérablement développée. J'ai commencé par suivre une formation de 6 mois à l'Université de Montpellier* qui couvre le spectre « de l'arbre à la bouteille », dont le diplôme permet la reconnaissance d'un statut professionnel. Je me suis également formée à la dégustation, l'oléologie, qui est à l'huile d'olive ce qu'est l'œnologie au vin. Il faut acquérir un palais, une « lecture » des arômes qui est importante dans ce métier. J'interviens ainsi auprès des producteurs ou des entreprises afin de les conseiller.



Comment reconnaît-on une «bonne» huile d'olive de Provence?

A.G.-R. : Premiers critères : savoir lire les étiquettes, la provenance, AOC Provence (Appellation d'Origine Contrôlée), le nom du propriétaire récoltant. La mention « huile vierge extra » fait référence à son taux d'acidité. Il peut varier entre 0,1 et 0,3 pour les plus vertes, et jusqu'à 0,8 pour les plus douces. Plus la récolte est précoce, plus il y a d'antioxydants et plus l'acidité est basse, et meilleur c'est pour la santé !
Pour la partie émotionnelle, on s'en remet à son palais, aux souvenirs que l'huile vous évoque. Cela peut être amélioré en suivant des cours de dégustation.

Quelles sont les principales variétés d'huiles et leurs différences?

A. G.-R. : Il existe une centaine de variétés d'oliviers. En Provence, on va trouver la Grossane, la Salonenque, la Cailletier, la Picholine… Ici, l'Aglandau règne sur le Luberon et toute la haute Provence (l'Aglandaou ou Berruguette), elle se distingue par la puissance de ses arômes et sa résistance aux hivers rigoureux. On distingue une classification en trois « fruités » :
• Le « fruité vert », récolté très tôt : avec sa couleur d'or vert, une fraîcheur puissante, l'aglandau apporte des arômes de caractère (amande fraîche, basilic, herbe coupée).
• Le « fruité mûr » ou « goût subtil », récolté avant les premières gelées, vers mi-novembre : une huile plus douce, avec des arômes de fruits (pomme, poire) plus ronds que le fruité vert.
• Le « fruité noir » ou « goût à l'ancienne », aux premières gelées : une huile dont le moulinier a fait fermenter les olives quelques jours afin de dégager des arômes d'olive noire, de tapenade, de pain grillé et de cacao.

«Les Callis», une ferme oléicole : dites-nous-en un peu plus.

A. G.-R.: C'est un concept d'agritourisme, dédié à la culture de l'huile d'olive, à l'art de vivre et au bien-être. Dans notre ferme, on cueille les légumes à l'aube. On apprend à les goûter et à les cuisiner selon les saisons. On découvre la richesse de l'huile d'olive, on apprend à distinguer les arômes parmi différentes huiles de Provence. On produit notre huile et on est aussi sélectionneur d'huiles d'olive du monde entier. Comme des chercheurs d'or, c'est un mélange de passion et de rigueur.
C'est aussi une invitation à des flâneries, à découvrir les vins du Luberon, bien plus qu'un lieu, Les Callis sont un peu les chemins initiatiques qui mènent à l'art de… « Vivre le Luberon ».







** En collaboration avec l'AFIDOL (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive)*

How do you recognize a "good" Provençal olive oil?

A.G.-R.: The basis is understanding the label, where the oil comes from, the AOP Provence appellation (protected designation of origin), the name of the producer-grower, etc. The term "extra virgin olive oil" relates to the oil's level of acidity. This can vary from 0.1 to 0.3 for the "greenest" oils, and be as high as 0.8 for the sweetest ones. The earlier the harvest, the higher the level of anti-oxidants and the lower the acidity, which is better for your health!
For the emotional part, you rely on your palate and what the oil triggers for you from your memory. You can become better at this by taking tasting lessons.

What are the main varieties of oil and how do they differ?

A.G.-R.: There are about a hundred varieties of olive trees. In Provence, you find the Grossane, the Salonenque, the Cailletier, the Tanche, the Picholine… Here, in the Luberon and all of Haute Provence, the Aglandau (Aglandaou or Berruguette) is king. It is known for the intensity of its aromas and its resistance to harsh winters. There are three categories of "fruitiness":
"Green fruit", which refers to very early-harvest oils – with its kiwi-green colour and intense freshness, the Aglandau produces characterful aromas (fresh almond, basil, cut grass).
"Ripe fruit" or "subtle flavoured" oils, which are harvested before the first frosts, in around mid-November. These are sweeter oils, which have fruity aromas (apple, pear), and a rounder flavour than the "green fruit" style. "Black fruit" or "traditional flavoured" oils, from around the first frosts. Here, the oil miller ferments the olives for a few days to bring out aromas of black olives, tapenade, toast and mushroom.

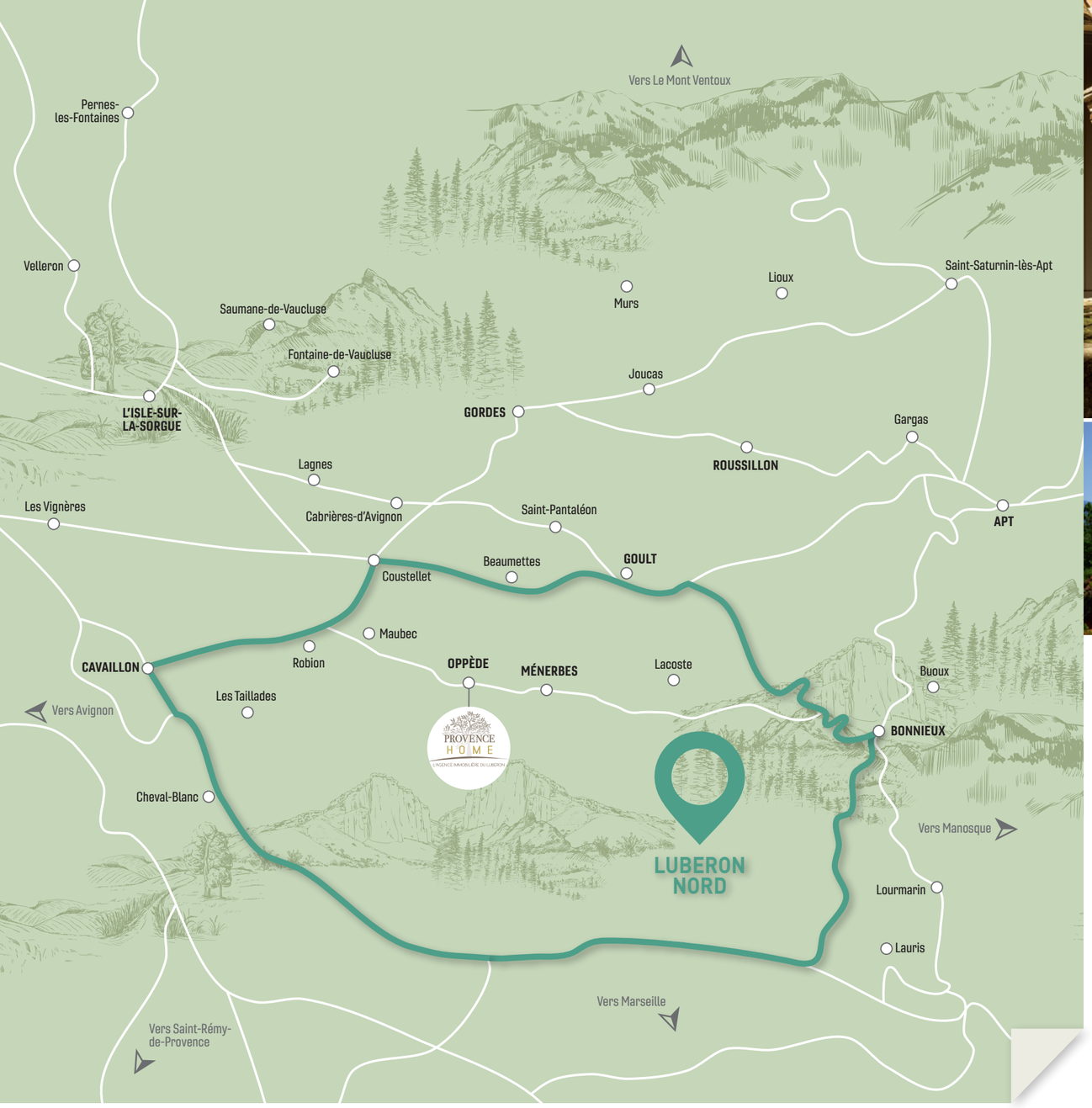
Tell us a little about the olive oil farm "Les Callis".

A.G.-R.: It is an agritourism concept, devoted to the culture of olive oil, art de vivre and well-being. At our farm, we pick the vegetables at dawn. We teach you how to eat and cook what is in season. You can discover the richness of olive oil and learn to identify the aromas of different oils from Provence. We produce our own oil and have also selected a range of olive oils from all over the world. Like gold seekers, this involves a combination of passion and rigour. The area is also wonderful for strolls and for discovering Luberon wines. Much more than a place, Les Callis is a sort of rite of passage that leads you to experience the Luberon way of life.

"Oleologist" – is it a profession? A vocation?

Alexandra Gauquelin-Roché: It is a profession which reflects the changing place of olive oil in our diet, which has grown considerably. I initially did a six-month course at the University of Montpellier which covers everything "from the tree to the bottle" and delivers a diploma providing a recognised professional status. I also trained in the art of tasting or oleology, which is the equivalent of wine tasting for olive oil. You have to develop a palate, or, in other words, the ability to "interpret" flavours, which is important in this profession. My work involves advising producers or businesses.*

LES CALLIS
Chemin des Fayards - 84220 Gordes
+33 (0)6 03 06 03 58 (sur rendez-vous)
lescallis.com















Au cœur du Luberon nord

À flanc de coteaux sur les rives nord du Luberon, les villages des Taillades, de Robion, d'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.



BALLADES GOURMANDES

MARCHÉ PAYSAN DE COUSTELLET
Place du marché - 84660 Maubec
Le dimanche de 8h à 13h

LE MARCHÉ D'OPPÈDE
Place de la mairie - 84580 Oppède
Le samedi de 9h à 13h

LE MARCHÉ DE LACOSTE
Place de la mairie - 84480 Lacoste
Le mardi de 9h à 13h

SOMMAIRE

Moulin de la Royère et le musée de l'huile d'olive p.8
Moulin Saint-Augustin p.10
Domaine de la Citadelle p.12
Domaine de Marie p.18
Domaine la Garelle p.24
Domaine de la Royère p.30
Restaurant le Petit Café p.32
Bistro les Poulivets p.33

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE :
pages 14 à 17, 20 à 23 et 26 à 29.











Moulin de la Royère

LE MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE OUVRE SES PORTES À OPPÈDE

L'HISTOIRE… DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Jean-Pierre Hugues, architecte de formation, est avec son frère Michel le fondateur en 1976 du groupe GSE, spécialisé dans la conception et la construction clé en main de projets immobiliers professionnels, devenu en 40 ans une des plus belle success story Vauclusienne. Il a hérité en 1986 de l'ancienne propriété de son arrière-grand-père et caresse l'idée depuis longtemps de créer, à côté du domaine viticole dirigé par Anne, un moulin à huile et un musée de l'huile d'olive. Il y a associé Agnès, sa fille, revenue en 2018 pour prêter main forte à ce formidable projet familial, en y apportant ses connaissances en horticulture. C'est un passionné d'histoire qui aime rappeler que Marseille a été fondée par les grecs sur la base du commerce du vin, du blé et de l'huile d'olive. Il a constitué au fil des années une collection d'outils, pressoirs, vaisselle, poteries, tableaux, objets divers rachetés aux anciens moulins ou lors de ventes aux enchères.

LE «LIVING LAB» DE L'HISTOIRE DE L'HUILE D'OLIVE

Impressionné par la qualité de la muséographie digitale de la cité du vin de Bordeaux, Jean-Pierre Hugues s'est entouré d'équipes spécialisées (scénarisation, éclairage, «living lab digital»…) tout en s'appuyant sur l'écosystème innovant de la French Tech Culture d'Avignon. Objectif, marier festivals d'arts vivants, innovation digitale et e-tourisme sur le territoire de la Vallée du Rhône, un des principaux terroirs mondiaux de la gastronomie, de l'agriculture et de la viticulture. Formidable challenge pour Jean-Pierre et Agnès Hugues avec une inauguration prévue pour l'été 2019.

> « C'est un challenge passionnant… il faut rester modeste, la passion n'est rien sans le travail et le respect du métier. »

UN PARCOURS PÉDAGOGIQUE ET CONVIVIAL

De la cueillette à la fabrication, des anciennes presses aux techniques d'aujourd'hui : le Musée de l'huile d'olive propose un véritable voyage autour du produit phare de la cuisine méditerranéenne. Une visite rythmée par une mise en scène originale et des présentations multimédia.

DES PIÈCES ANCIENNES, LA RECONSTITUTION COMPLÈTE D'UN ANCIEN MOULIN À HUILE

Au total, près de 1000 objets seront exposés, une trentaine d'éléments de pressage, les moyens de culture, de transport, de pesage, de tri et de stockage jusqu'à la reconstitution d'un moulin de Monticello, pour découvrir toutes les étapes de la fabrication de l'huile d'olive dans les années 1930.

> « It's an exhilarating challenge, but you've got to stay humble: passion doesn't cut it without hard work and dedication to the craft. »

HISTORY… FROM ONE GENERATION TO ANOTHER

In 40 years, Jean-Pierre Hugues, a trained architect, along with his brother Michel, who in 1976 founded the GSE group specialising in the design and construction of turnkey professional property projects, has become one of the Vaucluse's greatest success stories. In 1986, he inherited his great-grandfather's old property and for some time had been nurturing the idea of creating an oil mill and an olive oil museum next to the wine estate managed by Anne. He associated his daughter Agnès, who returned to help with this wonderful family project in 2018, bringing her horticultural knowledge with her.
He is a history buff who likes to remind us that Marseille was founded by the Greeks based on the trade of wine, wheat and olive oil. Over the years, he has built up a collection of tools, presses, crockery, pottery, paintings, and various objects bought from old mills or at auctions.

THE "LIVING LAB" OF OLIVE OIL HISTORY

Inspired by the quality of the Cité du Vin digital cultural facility in Bordeaux, Jean-Pierre Hugues brought together specialised teams (staging, lighting, digital "living lab") with support from the innovative ecosystem of French Tech Culture in Avignon. The goal was to combine living arts festivals, digital innovation and e-tourism across the Rhône Valley area, one of the world's leading regions for gastronomy, agriculture and viticulture.
A tremendous challenge for Jean-Pierre and Agnès Hugues, with the inauguration planned for the summer of 2019.

A PLEASANT, EDUCATIONAL JOURNEY

From harvest to production, from old presses to modern techniques: the Olive Oil Museum offers an authentic journey based on a flagship product of Mediterranean cuisine. The visit is punctuated with original staging and multimedia presentations.

ANTIQUES, FULL RECONSTRUCTION OF AN OLD OIL MILL

In all, approximately 1,000 objects will be on display including roughly 30 pressing items, methods for cultivating, transporting, weighing, sorting and storing, and the reconstruction of a Monticello mill to learn all the stages of olive oil production, as carried out in the 1930s.

MOULIN DE LA ROYÈRE
375, route de la Sénancole
84580 Oppède
+33 (0)4 90 76 87 76
royere.com











LUBERON NORD

Moulin Saint-Augustin

DES MOINES CISTERCIENS À AUJOURD'HUI

UNE HISTOIRE DIGNE D'UN LIVRE D'HISTOIRE

Son nom remonte aux moines qui suivaient la règle de saint Augustin au Moyen âge, dès le IXe siècle. Il a appartenu aux moines Cisterciens de Sénanque jusqu'au XIIIe siècle, exploité par les frères Convers. Il fut vendu en 1210 à la famille du comte de Roger de Châteauneuf d'Anjou puis à la famille du marquis de Sade dont le blason orne encore l'entrée du moulin et qui en restera propriétaire jusqu'à la révolution... On y produisait de la farine, du vin, du miel, de l'huile d'olive, l'élevage et la filature de soie.
Le moulin s'arrête officiellement en 1945, puis repris par la famille Nibbio en 1980 et restauré. En 2001 Frédéric et Laure décident de relancer l'activité de producteur d'huile d'olive !

L'OLÉOLOGIE OU LA RICHESSE DE L'HUILE D'OLIVE

Les olives du moulin Saint-Augustin proviennent du Luberon, de la vallée du Rhône et des Monts du Vaucluse. L'aglandau est la variété dominante des 12 hectares cultivés par Frédéric et Laure. En complément de sa production il presse chaque année les olives de plus de 2 000 récoltants, qui produisent, outre l'incontournable Aglandau et son goût d'artichaut, la Picholine de Nîmes, la Cailletier de Nice ou encore la Salonenque de Salon-de-Provence. Quatre à six kilos d'olives sont en général nécessaires pour obtenir un litre du précieux liquide selon la saison et les années.

Notre Maître moulinier prépare deux cuvées distinctes :
• le « fruité vert » de novembre, obtenue avant les premières gelées, couleur vert olive au vert pomme, un taux d'acidité très bas, l'huile offre une saveur relevée et un arrière-goût d'artichaut cru.
• le « fruité mûr » de décembre, avec une olive mûre, on obtient un goût noisette, artichaut cuit.
« En broyant plus ou moins l'olive, vous jouez sur l'amertume et le piquant de la cuvée » précise Frédéric.

> “Il a appartenu à la famille du marquis de Sade dont le blason orne encore l'entrée du moulin et qui en restera propriétaire jusqu'à la révolution.”

> “It belonged to the family of the Marquis de Sade, who remained the owner until the revolution and whose coat of arms is still above the entrance of the mill.”

VOUS Y TROUVEREZ AUSSI...

Dans la boutique des spécialités de Provence, des tapenades, des objets en bois d'olivier ou encore des savons fabriqués localement. Vous pourrez aussi découvrir une collection de vieux outils agricoles autour de la boutique, le pigeonnier construit par le Comte Roger de Châteauneuf ou encore l'ancien moulin à farine et à huile.

LIKE SOMETHING OUT OF A HISTORY BOOK

The name dates back to the monks that followed the Rule of St Augustine during the Middle Ages, starting in the 9th century. It belonged to the Cistercian monks in Sénanque up until the 13th century, operated by lay brothers. It was sold to the family of the Count of Roger de Châteauneuf d'Anjou in 1210, then to the family of the Marquis de Sade who remained the owner until the revolution and whose coat of arms is still above the entrance of the mill. Flour, wine, honey and olive oil were produced here, and there was livestock farming and silk spinning.
The mill officially ceased to operate in 1945, then was taken over by the Nibbio family to be restored in 1980. In 2001, Frédéric and Laure decided to revive the olive oil production activity.

THE RICHNESS OF OLIVE OIL

The Saint Augustine mill olives come from the Luberon, the Rhône Valley and the Vaucluse mountains. Aglandau is the main variety across the 12 hectares cultivated by Frédéric and Laure. In addition to his own production, each year he presses the olives for more than 2,000 growers that produce the essential Aglandau with its artichoke flavour, the Picholine variety from Nîmes, the Cailletier variety from Nice as well as the Salonenque variety from Salon-de-Provence... Four to six kilos of olives are generally needed to obtain one litre of the precious liquid but depending on the season and the year, this can range from four to eight kilos.

Our master oil presser prepares two distinct varieties:
• “Green fruit” from November, obtained after the first frosts, it can be an olive- or apple-green colour: the low acidity level means the oil has a spicy flavour with an aftertaste of raw artichoke.
• “Ripe fruit” from December, ripe olives give a nutty, cooked artichoke flavour.
“Crushing the olives to a greater or lesser extent will influence the bitterness and sharpness of the cuvée,” explains Frédéric.

YOU WILL ALSO FIND...

In the shop are Provençal specialities: tapenade, olive-wood objects and locally produced soaps. You can also view a collection of old agricultural tools around the shop, the dovecote built by the Count Châteauneuf d'Anjou or the old flour and oil mill.

MOULIN SAINT-AUGUSTIN
Quartier les Hermittants,
2800 Route d'Apt, RD900 - 84580 Oppède
+33 (0)4 90 72 43 66
moulin-saintaugustin.fr











L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Domaine de la Citadelle

LE JOYAU DU LUBERON

L'HISTOIRE

Yves Rousset-Rouard a élu domicile à Ménerbes en 1982, lorsqu'il racheta la demeure médiévale, « La Citadelle », tout en haut du village, au sommet de cet éperon rocheux, « tel un navire dans l'océan des vignes », comme le décrivait Nostradamus.
Né à Marseille, entrepreneur touche-à-tout de génie, il sera, tel un chat aux sept vies, chef de publicité, journaliste, producteur de films publicitaires, avant de connaître le succès comme producteur du film culte Emmanuelle, et de plus de quarante films au total, dont Le Père Noël est une ordure ou encore Le Souper.

Au gré de ses rencontres il se tournera vers un autre défi, celui de la politique et sera élu député en 1993 puis maire de Ménerbes de 1995 à 2014.

« UN NAVIRE DANS L'OCÉAN DES VIGNES » NOSTRADAMUS (1503-1566)

Fin des années 80, il fait l'acquisition d'un mas avec 8 hectares de vignes, au pied de son village, baptisé « La Citadelle », en mémoire à la citation de Nostradamus.

> « Dès la création du Domaine, j'avais découvert, enfouies dans la forêt, des terrasses avec des murs impressionnants, datant sans doute de l'époque Gallo-romaine. »

Yves Rousset-Rouard réhabilite les bâtisses, construit à flanc de colline un chai dernier cri, profitant de la pente naturelle du terrain pour le faire fonctionner par gravité naturelle. Le premier millésime sort en 1992.
Aujourd'hui le domaine regroupe 50 hectares, répartis sur 4 terroirs distincts, plantés de 14 cépages différents menés en culture biologique. Bénéficiant d'un terroir très diversifié, tardif et frais, il permet de produire des vins d'une grande élégance, racés et fins, aussi bien en blanc qu'en rosé et en rouge déclinés sous les appellations Le Gouverneur, Les Artèmes ou encore Le Châtaignier.

UN PRÉCURSEUR DE L'ŒNOTOURISME

Afin de dynamiser la notoriété de La Citadelle, il crée en 1993 le Musée du tire-bouchon, où sont exposées plus de 1200 pièces du XVII[e] siècle à nos jours et décide il y a quelques années, de se lancer dans un nouveau défi, la conception d'un jardin botanique !
« Dès la création du Domaine, j'avais découvert, enfouies dans la forêt, des terrasses avec des murs impressionnants, datant sans doute de l'époque romaine. Longtemps j'ai attendu l'opportunité de concevoir un jardin botanique. » C'est désormais chose faite depuis l'été 2017 et vous pouvez découvrir ces ravissantes restanques avec une vue panoramique superbe sur le Luberon et le Ventoux.

> « When I first opened the estate, I found a terraced slope with impressive ledges deep in the forest, no doubt dating back to Roman times. »

LUBERON NORD

THE STORY

Yves Rousset-Rouard settled in Ménerbes in 1982 when he bought "La Citadelle", a medieval dwelling perched high above the village atop a craggy overhang, "like a ship in a sea of grapevines" as Nostradamus described it. Born in Marseille, the gifted and versatile entrepreneur has, like a cat with nine lives, endlessly reinvented himself over the years, from advertising manager to journalist to producer of advertising films before finally making a name for himself as producer of the cult film Emmanuelle. Over forty other films would follow, including French classics Le Père Noël est une ordure (Santa Claus is a Stinker) and Le Souper (The Supper). A series of encounters then led him to take on yet another challenge: politics. He was elected deputy (MP) in 1993, then went on to serve as mayor of Ménerbes from 1995 to 2014.

"A SHIP IN A SEA OF GRAPEVINES" – NOSTRADAMUS (1503-1566)

In the late 1980[s], he purchased a farmhouse property boasting 8 hectares of grapevines at the edge of Ménerbes, which he dubbed "La Citadelle" in reference to Nostradamus's quote. Yves Rousset-Rouard restored the buildings and built a state-of-the-art winery directly into the hillside, the natural slope of which would allow gravity to do the work. The vineyard put out its first vintage in 1992. Since then, it has expanded to cover 50 hectares, spread over 4 distinct terroirs and planted with 14 different varieties cultivated using organic farming practises. The highly-varied terroirs and cool, late-ripening climate yield sumptuous wines with exquisitely delicate flavour profiles. Whites, reds and rosés bear names such as Le Gouverneur, Les Artèmes and Le Châtaignier.

A PIONEER OF WINE TOURISM

In order to transform La Citadelle into a destination, he opened the Corkscrew Museum in 1993. The museum displays over 1,200 corkscrews, dating from the 17[th] century to the present. Then, a few years ago, he decided to pursue yet another venture: a botanical garden!
"When I first opened the estate, I found a terraced slope with impressive ledges deep in the forest, no doubt dating back to Roman times. I had long been hoping to one day be able to create a botanical garden." The dream came to fruition when the garden opened in summer 2017. Visitors can now marvel at the stunning terraced landscape which offers a superb panoramic view of the Luberon and Mont Ventoux.

DOMAINE DE LA CITADELLE
MUSÉE DU TIRE-BOUCHON
601, route de Cavaillon - 84560 Ménerbes
+33 (0)4 90 72 41 58
domaine-citadelle.com

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









FACE AU LUBERON
FACING THE LUBERON

Maison du 18e restaurée dans un hameau proche d'Oppède, à 1 km du centre, dans un environnement de qualité, avec vue sur le Luberon.
Belle cour intérieure très intime et protégée, jardin indépendant de l'autre côté de la rue abritant une piscine de 12 m, terrasses et cuisine d'été.
Du charme pour cette maison proposant de spacieuses pièces de vie en rez-de-chaussée avec 6 chambres dont 5 en-suite. Propriété qui sera idéale pour recevoir confortablement une grande famille ou pour une activité d'accueil.

Beautiful restored 18th century house in a hamlet near to Oppède. In an exceptional setting, 1 km from the village centre, with superb views of the Luberon. A lovely secluded and sheltered inner courtyard of stone, and a separate garden just across the lane, which has a 12 m swimming pool, terraces and a summer kitchen. A truly charming house, with spacious ground floor living areas and 6 bedrooms, 5 of which are en-suite. The property would be perfect for a lawrge family or tourism business.

OPPÈDE

270 m² | 1 008 m² | 6 | 1 340 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010617
provence-home.com

MAJESTUEUX
MAJESTIC

Au bout d'une allée bordée de chênes verts on découvre, en haut de la colline, cette majestueuse maison en pierres de 450 m², installée sur un terrain de 2,5 hectares, avec jardin paysager, fontaine, piscine et grand pool house. De beaux espaces de vie, salon/salle à manger salle à manger lumineux ouvrant sur la terrasse avec une vue panoramique somptueuse sur le Luberon, 2 bureaux et 7 suites sur deux niveaux complètent une propriété en parfait état et dont le charme et l'élégance ne pourront que vous séduire.

The majestic 450 m² stone house sits on top of a hill at the end of a driveway lined with evergreen oaks; the 2.5-hectares grounds include a landscaped garden, fountain, swimming pool and large pool house. This charming and elegant property is in perfect condition and you will be captivated by the spacious light-filled living/ dining area opening onto a terrace with magnificent panoramic views of the Luberon. Two offices and 7 ensuite bedrooms complete the two-storey living space.

LUBERON NORD

MÉNERBES

450 m² | 2,5 Ha | 8 | 2 795 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010889
provence-home.com













PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



AUTHENTICITÉ ET CHARME

CHARM AND AUTHENTICITY

Un bijou de restauration, du caractère et de l'originalité pour ce mas authentique et restauré situé au pied du Luberon, entre Ménerbes et Bonnieux. Belle vue dégagée, terrain de 12 000 m² avec champ de lavande et bassin de nage de 16 m. On est séduit par la transparence des différentes pièces disposées en plateaux ouverts sur plusieurs niveaux. 300 m² env. avec 4 chambres et 3 salles d'eau, grandes pièces de vie, bureau, cuisine d'été, terrasse ombragée, dépendances et jardin paysager.

An authentic late 18th century farmhouse, beautifully restored with character and originality, at the foot of the Luberon between Ménerbes and Bonnieux. Superb unobstructed views, 12,000 m² of grounds including a lavender field and a 16-m lap pool. The open-plan rooms arranged over various levels create a seductively light-filled and spacious feel. The approximately 300 m² property comprises 4 bedrooms and 3 shower rooms, large living areas, office, summer kitchen, shady terrace, outbuildings and landscaped garden.

MÉNERBES

269 m² | 1,2 Ha | 4 | 1 705 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101078
provence-home.com























L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Domaine de Marie

UNE PHILOSOPHIE DE L'ART DE VIVRE

UNE TRADITION FAMILIALE

Au pied du Parc National du Luberon, proche du village de Ménerbes, Le Domaine de Marie et ses 23 hectares de vignoble incarnent l'amour de la famille Sibuet pour le vin.
Le Domaine de Marie est né sous l'impulsion de Jean-Louis Sibuet, qui rachète le domaine en 1999 et travaille à la restructuration du vignoble. Il transmet la passion du vin à son fils Nicolas qui s'investit alors dans l'aventure familiale. Depuis, la philosophie reste inchangée : la nature guide comme depuis le début les démarches viticoles vers une culture raisonnée et, de plus en plus, vers une approche biologique.
Réparties en 4 terroirs différents, les vignes du Domaine sont soigneusement cultivées. Les microclimats, la diversité des sols et l'exposition sont des atouts naturels déterminants pour que s'expriment naturellement les arômes et les particularités de chaque parcelle. Grenache, Syrah, Roussanne, Viognier, Cinsault et Mourvèdre, autant de cépages qu'Arnaud Bressy, le maître de chai, travaille avec passion dans un souci d'excellence pour produire des millésimes aux tendances solaires et minérales.

UNE SIGNATURE ŒNOLOGIQUE D'EXCELLENCE

« On cherche à faire des vins qui seront plutôt portés sur la fraîcheur et l'élégance. Positionné Nord Luberon, on s'efforcera de restituer l'influence septentrionale du terroir sur les cépages et de travailler avec l'esprit Nord Luberon », précise Arnaud. « L'élevage en terre cuite et en fûts de chêne pour les rouges ou dans les cuves ovoïdes en ciment permet de mettre en valeur toute la personnalité de chaque millésime décliné en blancs, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, en rosé frais et fruité, ou encore la cuvée "Le", obtenue après vinification en cuve bois puis un élevage en fûts pendant 18 mois, qui délivre un vin rouge puissant et complexe, sur des notes de fruits noirs très mûrs. »

> « L'élevage en terre cuite et en fûts de chêne pour les rouges ou dans les cuves ovoïdes en ciment permettent de mettre en valeur toute la personnalité de chaque millésime. »

L'ŒNOTOURISME, ENTRE MAGIE ET CONVIVIALITÉ

Nichée au cœur du Domaine, la Bastide de Marie, magnifique demeure du XVIII[e], restaurée dans le respect de la pure tradition du mas en Provence, vous accueille pour un déjeuner à l'ombre du tilleul, un dîner sous les étoiles, des cours de cuisine avec le chef prêt à partager ses astuces, ou pour savourer une formule « vin compris ». Amateur de grands vins, profitez d'une visite accompagnée du maître de chai pour évoquer la vinification, les cépages, l'assemblage, et partager une dégustation de vins.

> "Letting the wines age in terra cotta and oak barrels for the reds or in egg-shaped cement tanks brings out the full personality of each vintage."

Domaine de Marie was founded by Jean-Louis Sibuet who bought the estate in 1999 and overhauled its vineyard. He passed on his passion for wine to his son Nicolas who has now taken an active role in the family business. The philosophy at the estate is the same as on day one – guided by nature since the beginning, the estate has adopted sustainable winegrowing methods and is today moving closer and closer towards an organic approach.
The vines are carefully cultivated within each of the vineyard's four distinctive sections or "terroirs". Microclimates and differences in the soil, subsoil and slope aspect are important natural assets and the wines made naturally express the aromas and specificities of each vineyard plot. Cellar master Arnaud Bressy works with passion and a commitment to excellence to produce vintages that are generally powerful and mineral in style, from Grenache, Syrah, Roussanne, Viognier, Cinsault and Mourvèdre.

AN ŒNOLOGICAL SIGNATURE OF EXCELLENCE

"We seek to make wines characterised by crispness and elegance. Given our location in the North Luberon, we strive to infuse our varieties with the northerly character of the land and we work with that North Luberon spirit in mind", Arnaud explains. "Letting the wines age in terra cotta and oak barrels for the reds or in egg-shaped cement tanks brings out the full personality of each vintage, from whites with notes of citrus and white flowers, to a crisp and fruity rosé, or our 'Le' vintage, a wine that is produced in wooden tanks and then aged in barrels for 18 months, yielding a complex, full-bodied red with notes of ripe dark fruits."

A FAMILY TRADITION

In the foothills of the Luberon National Park, near the village of Ménerbes, the 23-hectare vineyard Domaine de Marie is the embodiment of the Sibuet family's love for wine.

WINE TOURISM: ENCHANTMENT MEETS AMUSEMENT

Nestled in the midst of the vineyard, the Bastide de Marie is a stunning 18th century Provençal farmhouse which has been very faithfully restored. It welcomes guests for lunch under the linden tree, dinner beneath the stars, cookery classes where you can share in the secrets of the chef or experiences with "wine included". Fine wine lovers can enjoy a guided visit in the company of the cellar master to learn about the winemaking, grape varieties and the blending of the wines, as well as take part in a tasting.

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

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









MAS AVEC VUE PANORAMIQUE SUR LE LUBERON

PROVENÇAL FARMHOUSE WITH PANORAMIC VIEWS OF THE LUBERON

Sur un terrain arboré et clôturé de 3,3 hectares doté de 2 abris et d'un cercle d'entraînement, vous permettant d'accueillir des chevaux, la propriété offre un bel espace piscine au sein de cette nature verdoyante, face au Luberon. Ce magnifique mas de 325 m² restauré avec goût a gardé tout son charme et son authenticité avec ses murs en pierre et ses plafonds à la provençale. Le mas propose 7 chambres en-suite, salon avec cheminée, salle à manger, bureau... et une grange aux volumes généreux. À la campagne, vous goûterez du plaisir de la tranquillité tout en restant proche des commodités.

A Set on 3.3 hectares of fenced, wooded grounds featuring 2 horse shelters and a training paddock, this equestrian-friendly property boasts a sumptuous swimming pool nestled amidst lush greenery and Luberon vistas. This stunning 325 m² farmhouse has been tastefully restored and retains all of the historic charm and authenticity of its stone walls and traditional exposed-beam ceilings. The farmhouse comprises 7 bedroom suites, a living room with fireplace, dining room, office and spacious barn. The bucolic location ensures you'll enjoy total tranquillity, all while a short distance from shopping and amenities.

ROBION

325 m² | 3,3 Ha | 7 | 1 210 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010911
provence-home.com

SUPERBE ENVIRONNEMENT

STUNNING LOCATION

Au bout d'un petit chemin et au dos d'une grande propriété agricole on découvre cette charmante maison restaurée, face aux vignes et au Luberon, sans aucune nuisance.
Elle offre 190 m² habitables avec des dépendances, un intérieur totalement contemporain sur un terrain clos de 1074 m², avec un bassin de nage de 15 x 3 m. Beaucoup de personnalité et d'originalité dans cette maison située dans un environnement exceptionnel.

A charming early 20th century restored house, set in total tranquillity at the end of a small lane overlooking vineyards and the Luberon, and behind a large agricultural holding.

A 190 m² property with outbuildings, featuring a completely contemporary interior, set in 1,074 m² of enclosed grounds with 15 × 3 m lap pool. This is an original home filled with personality in an exceptional location.

LUBERON NORD

OPPÈDE

190 m² | 1 074 m² | 4 | 954 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010623
provence-home.com









PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



PROPRIÉTÉ DE CARACTÈRE

CHARACTER-FILLED PROPERTY

Avec une superbe vue sur le Luberon et les Alpilles, proche de Cabrières-d'Avignon, cette ancienne demeure en pierre de 274 m² a été rénovée avec goût et des matériaux de qualité. Cette magnifique propriété vous accueille par sa cour intérieure avec sa belle fontaine centrale et sa grande terrasse ombragée. Elle surplombe la vallée face au Luberon sur un terrain de plus de 2 hectares avec vignes, oliveraie, lavandes et arbres fruitiers. La piscine adossée aux murs en pierre de la maison est une invitation à des moments de détente. Parfait pour accueillir vos proches, une invitation au lâcher prise.

Tastefully renovated with quality fixtures and fittings, this historic stone house (274 m²) near Cabrières-d'Avignon offers breathtaking views of the Luberon and Alpilles massifs.
At the heart of this spectacular property lies an inner courtyard with a gorgeous central fountain and large shaded terrace. Overlooking the valley opposite the Luberon, the property is set on over 2 hectares of land planted with grapevines, olive grove, lavender and fruit trees. A swimming pool abutting the stone walls of the house provides an ideal relaxation area. A perfect location for entertaining friends and family providing total relaxation.

CABRIÈRES-D'AVIGNON

274 m²	2,27 Ha	5	1 495 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010987
provence-home.com

























L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

“Taking over the domain, is a return to my roots... to the glory of my ancestors.”

“En reprenant ce domaine, c’est un peu un retour aux sources... à la gloire de mes aïeux.”

Domaine la Garelle

À LA DÉCOUVERTE DES SENTIERS DU LUBERON EN AUDIOGUIDE

L'HISTOIRE

Alain Audet, ingénieur agronome de famille originaire du Luberon a passé une bonne partie de sa vie professionnelle dans l'industrie avant de racheter le domaine en 2008, convaincu du potentiel des vins de la région. De son grand père, agriculteur à Goult, officier en 14-18, et de son père, il a gardé le souvenir d'hommes exemplaires, attachés à leur pays et à leur terre. En reprenant ce domaine, « c'est un peu un retour aux sources... à la gloire de mes aïeux. »
Alain Audet est par ailleurs le grand Maître de la confrérie de la truffe et du vin du Luberon dont l'objet est de promouvoir le « diamant noir » et les vignobles du Luberon. La confrérie intronise des chefs cuisiniers, élus régionaux, à leur tour ambassadeurs des joyaux gastronomiques du Luberon.

LE DOMAINE, ENVIRONNEMENT ET QUALITÉ

Le « Domaine la Garelle » s'étend sur 29 hectares, au pied du Luberon, entre les villages d'Oppède et de Ménerbes. C'est un terroir bien particulier, calcaire, sableux et caillouteux, où la vigne se cultivait déjà à l'époque gallo-romaine ! Le domaine produit des Côtes-du-Luberon A.O.P. rouges, blancs et rosés, et des Vins de Pays de Vaucluse.
« Nous voulions que le “Domaine la Garelle” soit reconnu pour ses vins élégants et expressifs. Aussi, la restructuration du vignoble s'est poursuivie par un travail constant sur les vignes favorisant la qualité (palissage haut, développement des surfaces foliaires, effeuillage, vendange en vert...) ». Ce travail est récompensé par de nombreuses médailles d'or dans les concours de vins (Prowein, IWC...), les guides (Hachette, Gilbert & Gaillard...) ou par Andreas Larsson qui a attribué 90/100 à la Grande Réserve 2016.
« L'environnement est une démarche naturelle pour nous, désherbage mécanique, entretien des bois et des haies, gestion de l'eau, nous produisons grâce à nos panneaux photovoltaïque 34 000 KWh pour 32 000 KWh consommés » se réjouit Alain.

UNE DÉMARCHE D'ŒNOTOURISME INNOVANTE

Afin de dynamiser la notoriété de « la Garelle », Alain Audet et son équipe ont créé le sentier vigneron au cœur des vignes, « Sur les traces de la Garelle ». La balade dans les vignes à la découverte du terroir se fera à partir de cette année en audio guide sur smarphone (Fr ou Uk) pour accompagner les visiteurs et se finira par une dégustation des vins du domaine.

THE HISTORY

Alain Audet is from the Luberon and a family of agricultural engineers. He spent a good part of his career in industry before purchasing the estate in 2008, convinced of the potential of the area's wines. He remembers his father and grandfather (an officer during the First World War), both farmers in Goult, as exemplary men attached to their country and their land. Taking over the domain, “is a return to my roots... to the glory of my ancestors.” Alain Audet is also Grand Master of the Luberon Truffle and Wine Fellowship whose goal is to promote the “black diamond” and the Luberon vineyards. The fellowship inducts chefs and regional elected representatives who in turn become ambassadors for the gems of Luberon gastronomy.

THE ESTATE, ENVIRONMENT AND QUALITY

La Garelle estate spans 29 hectares at the foot of the Luberon, between the villages of Oppède and Ménerbes. The land is very distinctive with limestone, sandy, stony soil where vineyards were already cultivated in Gallo-Roman times. The estate produces red, white and rosé PDO Côtes du Luberon and local Vaucluse wines.
“We wanted La Garelle estate to be recognised for its elegant, expressive wines. There has been constant work on the vines to restructure the vineyard, favouring quality (high trellising, developing leafy surfaces, leaf-stripping, green harvesting, etc.).”
This work has been rewarded with several gold medals in wine contests (Prowein, IWC, etc.), guides (Hachette, Gilbert & Gaillard), and a score of 90/100 from Andreas Larsson for the Grande Réserve 2016. “Respecting the environment is natural for us: mechanical weeding, maintaining woods and hedges, water management, and so on. Thanks to our photovoltaic panels, we produce 34,000 kWh for 32,000 kWh that we consume,” rejoices Alain.

AN INNOVATIVE APPROACH TO WINE TOURISM

In order to boost the reputation of La Garelle, Alain Audet and his team have created the “Sur les traces de La Garelle” winegrower's trail among the vines. As of this year, visitors will be able to take a walk through the vines and discover the land accompanied by an audio guide (French or English) on a smartphone and finish by tasting wines from the estate.

DOMAINE LA GARELLE
4803, route de Ménerbes
84580 Oppède
+33 (0)4 90 72 31 20
lagarelle.fr

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









UN LIEU D'EXCEPTION
AN EXCEPTIONAL SPACE

Face au village de Ménerbes, nichée à flanc de colline, ce beau mas de 330 m² des années 1800 s'étend sur 1,78 hectare de terres, avec vue panoramique sur le village et les champs de vignes. De l'espace piscine votre regard glissera du mont Ventoux au Luberon. Vous apprécierez votre arrivée par la cour intérieure, enceinte de murs en pierres sèches. Ce mas authentique dispose d'espaces de vie confortables, salle de billard, verrière, salon avec cheminée et 6 chambres réparties sur 2 niveaux. La propriété offre de grands espaces intérieurs et extérieurs pour les amoureux de la tranquillité et de l'intimité avec une vue panoramique exceptionnelle.

A Nestled on a hillside opposite the village of Ménerbes, this beautiful 19th century farmhouse (330 m²) sits on 1.78 hectares of land offering panoramic views of the village and surrounding vineyards. From the swimming pool area, you'll enjoy a stunning vista extending from Mont Ventoux to the Luberon.
The enchanting access is via the interior courtyard, which is enclosed by a dry-stone wall. This authentic farmhouse boasts sumptuous living space, including a billiard room, solarium, living room with fireplace and 6 bedrooms spread over 2 levels.
The property's airy interior, sprawling grounds and breathtaking panoramic views are sure to appeal to anyone in search of privacy and serenity.

MÉNERBES

330 m² | 1,78 Ha | 6 | 1 390 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010879
provence-home.com

MAS DE CARACTÈRE
CHARACTER-FILLED

Proche de Robion et dans un environnement de qualité sur un terrain de 8 000 m², mas en pierres sèches restauré, avec belle cour intérieure et vue superbe sur le petit Luberon... de quoi réjouir les regards !
On découvrira un intérieur de charme et de caractère, sur 320 m², avec pas moins de 6 suites dont 1 en rez-de-chaussée, de grandes pièces de vie. Parking, espace piscine, dépendance aménageable. Idéal pour une activité d'accueil ou une belle maison de famille.

A late 18th century dry-stone farmhouse set in 8,000 m² of grounds in an exceptional location near Robion. Tastefully restored with an attractive inner courtyard and superb views of the Lesser Luberon – completely enchanting! The 320 m² charming and character-filled interior comprises 6 en-suite bedrooms, including one on the ground floor, and large living areas, including a lounge with vaulted ceiling. Parking area, swimming pool, outbuilding with potential for conversion. Ideal for a tourism rental business or a lovely family home.

ROBION

318 m² | 8 092 m² | 6 | 1 150 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101031
provence-home.com

LUBERON NORD









PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



PROPRIÉTÉ DE CARACTÈRE

CHARACTER-FILLED PROPERTY

Dès l'entrée de la propriété, le jardin d'agrément flaire bon la Provence, l'oliveraie se fond dans l'allée de cyprès bordée de lavandes, avec en toile de fond les pierres apparentes d'un mas de caractère. La propriété située entre les villages de Robion et de Cheval-Blanc se compose d'un mas du XVIII[e] avec partie privative, de 4 chambres d'hôtes en suite, de 3 gîtes indépendants et de 2 piscines sur un parc arboré de 2 Hectares.
C'est un lieu d'exception approprié pour une activité de gîtes, pour recevoir amis et familles ou encore pour un professionnel de la restauration ou de l'évènementiel.

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. Nestled between the villages of Robion and Cheval-Blanc on 2 hectares of wooded grounds, the property is comprised of an 18th century farmhouse featuring 4 guest suites and a private residence, as well as 3 independent guest cottages and 2 swimming pools. It is a spectacular location, perfectly suited for use as a bed and breakfast, restaurant/reception venue, or simply for comfortably hosting family and friends.

LES TAILLADES

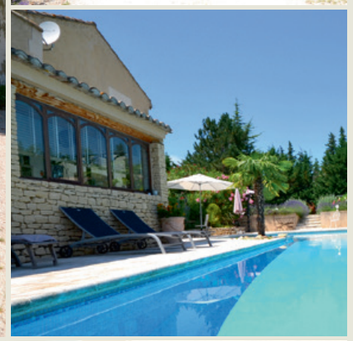
420 m²	2 Ha	9	1 990 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010900
provence-home.com

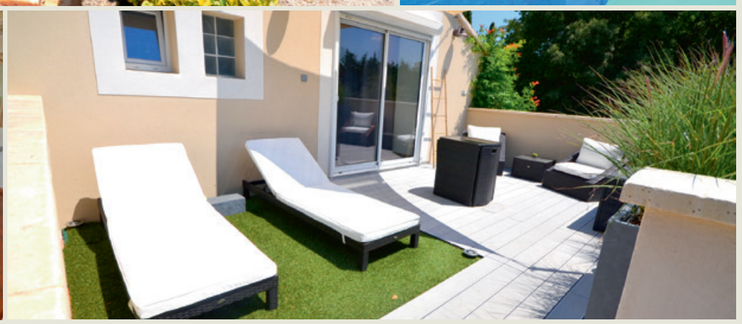


















LUBERON NORD

Domaine de la Royère

DE L'HISTOIRE DE L'ART À FEMMES VIGNES RHÔNE

L'HISTOIRE

Qu'est-ce qui vous prédispose après des études en histoire de l'art, puis conservatrice du musée de Marseille, proche collaboratrice du poète René Char à L'Isle-sur-la-Sorgue… et qu'on est une femme, à devenir vigneronne ? Le hasard, un chemin de vie qui bifurque, Anne Hugues répond de sa voix posée et retrace cette aventure qui l'a vu reprendre en 1985 avec son mari Jean-Pierre Hugues, le petit domaine familial à Oppède, issu d'une génération de vignerons traditionnels.

Elle commencera par apprendre le métier au CFPPA de Carpentras et se forgera la conviction qu'on peut faire du bon vin en travaillant sur la qualité.

« C'est un métier en plein renouveau, les leviers de croissance, comme partout, nécessitent d'innover, de réinventer le marketing et bien sûr de travailler sur la qualité du produit et d'investir sur des matériels de cave ». La cave sera construite dès 1988, année de l'instauration de l'appellation AOC Luberon et Ventoux.

« Le vignoble s'étend sur 30 hectares, au bord du Calavon, une zone à la terre sableuse avec des cailloutis qui donnent des vins très fins, légers et élégants, souvent en avance dans leur maturité sur les terroirs avoisinants ».

FEMMES VIGNES RHÔNE

En 2004, Anne décide de créer l'association « Femmes Vignes Rhône », pour faire reconnaître leur existence dans une profession historiquement masculine, se regrouper pour apporter un autre regard sur la féminisation d'un métier aujourd'hui établie.

Les 30 Femmes Vignes Rhône que réunit aujourd'hui l'association ont en commun d'avoir fait de leur métier leur passion, de contribuer à promouvoir ensemble les Vins de leur région. « Les événements comme Vinisud ou Prowein à Düsseldorf sont l'occasion de nous faire connaître et de saisir de nouvelles opportunités. »

DE MÈRE EN FILLE, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Fin décembre 2018, à l'occasion d'une journée porte ouverte particulière, Anne Hugues, trente ans après la première cuvée de la Royère en 1988, annonçait qu'elle passait la main et confiait la destinée du domaine à sa fille, Agnès. Arrivée pour les vendanges, en même temps que le nouveau moulin à huile se préparait à ouvrir ses portes, Agnès apporte avec sa jeunesse, sa formation en horticulture, ses idées de transformation, un nouvel élan… ce lien indissociable entre tradition et modernité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

> « Tradition et modernité, femmes vignes Rhône, c'est aussi le sens de la transmission, de mère en fille… »

THE HISTORY

When you have a degree in art history, have worked as curator at the Musée de Marseille, once collaborated with poet René Char in L'Isle-sur-la-Sorgue, and you're a woman, what inspires you to become a wine-grower?

Chance, or a fork in the road of life, affirms Anne Hugues with characteristic poise and goes on to recount the adventure that led her, along with her husband, Jean-Pierre Hugues, to take over the small family estate in Oppède, born of a generation of traditional wine-growers.

She learned the trade at an agricultural training institute in Carpentras where she came to the realisation that producing good wine means focusing on quality. "It's an occupation that's undergoing a renaissance. As with any industry, the levers of growth call for innovation, for new approaches to marketing and, of course, a focus on product quality and investment in wine-making equipment."

The cellar was built in 1988, the year that the AOC Luberon and Ventoux designations were established. "The vineyard spans 30 hectares on the edge of the River Calavon in an area with sandy and pebbled soil which yields very delicate, light, elegant wines that often mature quicker than those of neighbouring vineyards."

FEMMES VIGNES RHÔNE

In 2004, Anne decided to create an association called "Femmes Vignes Rhône" to highlight the existence of women in a historically male-dominated profession, joining forces to bring a new perspective to the feminisation of a profession that is now acknowledged.

Today, the 30 women of Femmes Vignes Rhône are united by a shared passion for their trade and work together to promote the wines of their region. "Events like Vinisud (Montpellier) or Prowein (Düsseldorf) are a chance to get our product on the map and seize new opportunities."

FROM MOTHER TO DAUGHTER, COMBINING TRADITION AND MODERNITY

At the end of December 2018, during a special open day to celebrate 30 years since the first Royère vintage in 1988, Anne Hugues announced that she was stepping down and entrusting the future of the estate to her daughter, Agnès.

Agnès arrived for the grape harvest just as the new oil mill was about to open, and brought a new lease of life with her youth, horticultural training and ideas for transformation: the indissociable connection between tradition and modernity.

> « Femmes Vignes Rhône brings together tradition and modernity: it's about passing down from mother to daughter. »

DOMAINE DE LA ROYÈRE
375, route de la Sénancole - 84580 Oppède
+33 (0)4 90 76 87 76
royere.com





RESTAURANT

Le Petit Café

ON DIRAIT LE SUD, LE TEMPS DURE LONGTEMPS...

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Ici le temps a ralenti sa course pour accueillir les marcheurs à l'ombre des mûriers platanes dans un cadre magique digne d'un décor de carte postale. Laurent et Corinne sont des épicuriens qui ont troqué leur vie parisienne pour un nouveau projet de vie « On veut faire de cette terrasse, une des plus belles et des plus accueillantes du Luberon ! Mais il faut aussi quelque chose de bon et d'authentique dans les assiettes. On a envie de partager une cuisine gorgée de soleil, une vraie cuisine du Sud. Le midi c'est les saveurs à l'ardoise avec une cuisine à partir de produits frais du marché, poissons et viandes à la plancha. Le soir, quand Oppède-le-vieux s'est progressivement vidé, nos clients viennent pour profiter du calme et de cette ambiance particulière de la place, sous la Collégiale éclairée. On leur propose une cuisine provençale "Bistronomique", mariant qualité et originalité, le tout avec une belle carte de vins ».

> “Savourer chaque saison, profiter du souffle authentique, du charme de ces villages perchés et de s'en nourrir en partageant sa table.”

THE CULINARY SIGNATURE

Here, time has slowed down to greet those strolling beneath the mulberry trees against an enchanting, postcard-worthy backdrop. Laurent and Corinne are two epicureans who traded in their Parisian life for a new adventure. “We want this terrace to be one of the most beautiful and inviting terraces of the Luberon! But that beauty and authenticity also need to be present in the food we serve.”
“We want to serve food that's bursting with sunlight – authentic Provençal cooking. For lunch, we serve flavourful platters featuring products fresh from the market and fish and meat cooked à la plancha. In the evening, as the centre of Oppède-le-Vieux slowly empties out, our customers come here to bask in the peaceful, enchanting ambiance of the village square, beside the illuminated church. We offer them 'bistronomic' Provençal cuisine that combines quality and originality, with an enticing wine menu to boot!”



> “It's about savouring each season, revelling in the authenticity and charm of the perched villages, reaping this harvest and sharing it at our table.”

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

BISTRO

Les Poulivets

LE BISTROT DE PAYS... PAR DES ENFANTS DU PAYS

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Il y a d'abord cette terrasse à l'ombre du grand platane, en plein cœur du village. C'est un lieu d'un autre temps, s'asseoir à cette terrasse c'est déjà faire partie du village !
Forgé aux bonnes tables régionales, Patrick a un vrai savoir-faire. La carte est simple et goûteuse. Le midi c'est une cuisine traditionnelle de terroir, Aïoli aux escargots de Ménerbes, pieds paquets, Tian provençal... « Le soir les gens ont plus de temps, ils ont envie de découvrir une cuisine plus travaillée. » « Je travaille beaucoup avec les producteurs locaux, pour les vins, que ce soit les vins du Luberon ou des côtes du Ventoux... il y a un choix incroyable dans un rayon de 30 Km ! »
Et puis, il y a les herbes, Patrick va les chercher au creux des combes ou sur les sentiers de son enfance, thym, romarin, fenouil, sarriette... et « l'indispensable » ciboulette, sa signature !



> “Ici les saisons sont de vraies saisons, chacune apporte ses couleurs, ses produits, son ambiance... l'authenticité commence par le respect du temps, celui de la nature.”

THE CULINARY SIGNATURE

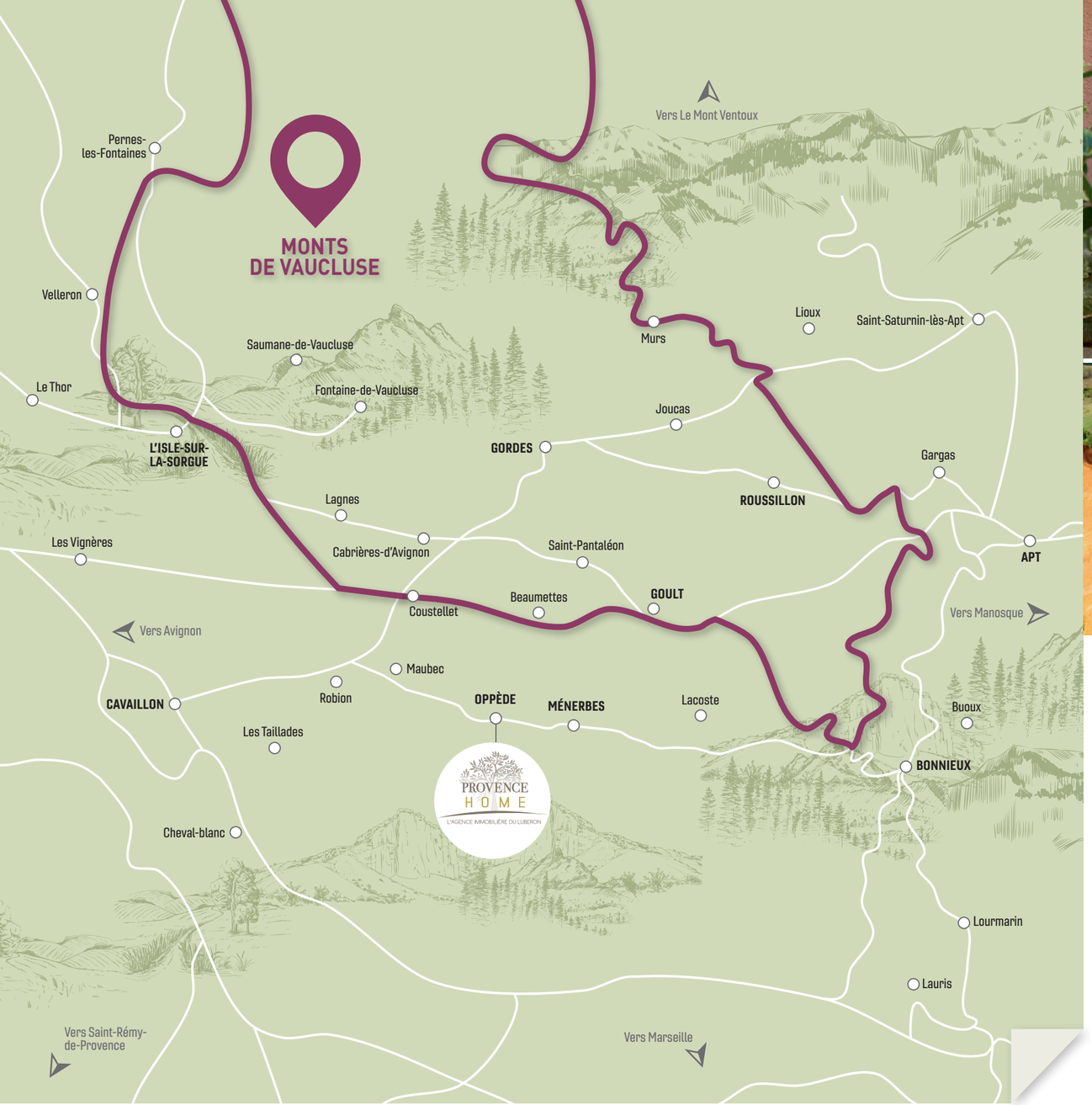
Right in the heart of the village, shaded by a majestic plane tree. Time stands still on this terrace. To sit here is to be part of the tapestry of village life!
Having honed his skills at some of the best restaurants in the region, Patrick has real savoir-faire. Menu items are simple and flavourful. For lunch, expect traditional regional specialities: aioli with escargots from Ménerbes, pieds paquets, pork chops from Maubec, a tian provençal... “In the evening, people have more time; they're ready to discover more refined cuisine.” “I work closely with local wine producers, both Luberon and Côtes du Ventoux wines. There's an incredible selection, all in a 30 km radius!” Then there are the herbs: thyme, rosemary, fennel, savoury and, of course, Patrick's signature ingredient, chives, all picked fresh from the valleys and paths of his childhood.

> “We have real seasons here – each one comes with its own colours, products and ambiance. Authenticity is first and foremost about respecting time – nature's time.”

BISTRO LES POULIVETS
400, rue des Poulivets
84580 Oppède
+33 (0)4 90 05 88 31
bistrolespoulivets.com



















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, Goult, 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, Goult, 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.



BALLADES GOURMANDES

MARCHÉ DE GORDES
Place du monument
Le mardi de 8h à 13h

MARCHÉ DE GOULT
Place du village - Goult 84220
Le jeudi de 9h à 13h

MARCHÉ DE LAGNES
Place du village - 84800 Lagnes
Le lundi de 7h à 13h

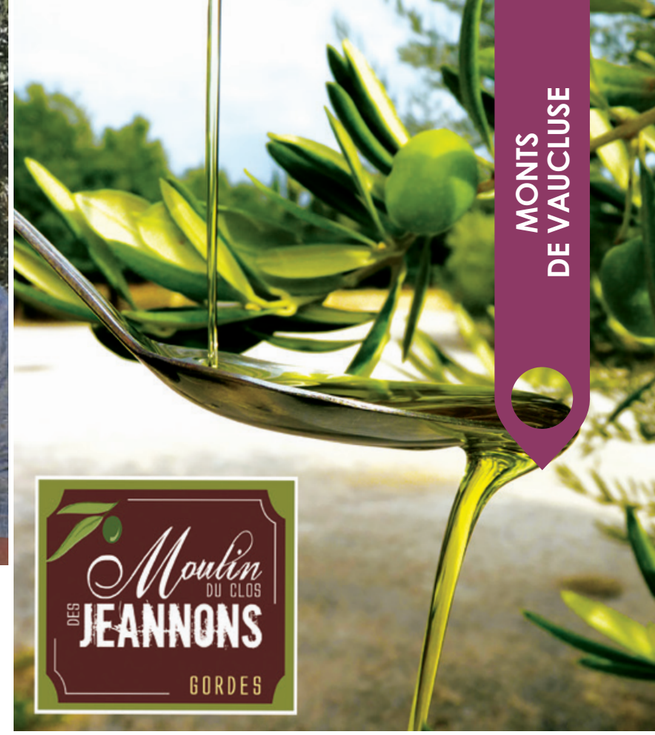
SOMMAIRE

Moulin du Clos des Jeannons p.36
Domaine de la Verrière p.48
Restaurant la Bartavelle p.56
Restaurant la Terrasse p.57
Restaurant la Fleur de Sel p.58
Restaurant le Vieux Bistrot p.59

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE :
pages 38 à 47 et 50 à 55.







Moulin du Clos des Jeannons

LA PASSION DE PÈRE EN FILS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE DE CINQ SIÈCLES

Cela fait cinq cents ans, que la famille d'André Horard cultive les oliviers ! « Déjà mon arrière-grand-père avait prévu de construire un moulin à huile. L'emplacement était prêt, mais les aléas de la vie l'en ont empêché. Mais nous, gamins nous jouions dans le moulin du grand père, même non construit, l'idée était là ». L'idée devint enfin réalité à la création du moulin en 2003, dans le cadre authentique de la ferme en pierres sèches, le dernier moulin avec sa grande meule en pierre utilisée jusqu'en 2016. « Il nous fallait passer à un système entièrement mécanique pour absorber la production toujours croissante. » L'exploitation reste familiale avec Guillaume, son fils, Fabien, son gendre et bien sûr Martine sa compagne.

UN SAVOIR-FAIRE ALLIÉ AU SAVOIR VIVRE

« On est producteur et paysagiste spécialisé en oliveraie, on maîtrise l'ensemble du cycle, de la plantation, l'entretien, la taille, la récolte et bien sûr la production d'huile d'olive, c'est le résultat d'un savoir-faire ancestral. » Le domaine, le plus important de la région avec 4 500 oliviers, accueille plus de 2 000 producteurs indépendants, l'ensemble représentant une production de plus de 400 tonnes /an.

Aujourd'hui le moulin produit trois cuvées distinctes :

- « l'huile tradition » notre marque de fabrique, comme pour le vin, le résultat d'un assemblage d'huiles produites à plusieurs stades de maturité dans la saison. C'est un travail d'oléologue pour obtenir une huile aux arômes poivrés sur une note d'artichaut.
- « l'huile AOC » récoltée en début de saison, à 70 % Aglandau et 30 % Bouteillan, Cayon, ou Salonenque, qui développe un goût très herbacé avec une légère amertume appelé aussi « le fruité vert ».
- le « fruité mûr » récolté mi-décembre, avec une olive mûre, délivre un goût plus rond de tapenade, de champignon et de sous-bois.

VOUS Y TROUVEREZ AUSSI...

Deux fois par semaine l'été, un itinéraire découverte pour expliquer ce qu'est le travail de l'olivier, la récolte jusqu'au pressoir. Chacun peut se promener librement et même piqueniquer.

> « L'huile « tradition » notre marque de fabrique, comme pour le vin, le résultat d'un assemblage d'huiles produites à plusieurs stades de maturité dans la saison. »

Une magnifique boutique à l'architecture provençale, sur plus de 30 m de longueur, organisée en 5 alcôves superbement achalandées en produits régionaux, tapenades, olives, miel de Provence, calissons... et même une petite librairie !

A FIVE-CENTURY FAMILY AFFAIR

André Horard's family have been growing olives for five hundred years. "My great-grandfather had already planned to build an oil mill. The setting was ready, however, life's ups and downs prevented him from doing so. But for us kids, we played in our grandfather's mill; even if it wasn't built, the idea was there!" The idea finally became reality when the mill was created in 2003, amid an authentic dry-stone farm, the last mill with its large stone millstone was used until 2016. "We needed to move to an entirely mechanical system to cope with ever-increasing production." The estate is still a family affair with his son Guillaume, his son-in-law Fabien and, of course, his partner, Martine.

CUSTOMS AND KNOW-HOW

"We are olive grove growers and landscapers. We manage the entire cycle that includes planting, maintaining, pruning, harvesting and, of course, producing olive oil. It is the result of ancestral expertise."

The estate with its 4,500 olive trees is the largest in the region and welcomes 2,000 independent producers with an overall annual production of more than 400 tonnes.

Today, the mill produces three distinct varieties:

- "Tradition": our trademark product, as with wine, this results from a blend of oils produced at different stages of maturity throughout the season. It is the work of an oil specialist to obtain an oil with a peppery aroma and notes of artichoke.
- "AOC": harvested at the beginning of the season with 70% Aglandau and 30% Bouteillan, Cayon or Salonenque, developing a slightly bitter, herbaceous flavour also known as "green fruit".

> « Our trademark product, 'Tradition', as with wine, results from a blend of oils produced at different stages of maturity throughout the season. »

- "Ripe fruit": harvested in mid-December with ripe olives, has a rounder flavour of tapenade, mushroom and forest.

YOU WILL ALSO FIND...

Twice a week during the summer, there is a discovery trail explaining the work involved and the different steps that take place between harvesting and the press. Everyone can stroll around freely and even have a picnic.

A wonderful shop, more than 30 m long, displaying Provençal architecture and organised into five alcoves, is superbly stocked with regional products, tapenade, olives, Provençal honey, calissons and even a small bookshop!

MOULIN DU CLOS DES JEANNONS
Le Haut Tourteron
84220 Gordes
+33 (0)4 90 72 68 35
moulinjeannons.com

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



PROPRIÉTÉ ET VUE PANORAMIQUE

PROPERTY WITH PANORAMIC VIEWS

Cette ancienne bergerie en pierre du XVIII[e] siècle est au cœur d'un parc de 9,5 hectares planté de champs de lavandes, de vignes et de fruitiers, comprenant une piscine à débordement 20 x 4,5 chauffée avec pool-house, plage de 500 m² et cuisine d'été, boulodrome et terrasses d'agrément.
Ce lieu sublime et rare offre un superbe mas rénové de 350 m² (surface utile de 525 m²). D'inspiration contemporaine, la rénovation et l'extension offrent volume, luminosité et grands espaces de vie. Le mas comprend 2 pièces de réception de 50 m² et 40 m², une suite parentale avec bureau, une grande cuisine et 3 chambres.

This 18th century stone house, a former sheepfold, is nestled on 9.5 hectares of grounds landscaped with lavender, grapevines and fruit trees, and embellished with a heated infinity pool (20 x 4.5 m) with pool house, 500 m² deck lounge and summer kitchen, as well as a boules pitch and leisure terraces.
At the heart of this magnificent, exclusive location lies a beautiful 350 m² renovated farmhouse (total usable floor area of 525 m²). Both the renovation and extension provide light-filled, spacious living areas in a contemporary style. The farmhouse comprises 2 reception rooms (50 m² and 40 m²), a master bedroom with office, a large kitchen and 3 bedrooms.

JOUCAS

350 m²	9,5 Ha	5	2 950 000 €

DPE : E
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101039
provence-home.com



PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON







BASTIDE CONTEMPORAINE

CONTEMPORARY COUNTRY HOUSE

En position dominante avec une vue à 180° sur le Luberon à deux pas du village de Gordes, cette très belle bastide contemporaine en pierres apparentes offre des prestations hauts de gamme et le confort des architectures contemporaines. Répartis sur les 170 m² habitables, une pièce de vie lumineuse de 60 m², un salon, 4 chambres et dressings. Le jardin paysagé de 1 080 m² orné de lavandes et d'oliviers accueille une piscine chauffée, un auvent bâti de 37 m² et une borie de 24 m² aménagée avec authenticité.

Just steps from Gordes in a hillside location offering 180° aerial views of the Luberon, this splendid bare-stone contemporary country house boasts a sumptuous, modern interior accentuated with high-end fixtures and fittings. The 170 m² home features a sun-drenched living room (60 m²), sitting room, 4 bedrooms and walk-in closets. A heated swimming pool is nestled in the heart of an 850 m² landscape garden planted with lavender and olive trees, and also harbouring a wood shelter (37 m²) and renovated borie (24 m²) that exudes authenticity.

GORDES

170 m² | 1 080 m² | 4 | 1 650 000 €

DPE : E
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010963
provence-home.com

CALME ET ÉLÉGANCE

TRANQUILLITY AND ELEGANCE

Mas ancien restauré avec charme et caractère de l'ancien et un beau jardin paysager avec piscine façon vieux bassin. Cette propriété propose une partie de 300 m² restaurée dans les règles de l'art et une aile de 120 m² restant à aménager.
On y trouve de très belles pièces de vie voûtées comprenant une grande entrée, salon, salle à manger et cuisine donnant directement sur la terrasse offrant une vue splendide sur le Luberon, ainsi qu'une grande chambre avec salle de bain en-suite. L'étage nous offre trois autres chambres de belle dimension, dont la parentale avec salle de bain et dressing en-suite, et une deuxième salle d'eau.

Mid-18th century farmhouse, tastefully restored with authentic charm and character set in a lovely landscaped garden with traditional Provençal-style swimming pool. The property comprises 300 m² that has already been restored, plus a 120 m² wing still awaiting restoration. The interior includes attractive vaulted living areas, a large entrance hall, lounges, a kitchen leading directly onto the terrace with magnificent views of the Luberon, and a large bedroom with bathroom. Upstairs are three additional spacious bedrooms, including a master suite with bathroom and dressing room.

CABRIÈRES-D'AVIGNON

300 m² | 925 m² | 4 | 1 050 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010926
provence-home.com









PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









MAS DU XVIIIe
18th CENTURY FARMHOUSE

Ce mas du XVIIIe fera le bonheur des amoureux des vieilles pierres avec ses 600 m² de bâti. Orientée plein Sud, au milieu d'un parc de plus 6 000 m², la propriété offre une belle piscine chauffée, un pool house, une cour et un parc arboré entièrement clos. Cet ancien domaine viticole a été rénové avec goût tout en gardant la quiétude et le confort d'une rénovation moderne. L'habitation principale est composée de 4 chambres, d'un grand séjour et d'une cuisine avec vue sur la cour. Ce grand mas provençal offre également 6 chambres d'hôtes meublées et 3 gîtes.

You'll marvel at the old stone walls and the 600 m² of living space this traditional 18th century farmhouse has to offer. Nestled in the heart of a 6,000 m² plot, this south-facing property boasts a gorgeous heated swimming pool, pool house, courtyard and fully enclosed, wooded grounds.
The tastefully renovated property, a former vineyard estate, offers a blend of tranquillity and modern comfort. The main house is comprised of 4 bedrooms, a large living room and a kitchen that looks onto the courtyard. This large Provençal farmhouse also boasts 6 furnished guest bedrooms and 3 guest cottages.

CABRIÈRES-D'AVIGNON

603 m² | 6 245 m² | 14 | 2 000 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010393
provence-home.com

MONTS DE VAUCLUSE

INTIMITÉ ET TRANQUILITÉ
PRIVACY AND TRANQUILLITY

Au calme et sans nuisances, en position dominante, entre Gordes et Goult, imposante propriété en pierres sur terrain clos d'un hectare, avec espace détente comprenant une piscine, pool-house et terrasses.
La maison, de 1985, nécessitera quelques rafraichissements et comprend de belles pièces de vie et 4 chambres dont la parentale à l'étage, avec terrasse, salle de bain et bureau.
Appartement indépendant de 2 pièces pour amis ou gardien.
Cette propriété très bien située comblera les besoins d'une grande famille.

A superb mid-18th century stone property in an outstanding and tranquil location, with no noise pollution, between Gordes and Goult. The 1 hectare of enclosed grounds includes a relaxation area with swimming pool, pool house and terraces. The 300 m² property was restored 20 years ago by a well-known architect. It comprises attractive living areas and 4 large bedrooms, including a master suite upstairs, which has a terrace, bathroom and office. Separate 2-room apartment for guests or a caretaker. A charmingly authentic property in an ideal location and perfect for everything a large family could wish for.

GORDES

283 m² | 1,05 Ha | 5 | 1 160 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010675
provence-home.com











PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



BASTIDE DE CARACTÈRE

CHARACTER-FILLED COUNTRY HOUSE

Proche de L'Isle-sur-la-Sorgue et sur un terrain de 4,4 hectares, très belle Bastide restaurée dans les règles de l'art sur plus de 570 m² habitables.
Elle propose de très beaux volumes luxueusement agencés, lumineux, avec 5 chambres en-suite dont 1 au rez-de-chaussée. Le deuxième niveau restauré et chauffé sera à aménager en chambres supplémentaires, salle de gym ou atelier. Jardin de charme, avec vue plein Sud sur le Luberon, bassins, fontaines, espace piscine de de 16 m, pool-house et appartement indépendant.

A solid early 18th century country house, with elegant inner courtyard, luxuriously renovated and set in 4.5 hectares near to L'Isle-sur-la Sorgue. The property has plenty of charm and authenticity thanks to stone floors, Provençal ceilings and a beautiful spiral staircase. It has been refurbished using high-quality materials and attention to detail verging on perfection. It provides 570 m² of spacious and beautifully decorated interiors. A magnificent landscaped garden with views due south to the Luberon, fountains, 16 m swimming pool, pool house and separate apartment, making this an exceptional property.

SAUMANE-DE-VAUCLUSE

575 m² | 4,4 Ha | 6 | 3 200 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010512
provence-home.com













PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









MAS PROVENCAL
PROVENÇAL FARMHOUSE

Ce grand mas de 500 m² rénové dans un style contemporain comprend une habitation principale de 220 m² et 4 gîtes attenants sur un terrain magnifiquement arboré de 4,78 hectares avec champ de lavandes, vignes, verger, chênes truffiers et deux piscines.
La bâtisse, très lumineuse grâce au puits de lumière comprend un grand living de 115 m², une suite parentale, un bureau et deux chambres. La cuisine, prolongée par un grand pool house en pierre, ouvre sur la piscine et sur la vue. Parking ombragé et dépendances complètent cette propriété d'exception.

A large 500 m² late 19th century farmhouse, beautifully renovated in a contemporary style. The property comprises a 220 m² main residence and 4 adjoining gites, set in 4.7 tree-lined hectares, with lavender field, vines, orchard, downy oaks and two swimming pools, with views of Gordes village. The main residence is bathed in light thanks to a light well; it comprises a large 115 m² living area, a master suite, an office and two additional bedrooms. The kitchen extends into a large stone pool house opening onto the swimming pool. Shaded parking and outbuildings complete this exceptional property, in perfect condition and ideal for a tourism business or for event hosting.

GORDES

500 m²	4,78 Ha	11	2 595 000 €

DPE : E
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010656
provence-home.com

PROPRIÉTÉ DE CHARME
CHARMING PROPERTY

Très belle propriété de caractère et de standing située sur les hauteurs du beau village de Cabrières-d'Avignon, sur un terrain paysager et clos de 3 232 m², avec belle piscine de 12 x 4 chauffée par pompe à chaleur.
Cette propriété de 215 m² habitables et un garage de 36 m² comprend une grande pièce à vivre, cuisine américaine et espace repas, une chambre avec salle d'eau en-suite et à l'étage deux autres chambres se partageant une salle d'eau et wc séparés.

A beautiful exclusive and character-filled property on the hillside above lovely Cabrières-d'Avignon village, set in 3,232 m² of enclosed, landscaped grounds, with a 12 x 4 m heated swimming pool and a stone pool house. Visitors are immediately struck by the internal harmony of this 215 m² contemporary building, which comprises a large living area, a luxuriously-fitted open-plan kitchen, a bedroom with en-suite shower room and, upstairs, two additional bedrooms that share a shower room. A gorgeous landscape garden brimming with Mediterranean flora lushly frames each tier of land.

MONTS DE VAUCLUSE

CABRIÈRES-D'AVIGNON

215 m²	3 232 m²	4	995 000 €

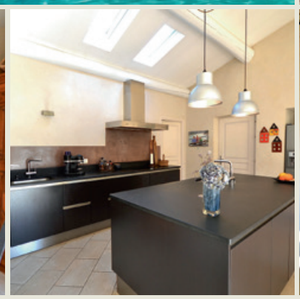
DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101025
provence-home.com

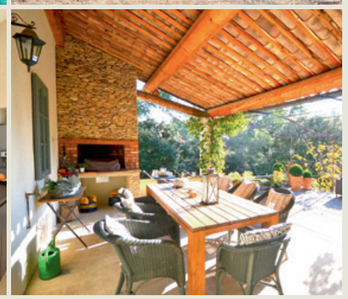
















L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Domaine de la Verrière

CENT FOIS SUR LE MÉTIER, REMETTEZ VOTRE OUVRAGE

LA VOCATION, C'EST AVOIR POUR MÉTIER SA PASSION

Tout au bout du chemin de la Verrière, en haut de la colline de la Gardie dans la commune de Goult, se niche ce domaine de 28 hectares qui doit son nom au roi René de Provence, qui décida en 1470 d'y installer les verriers d'art venus d'Italie.

« J'avais 7 ans quand je suis arrivé ici en 1969, mon père venait de racheter le domaine et depuis tout jeune j'avais la passion de l'agriculture. J'ai fait l'école d'œnologie à Orange puis je suis parti en Californie avant de revenir au domaine, que j'ai repris en 1987. » Jacques fait partie de ces vignerons qui ont fait de leur métier leur passion, ou réciproquement.

« L'objectif était de commercialiser toute ma production en direct en produisant des cuvées de qualité. Au départ c'était une exploitation en polyculture, on faisait du raisin de table, du vin, des cerises, aujourd'hui on s'est concentré sur la production du vin, en collaboration avec l'œnologue Baptiste Olivier, qui nous conseille pour la vinification et l'élevage des différents millésimes. » La cave avec cuvier en pierres datant de 1900 a été doublée en 2000 par deux chais à barriques et à bouteilles pour maîtriser la conservation. Aujourd'hui le domaine produit 100 000 bouteilles par an avec une commercialisation équilibrée, « 30 % de notre production est exportée en Europe et aux USA, 20 % est réservée à la restauration locale et 50 % de la commercialisation se fait au caveau ». C'est le domaine de Véronique son épouse qui gère l'accueil client, la logistique et la comptabilité.

> « L'objectif était de commercialiser toute ma production en direct en produisant des cuvées de qualité. »

UNE DÉMARCHE EN CULTURE RAISONNÉE PAR CONVICTION

Convaincu que son rôle est d'accompagner la nature, Jacques s'est très tôt engagé dans une démarche de culture « raisonnable » en utilisant exclusivement des engrais organiques ou des composts de distillerie. Pas de désherbants chimiques, seule la méthode mécanique est d'usage sur ses terres.

Pour Jacques, chaque millésime est avant tout l'expression d'un terroir, par le jeu des saisons, des cépages et de l'assemblage, qui lui permet de proposer une large palette de cuvées qui vont du vin rouge de garde, issu des argiles calcaires, « Le Haut de la Jacotte » ou le « Saint-Michel » (AOP Ventoux) à la cuvée « Tendre Rosé », IGP Vaucluse désaltérant qui se déguste au bord de la piscine, sans oublier le blanc « Pampelune » riche et équilibré ou le « Viognier » frais et gourmand.

THE CALLING: WHEN A JOB IS ALSO A PASSION

Tucked away at the end of the Chemin de la Verrière atop the hill of La Gardie in Goult, this 28 hectare estate owes its name to King René of Anjou, who brought a group of Italian glass-blowers to the site in 1470. "I was 7 when I first came here in 1969. My father had just bought the estate and since I was quite young I'd been passionate about farming. I studied œnology in Orange, then left for California before finally returning to the estate and taking it over in 1987." Jacques is one of those wine-makers who turned their career into their passion – or the other way around.

"The goal was for me to produce quality vintages to sell direct. At first, it was a mixed farming venture: we produced table grapes, wine, cherries. Today, we're focused on wine production, with the help of œnologist Baptiste Olivier, who advises us on the wine-making and ageing processes of the different vintages."

The facility, which features a stone fermenting room dating back to 1900, doubled in size in 2000 with the addition of a barrel cellar and a bottle cellar for superior preservation. Currently, the vineyard produces 100,000 bottles a year which are sold worldwide: 30% of our production is exported within Europe and to the U.S., 20% is reserved for local restaurants and 50% of sales happen in our tasting cellar." Véronique, Jacques's wife, handles the business side of things, from greeting customers to logistics and accounting.

> "The goal was for me to produce quality vintages to sell direct."

AN UNWAVERING COMMITMENT TO SENSIBLE FARMING

Motivated by the belief that it is his responsibility to help nature, Jacques committed long ago to a "sensible" approach to farming that calls for the use of organic fertilisers or distillery composts. That means no chemical weedkillers: only mechanical weed control on these lands.

For Jacques, each vintage is a unique expression of the land, a reflection of the changing seasons and of the particular blend of grapes that went into it. These multiple variants make for an extensive range of vintages, from the classic red wine de garde, a product of soil rich in clay and limestone, the "Haut de la Jacotte" and the "Saint-Michel" (AOP Ventoux), to the refreshing "Tendre Rosé" (IGP Vaucluse), a perfect poolside wine, and the white wines: the rich and balanced "Pampelune" and the crisp and sumptuous "Viognier".

DOMAINE DE LA VERRIÈRE
Chemin de la Verrière
84220 Goult
+33 (0)4 90 72 20 88
domainedelaverriere.fr



CONFORT, CALME ET PANORAMA

COMFORT, TRANQUILLITY AND PANORAMIC VIEWS

Face au Luberon et à l'abri des regards très belle propriété de hameau composée de deux bâtiments, une cour intérieure, un espace piscine à débordement, avec une vue panoramique sur 4 000 m² de terrain. La propriété, luxueusement restaurée dans un esprit contemporain, de 550 m² habitables propose de spacieux espaces de vie ainsi qu'une superbe cuisine équipée et dans les étages 5 suites et un bureau bibliothèque. Le second bâtiment, également restauré est aménagé en un grand salon-salle à manger/cuisine équipée largement ouvert sur la piscine ainsi que deux suites à l'étage. Vue, charme, caractère au rendez-vous...

A very attractive village house facing the Luberon with panoramic views and not overlooked. The property is set in 4,000 m² of grounds and comprises two buildings, an inner courtyard and an infinity pool. The 550 m² property has been luxuriously restored in a contemporary style and offers spacious living areas as well as a superb fitted kitchen. Upstairs are 5 en-suite bedrooms and an office/library. The second building comprises a large living/dining area with fitted kitchen opening onto the swimming pool, plus two en-suite bedrooms upstairs. The quality restoration, contemporary style, light-filled rooms and magnificent views make this an exceptional property.

GORDES

550 m² | 4 000 m² | 7 | 2 795 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101127
provence-home.com













PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON







BATISSE EN PIERRE AVEC VUE EXCEPTIONNELLE SUR LE LUBERON

STONE HOUSE WITH STUNNING VIEWS OF THE LUBERON

À Gordes, entourée de collines, à l'écart des routes principales avec vue panoramique exceptionnelle sur la chaine du Luberon. Cette bâtisse contemporaine en pierres sèches d'environ 147 m² habitables profite d'un terrain de 4 315 m² en restanques plantés d'oliviers et de senteurs aromatiques qui nous plongent dans la Provence authentique.

In Gordes, surrounded by hills, away from the main roads, with an exceptional panoramic view of the Luberon range, a contemporary dry-stone building measuring roughly 147 m² along with a 58 m² garage on 4315 m² of terraced grounds planted with olive trees. Aromatic scents plunge us into authentic Provence.

GORDES

147 m²	4 315 m²	4	850 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101160
provence-home.com

MONTS DE VAUCLUSE

PROPRIÉTÉ DE CHARME

CHARMING PROPERTY

Propriété récente de charme avec vue dominante sur le Luberon située au bout d'une petite route bordée de murets de pierres sèches. L'environnement est très calme et boisé de chênes verts et pins, à proximité du centre historique du village et au départ de nombreux chemins de randonnée. La maison de 140 m² hab. construite en 2000 est particulièrement lumineuse et offre de généreux espaces de vie. Beau terrain de 1867 m² paysager et clos avec piscine de 8 x 4 m, pool-house et garage indépendant.

Charming, recently built property overlooking the Luberon, located at the end of a small road lined with low dry-stone walls. The location is very calm and wooded with holm oaks and pine trees. It is close to the historical centre of the village and the start of many hiking trails. A light-filled and very spacious 140 m² house, built in 2000. Beautiful landscaped, enclosed grounds measuring 1,867 m² with an 8 x 4 m swimming pool, pool house and separate garage.

CABRIÈRES-D'AVIGNON

140 m²	1 867 m²	3	845 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101150
provence-home.com











PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









BELLE BASTIDE DU XVII^{e}

LOVELY 17th CENTURY COUNTRY HOUSE

Proche du centre du village de Goult, sur un magnifique terrain paysager de 7 300 m² cette propriété est composée d'une maison principale, d'une maison d'amis, d'une piscine chauffée avec pool-house et d'un terrain de tennis. La bastide du XVII^{e} de 350 m² est répartie sur 12 pièces, salle à manger ouverte sur le jardin, 2 salons avec cheminée, suite parentale et 6 chambres à l'étage. Deux superbes caves voûtées en pierre et un ancien lavoir romain, agrémentent ce bien d'exception.
L'authenticité et le charme des lieux, l'amplitude des espaces intérieurs et extérieurs raviront les amoureux de la nature et des grands espaces.

Located near Goult's village centre on 7,300 m² of spectacular landscaped grounds, this property is comprised of a main house, guesthouse, heated swimming pool with pool house, and tennis court. The 17th century country house (350 m²) boasts 12 rooms. A dining room that opens onto the garden, 2 living rooms with fireplace, a master bedroom and 6 additional bedrooms upstairs. Two superb vaulted stone cellars and a former Roman wash house lend historic character to this exceptional property. The charm and authenticity of this property, its sprawling grounds and vast, airy interior are sure to enchant lovers of the outdoors and wide-open spaces.

GOULT

350 m² | 7 300 m² | 9 | 2 300 000 €

DPE : E
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010959
provence-home.com

PIERRES ET HAMEAU

STONEWORK AND VILLAGE

Propriété située dans un hameau de Gordes, dans un secteur calme et résidentiel.
Sur un terrain clos et boisé de 1 960 m² avec piscine et pool-house cuisine d'été. Cette construction récente comprend deux bâtiments distincts : la maison principale et la maison d'amis. La première partie, de près de 200 m² habitables avec 3 chambres et 2 salles d'eau, et la maison d'amis de 60 m² avec une chambre, salle de bain, pièce à vivre et mezzanine-chambre. Très beaux matériaux anciens, maison soignée et en parfait état.

Property in a quiet residential Gordes hamlet. Set in 1,960 m² of enclosed and tree-lined grounds with swimming pool and pool house/summer kitchen. A recent build comprising two separate properties: the 200 m² main house has a large kitchen/dining area, a pantry, an office, a large living area with fireplace and 3 bedrooms; the 60 m² guest house has one bedroom, a bathroom, a living area and a mezzanine/bedroom. An immaculate and charming house in perfect condition constructed with beautiful traditional materials.

GORDES

260 m² | 1 960 m² | 4 | 1 290 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010972
provence-home.com

















© Wuin Hopkins

RESTAURANT

La Bartavelle

COMME UN HOMMAGE À LA PROVENCE SECRÈTE

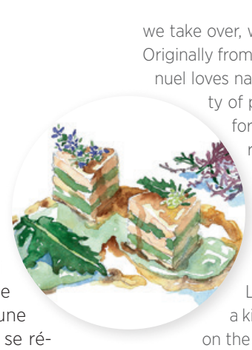
UNE AUBERGE CACHÉE DANS UN VILLAGE CACHÉ DU LUBERON

Il y a toute la poésie de la Provence secrète dans ce joli nom, La Bartavelle, cette perdrix royale « énorme et rutilante » immortalisée dans La gloire de mon père par Marcel Pagnol. L'auberge, créée par Philippe et Sylvie Debord il y a 25 ans, a gardé tout son charme avec sa belle salle voûtée au mobilier élégant.
Emmanuel et son épouse Sylvie ont repris La Bartavelle il y a trois ans, après un parcours accompli l'un et l'autre dans des adresses de belle renommée : l'Auberge de Noves, La Coquillade ou le David à Roussillon. « Quand Gérard Lefèvre nous a proposé de prendre la suite, on n'a pas hésité ! » D'origine bressane et de père agriculteur, Emmanuel est un amoureux du produit naturel : « J'ai gardé cette authenticité des produits comme un préalable et j'ai appris à proposer une cuisine bourgeoise revisitée avec une touche d'originalité. » Et on se régale d'un marbré de foie gras de canard aux artichauts, des asperges vertes gratinées au parmesan ou, à l'automne, du gibier accompagné des truffes du Luberon.
Sylvie vous accueille avec gentillesse et saura vous conseiller pour les vins, qu'elle sélectionne avec soin auprès des vignerons.

> “Travailler au plus près des saisons, des entrées aux desserts, des plats aux garnitures. L'authenticité, c'est mettre sa cuisine au même rythme que celui de la nature.”

A HIDDEN GUEST HOUSE IN A HIDDEN LUBERON VILLAGE

The “enormous, dazzling” partridge made famous in Marcel Pagnol's My Father's Glory: La Bartavelle. This pretty name evokes the poetry of hidden Provence. The guest house, with its lovely vaulted room and elegant furniture, created 25 years ago by Sylvie and Philippe Debord, has preserved its charm.
Emmanuel and his wife Sylvie took over La Bartavelle three years ago following successful careers at well-renowned establishments: l'Auberge de Noves, La Coquillade or the David in Roussillon. “When Gérard Lefèvre suggested we take over, we jumped at the opportunity!” Originally from Bresse, son of a farmer, Emmanuel loves natural products: “The authenticity of products remains a prerequisite for me and I have learned to offer revived, bourgeois cuisine with a touch of originality.” You will enjoy marbled duck foie gras with artichokes, green asparagus and Parmesan au gratin or, in autumn, game served with Luberon truffles. Sylvie provides a kind welcome and will advise you on the wines that she carefully selects among the winegrowers.



> “Following the seasons as closely as possible, to work on starters, desserts, main and side dishes. Authenticity means adapting your cooking at nature's pace.”

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

RESTAURANT

La Terrasse

LA SIMPLICITÉ ET L'AUTHENTIQUE, SINON RIEN

UNE CUISINE ET UN ESPRIT FAMILIAL DONT ON NE SE LASSE PAS

Vous ne trouverez pas le site Internet de cette belle adresse, seulement des avis clients, de passage ou des habitués. Tous saluent la cuisine de Gérard Brun et la qualité de l'accueil de Nathalie. C'est ainsi, en toute simplicité et en toute discrétion, que La Terrasse s'est fait une place de choix dans le village de Goult.
Enfants, ils sont tombés dans la marmite, Gérard et Nathalie, issus de familles de restaurateurs et travaillant dans le métier depuis « toujours ». Le menu se décline en trois saisons : printemps, été, automne. Chaque plat est une cuisine travaillée et authentique. On retrouve les classiques du sud aux légumes de saison, mais si vous êtes gourmet, vous craquerez pour le carré d'agneau ou le foie gras maison.
L'été, tentez votre chance pour avoir une table à la terrasse en surplomb du village. Aux premières fraîcheurs, optez pour la petite salle où on se sent comme à la maison.
Et les clients ne s'y trompent pas, ils viennent et reviennent, d'ici et d'ailleurs… car de cette cuisine-là, de cet esprit familial, jamais on ne se lasse.

> “Le Luberon, c'est d'abord une atmosphère, une ambiance particulière… on respire, c'est prendre le temps des saisons et des rencontres, tout simplement.”



SIMPLICITY AND AUTHENTICITY NOTHING MORE

You will not find a website for this lovely destination, just reviews from passing or regular clients. All hail Gérard Brun's cuisine and Nathalie's welcome. This is how, simply and discreetly, La Terrasse has secured its place in the village of Goult.
Gérard and Nathalie, both from families of restaurant owners, fell under the spell as children and have been working in the profession ever since. The menu varies according to three seasons: spring, summer, autumn. Each dish represents elaborate, authentic cuisine. Of course, there are the southern classics with seasonal vegetables, but if you are a gourmet, you'll succumb to the rack of lamb or the home-made foie gras.
In summer, try to book a table on the terrace overlooking the village. As the days become cooler, opt for the small room where you will feel just like at home.
The clients visit once then come back, from locally and elsewhere, because you never grow tired of the cuisine, the family atmosphere.

> “Above all, the Luberon is an atmosphere, a certain ambience. Simply put, where you can breathe, acknowledging the passing seasons and encounters.”

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













RESTAURANT

La Fleur de Sel

UNE CUISINE AU FÉMININ TOUT EN DÉLICATESSE

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

C'est en 2014 que Nathalie et Frédéric ont repris ce restaurant au cœur du village Vaudois des Beaumettes, en contrebas des « Beaumes », ces cavités du néolithique transformées en maisons troglodytiques encore habitées de nos jours.
On remarquera la signature féminine de la cuisine de Nathalie, tant dans la délicatesse des gouts, de l'association des produits et des couleurs que dans la présentation des assiettes. « C'est une cuisine traditionnelle, mais réinventée, épurée pour faire ressortir les saveurs et les identités distinctes de chaque produit. Les poissons en mi cuit, la viande ou les légumes confits… » Ici c'est le royaume des légumes oubliés et de la cuisson lente !
Pour les vins c'est Frédéric qui saura vous conseiller en vins régionaux et vous faire aussi découvrir des crûs étonnants, comme ce Rimauresq, cru classé Côtes de Provence.



> « C'est le pays de la lumière, des contrastes, de la magie des couleurs et des senteurs, c'est tout cela qu'il faut retrouver dans l'assiette. »

THE CULINARY SIGNATURE

In 2014, Nathalie and Frédéric took over this restaurant in the heart of Les Beaumettes, a Vaudois village nestled below the "Beaumes", Neolithic cavities in the mountainside transformed into still-inhabited troglodyte houses.
There's a feminine touch to Nathalie's cooking, discernible in its delicate flavours, creative pairing of ingredients and colours, and inspired platings. "It's traditional cuisine, but reinvented, refined to bring out the distinct flavours and identities of each ingredient. Fish prepared en mi-cuit, meat or a confit of vegetables…" This is the kingdom of 'forgotten' vegetables and slow cooking!
Frédéric, your local wine expert, will introduce you to such superb crus as the Rimauresq, a "Côtes de Provence cru classé".

> "This is the land of sunlight, of contrasts, of the magic of colours and scents – all of that should be found on your plate."

LA FLEUR DE SEL
Le village
84220 Beaumettes
+33 (0)4 90 72 23 05
beaumetteslafleurdesel.fr

RESTAURANT

Le Vieux Bistrot

MAÎTRE RESTAURATEUR ET VAUDOIS CŒUR FIDÈLE

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Ce bistrot célébré par Peter Mayle dans « Une année en Provence » existe depuis 1748 ! Il y a une âme, une ambiance particulière dans cette salle magnifique où l'on aime se réfugier l'hiver, bien au chaud. L'été on optera bien sûr pour la terrasse, à l'ombre légère de la pergola et le doux bruissement de la fontaine.
« Les produits du terroir et les saisonnalités sont au cœur de notre démarche, car il n'y a pas de cuisine qui ne commence par la qualité des produits » glisse Vincent Lantelme, Maître restaurateur depuis 2010, qui place la convivialité et l'accueil à égalité avec le contenu de l'assiette.
Ici c'est le royaume des grillades, mentions spéciales à la côte de bœuf aux pommes de terre sautées, au magret de canard en croute en cuisson lente… des cocktails, de la truffe déclinée en saison, une carte de plus de 100 vins sélectionnés… tout est réuni pour passer un moment de détente entre amis.



> « Le Luberon c'est le cœur du pays Vaudois, c'est la densité de la lumière et des couleurs. Ici c'est comme cette vigne vierge, je m'y suis attaché… »

THE CULINARY SIGNATURE

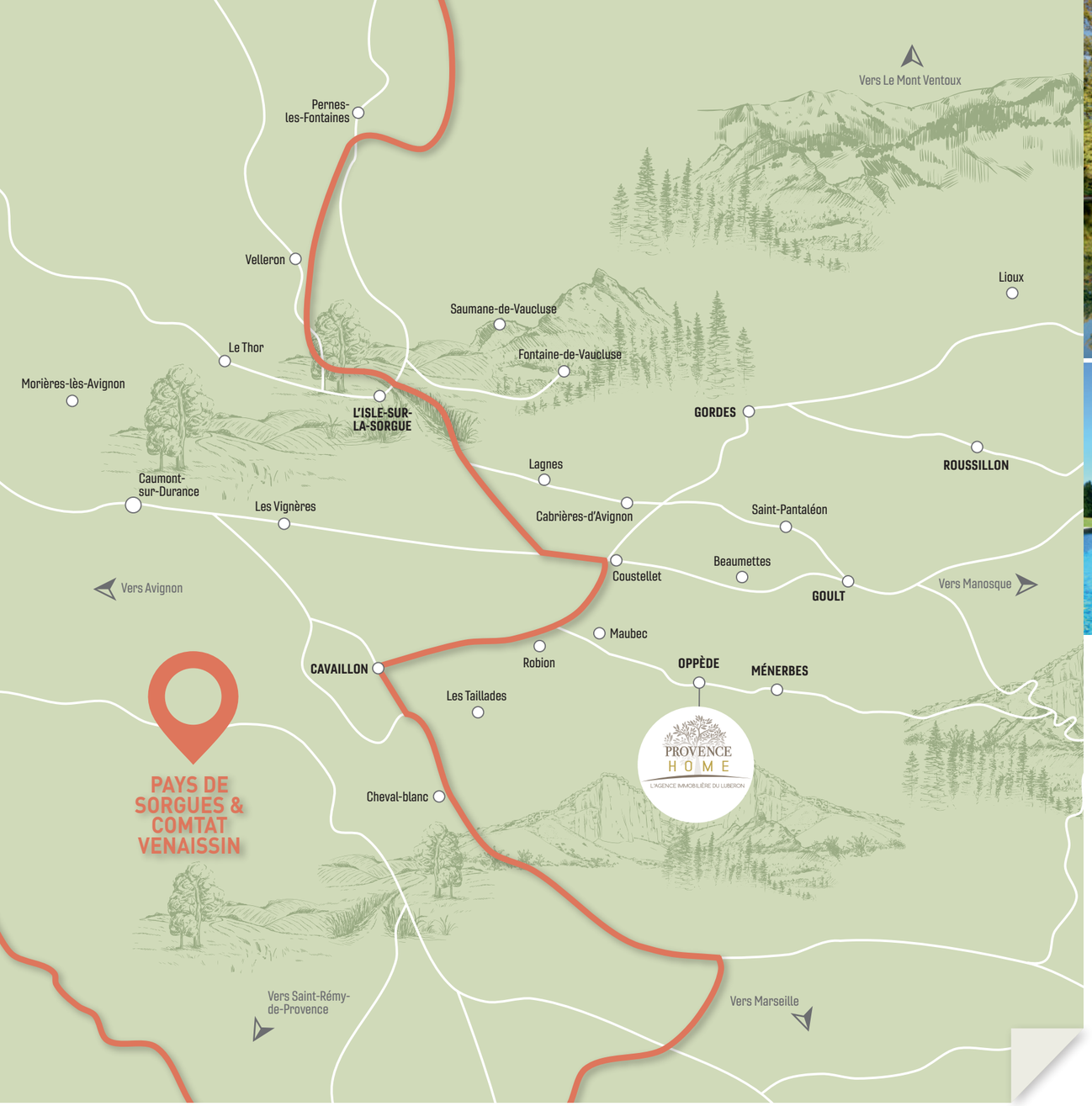
This bistro, immortalised in Peter Mayle's A Year in Provence, has been in operation since 1748! This old bistro has a soul; a certain ambiance reigns in the stately dining area where patrons happily take shelter on cold winter days. In the summertime, though, they opt for the terrace, where they sit in the light shade of the pergola beside a murmuring fountain.
"Local produce and seasonal products are at the heart of our approach, because a dish is only as good as the quality of its ingredients", says Vincent Lantelme, Maître Restaurateur since 2010, for whom a warm, welcoming atmosphere is as important as the food that is served. This is the kingdom of grilled meat (special mention to the prime rib with sautéed potatoes, the slow-cooked duck breast fillet en croûte, etc.), cocktails, seasonal truffle offerings and a wine menu boasting over 100 wines: ideal conditions for a relaxing meal with friends.

> "The Luberon is the heart of Vaudois country; it's the land of radiant sunlight and vivid colours. I'm like creeping ivy here, I'm stuck to this place…"

LE VIEUX BISTROT
70, Grande Rue
84220 Cabrières-d'Avignon
+33 (0)4 90 76 98 99
letempsdessecrets.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 Sorgue.

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.



BALLADES GOURMANDES

MARCHÉ DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
Quai Jean-Jaures - 84800 l'Isle-sur-la-Sorgue
Le dimanche de 8h à 13h

MARCHÉ DE CAVAILLON
Place François Tourel - 84300 Cavaillon
Le lundi de 6h à 13h

MARCHÉ AGRICOLE DE VELLERON
Route de Cavaillon - 84740 Velleron
Tous les soirs à 18h sauf le dimanche

SOMMAIRE

Domaine Leos p.62
Domaine des Peyre p.68
Restaurant le Vivier p.74
Restaurant l'Envol p.75
Restaurant le Gazebo p.76
Restaurant Au Gusto p.77

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE :
Pages 64 à 67 et 70 à 73.







Domaine Leos

À LA RECHERCHE DU GOÛT ORIGINEL

L'HISTOIRE...

Bien sûr, le cliché est tentant, Patrick Bruel, ce surdoué touche à tout, transforme sa résidence provençale en un domaine oléicole d'excellence. Une sorte de retour aux sources, au cœur de la Provence, à deux pas de L'Isle-sur-la-Sorgue, un « village monde » pour un voyageur pressé.

... D'UN BÂTISSEUR DE CATHÉDRALE

En écoutant Patrick Bruel parler avec passion du Domaine Leos et de l'aventure de L'Huile H, on lève peu à peu le voile sur une démarche plus profonde, presque ontologique : transmettre à ses enfants un domaine et un savoir-faire d'exception pour produire l'une des meilleures huiles d'olive françaises.
Une huile H « Originelle », en référence à la pureté de cette huile d'olive vierge extra et à l'ambition de retrouver l'essence du goût et la puissance aromatique du « fruité vert ». C'est en 2007 que Patrick Bruel a acquis ce domaine qu'il baptisera Domaine Leos, contraction du prénom de ses enfants. En dix ans, plus de 2300 oliviers seront plantés en complément des 300 oliviers Aglandau existants. Accompagnée par les meilleurs experts oléicoles français, chaque étape a été mise au service de cette ambition : choix des variétés d'oliviers, sélection des parcelles, des plants, culture, taille, récolte, choix du moulin, filtration, stockage, design des bouteilles...
Lancée en 2016, L'Huile H obtient sa première médaille d'or dès 2017 ! Depuis, elle a reçu 5 médailles en 3 ans, dont 3 médailles d'or : Concours Général Agricole de Paris 2019 et Concours des huiles d'olive de la région PACA 2017 et 2018.

QUAND L'ŒNOLOGIE ÉPOUSE L'OLÉOLOGIE

À la reconnaissance des experts oléicoles s'est rajoutée celle des chefs, parmi les plus grands, Alain Ducasse, Guy Savoy, Joël Robuchon, mais aussi de Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde... les fées de la gastronomie française se sont penchées sur son berceau.
De tous les compliments écrits sur L'Huile H, nous retiendrons celui, enthousiaste, d'Alain Ducasse : « Il faut en finir avec les idées reçues : la bonne huile d'olive n'est pas nécessairement italienne. La preuve ? L'Huile H du Domaine Leos. J'ai goûté cette huile et ce fut un grand moment de bonheur. Cette huile est largement au niveau des meilleurs produits que j'ai pu goûter en Italie... Patrick Bruel a décidé de viser l'excellence. Et il a réussi ! »

> « Jamais jusqu'à présent, les plus grands chefs n'avaient aussi spontanément plébiscité une huile d'olive. »

L'AVENTURE CONTINUE...

L'Huile H n'est-elle pas le ferment, l'ADN d'un univers dont va surgir d'autres produits d'excellence à la recherche du goût, à l'image de ce chocolat d'exception annoncé pour 2019 ? L'Aventure ne fait que commencer !

THE STORY...

Of course, it is tempting to paint a clichéd picture – Patrick Bruel, this gifted Jack of all trades, transforms his Provençal residence into an outstanding olive growing farm in a sort of return to basics, just a stone's throw from L'Isle-sur-la-Sorgue, a "world village" for the hurried traveller, in the heart of Provence.

... OF A CATHEDRAL BUILDER

When you listen to Patrick Bruel talk with passion about Domaine Leos and the L'Huile H venture, you gradually lift the lid on a more profound and almost ontological ambition – that of passing on the estate and its exceptional savoir-faire for producing one of the finest French olive oils to his children.
L'Huile H is an extra virgin olive oil, referred to as the "original" olive oil for its purity and the pursuit for an absolutely natural and aromatically intense "green fruit" taste.
It was in 2007 that Patrick Bruel bought the estate and named it Domaine Leos, the latter being a contraction of his children's first names. Over the following ten years, more than 2,300 olive trees were planted in addition to the 300 existing ones of the Aglandau variety.
With the assistance of the very best French oil experts, every step taken has been underpinned by this pursuit: choice of olive cultivars, selection of plots and plants, cultivation, pruning and harvesting, choice of mill, filtration, storage, bottle design, and so on.

> "Never until now had top chefs so spontaneously acclaimed an olive oil."

After only launching in 2016, L'Huile H won its first gold medal in 2017! Since then, it has received five medals in three years, including three gold medals: one at the Concours Général Agricole de Paris in 2019 and the others at the Concours des Huiles d'Olive de la Région PACA in 2017 and 2018.

WHEN THE WINE TASTING WORLD EMBRACES THE ART OF OLIVE OIL

In addition to being recognised by olive oil experts, leading chefs Alain Ducasse, Guy Savoy and Joël Robuchon, as well as "Best Sommelier of the World" Philippe Faure-Brac, also appreciate L'Huile H, which would appear to have been blessed by the fairies of French gastronomy.
Of all the positive things written about this oil, it is worth highlighting Alain Ducasse's enthusiastic praise: "We need to do away with traditional thinking – good olive oil does not have to be Italian. The proof? L'Huile H from Domaine Leos. I tasted this oil and it was a great moment of happiness. This oil is every bit as good as some of the finest products that I have tasted in Italy... Patrick Bruel has decided to aim for excellence. And he has achieved it!"

THE ADVENTURE CONTINUES

Could it be that L'Huile H is the seed or the DNA for a world from which other outstanding flavour-driven products will emerge, like this exceptional chocolate due to be launched in 2019? The adventure is just beginning!

DOMAINE LEOS
Chemin de Margoye
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
huilehoriginelle.com

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









MAGNIFIQUE MOULIN À HUILE DU XVIII^{e}

SUPERB 18th CENTURY OIL MILL

En plein cœur du village, cet ancien moulin à huile superbement rénové a conservé tout son charme d'antan. Le terrain de 780 m² se compose de cours intérieures, d'une belle terrasse, d'un espace piscine, d'une grange et d'un grand garage. La maison principale de 384 m² s'articule sur 3 niveaux, pièces à vivre et terrasse au rez-de-chaussée, 4 chambres dont 3 suites parentales à l'étage. Un appartement indépendant de 70 m² avec terrasse, un gîte et deux chambres d'hôtes complètent un lieu au charme exceptionnel.

In the heart of the village, a former oil mill, superbly renovated to retain all of its traditional charm. The approximately 780 m² grounds are comprised of inner courtyards, a lovely terrace, a pool area, a barn and a spacious garage.
The main 3-storey 384 m² house comprises ground-floor living areas and terrace, plus 4 bedrooms, including 3 master suites, upstairs. A separate 70 m² apartment with terrace, a gite and two bed and breakfast rooms complete this exceptional property.

VELLERON

384 m² | 780 m² | 7 | 896 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010845
provence-home.com

PAYS DES SORGUES ET COMTAT VENAISSIN

CHARMANT MAS RENOVÉ

CHARMING RENOVATED FARMHOUSE

Proche de L'Isle-sur-la-Sorgue, ce charmant mas du XIX^{e} est une ancienne bergerie restaurée avec un savant dosage mêlant authenticité, volumes, matériaux nobles et décoration contemporaine.
La propriété d'environ 220 m² dispose d'une grande pièce de vie comprenant la cuisine et l'espace repas s'ouvrant sur deux terrasses donnant sur un terrain arboré de 3 600 m² avec piscine et garage. La maison dispose d'une suite parentale au rez-de-chaussée avec bureau, dressing et salle de bain.
À l'étage 3 chambres et une salle d'eau complètent cette charmante propriété.

This charming 19th century Provençal farmhouse, close to L'Isle-sur-la-Sorgue, was a former sheep farm and has been refurbished to create a perfect blend of authenticity, volume, high-quality materials and contemporary decoration. The 220 m² home comprises a large open-plan living area with a kitchen and dining space that opens onto two terraces overlooking 3,600 m² of wooded grounds with swimming pool and garage. The ground floor also boasts a master bedroom with office, walk-in closet and en-suite bathroom. Three upstairs bedrooms and a shower room round out this charming property.

VELLERON

220m² | 3 630m² | 4 | 765 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101140
provence-home.com









PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



GRAND MAS PROVENCAL

SPACIOUS PROVENÇAL FARMHOUSE

À proximité de L'Isle-sur-la-Sorgue, au calme et au détour d'un petit chemin au milieu des champs, ce grand mas du XIXe de 410 m² habitables a été entièrement rénové pour offrir lumière, espaces et confort de vie. Vous y accéderez par un beau portail en fer forgé, pour découvrir le grand terrain de 7 800 m² avec potager et arbres fruitiers et une spacieuse terrasse avec auvent donnant sur la piscine. Vous serez séduit dès l'entrée par la lumière qui inonde les grands espaces et les pièces de vie ainsi que les 5 chambres en suite. La pierre apparente des murs se conjugue aux plâtres blancs, aux grandes dalles au sol et aux menuiseries en bois clair.

Close to L'Isle-sur-la-Sorgue, in a peaceful setting off a small path in the middle of the fields, this 19th century Provençal farmhouse spanning 410 m² was entirely refurbished to provide light, space and everyday comfort. Pass through a stately wrought-iron gate and behold 7,800 m² of sprawling grounds embellished with a vegetable garden, fruit trees and a spacious poolside terrace with canopy. You'll adore the airy, sun-drenched living area and 5 bedroom suites. The exposed stone walls marry well with the white plasterwork, large floor slabs and light-coloured woodwork.

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

410 m²	7 800 m²	5	1 690 000€

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101069
provence-home.com





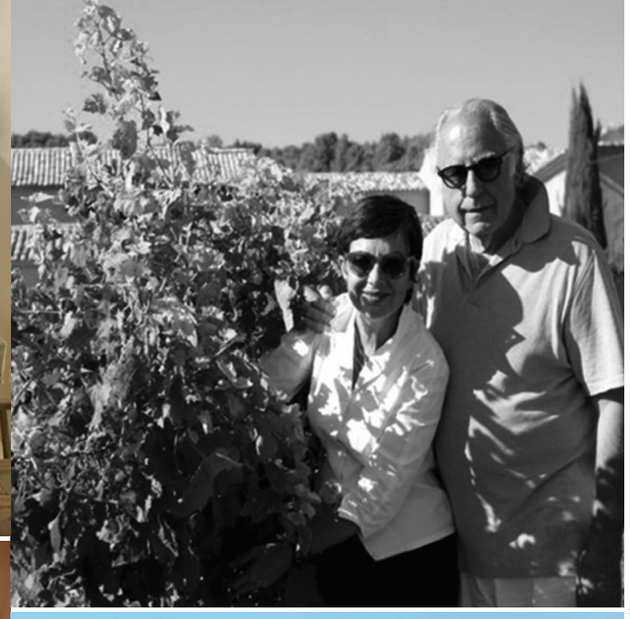














L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Domaine des Peyre

DE L'ART DE L'ÉCRIT À L'ART DE LA VIGNE

PLUS QU'UNE INVITATION, UNE PROMESSE

Elles sont là, dressées à l'entrée du Domaine, sculptures énigmatiques et silencieuses, 5 bouches épelant des lettres mystérieuses. TORNO, « je reviens », du sculpteur italien Stefano Bombardieri, semble avertir le visiteur qu'il pénètre dans un lieu particulier. Un lieu ou l'art, celui du vin, de la décoration et de l'art contemporain sont harmonieusement conjugués, signature éclectique de Patricia Alexandre et Georges Antoun.
Ici l'ancien et le moderne ont décidé de faire un bout de chemin ensemble, dans cette immense ferme du XVIII[e] d'origine Gallo-romaine, plantée en bordure de la mythique Via Domitia.
Comme une pépite d'or extraite de sa gangue terreuse, au fil des fouilles, ils vont retrouver des pièces de monnaie romaines ou des amphores à vin, attestant de la vocation viticole ancestrale de ce lieu oublié. La potentialité est là, révélée, elle n'attendait que des entrepreneurs amoureux de l'art, de l'histoire et du vin, pour la faire revivre.

LA RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE

Après un parcours journalistique qui l'a conduit à la direction de Gault & Millau, Patricia saura convaincre Philippe Cambie (meilleur œnologue au monde 2010 par Parker), de l'accompagner dans son projet un peu fou de renaissance du vignoble. Une collaboration qui débouchera dès 2015 sur la première vinification, chaque cuvée portant le nom d'un journal, l'étiquette l'illustration des « Une ».
« La Gazette » ou « Le Méridional », pour les vins rouges d'appellation Ventoux et Luberon, le blanc avec « L'Apostrophe » ou « Le Scoop » et enfin le rosé, très clair, le vin des vacances par excellence avec « Bonne Presse » ou « Paparazzi ». « Depuis trois ans un travail très important a été réalisé sur la vigne jusqu'à l'élevage dans le chai de vinification de 400 m² équipé d'un matériel de cave très performant. On cherche à produire des vins de qualité, alliant authenticité, charme et à des tarifs abordables à l'image de ces lieux. »

> « On cherche à produire des vins de qualité, alliant authenticité, charme et à des tarifs abordables à l'image de ces lieux. »

ŒNOTOURISME

Un lieu chargé d'histoire en plein renouveau… Une magnifique chapelle du IX[e] restaurée, une galerie d'art d'œuvres contemporaines, des salles de réception, un atelier de cuisine provençale, des animations Jazz les jeudi soir… et cinq gîtes magnifiquement décorés prêts à vous accueillir.

NOT JUST AN INVITATION… A PROMISE

They loom over the entrance to the estate: five voiceless, enigmatic mouths spelling out a cryptic message. TORNO ("I'm coming back") by Italian sculptor Stefano Bombardieri, is a warning to visitors that they are about to enter a place like no other: a place where the arts – of wine, of interior design, of contemporary creation – are seamlessly blended by the eclectic vision of Patricia Alexandre and Georges Antoun.
Here on this sprawling 18[th] century farm located along the legendary Via Domitia and dating back to Gallo-Roman times, ancient and modern cross paths in a fleeting encounter. Whilst digging on the grounds, the couple came upon a few diamonds in the rough: Roman coins and wine amphorae that attested to the abandoned site's wine-making past. The potential had been unearthed; now all that was needed to breathe new life into this ancient place were a few entrepreneurs with a passion for art, history and wine.

A VINEYARD IS REBORN

After a career in journalism that led her to a position as Managing Editor of the Gault et Millau guide, Patricia convinced Philippe Cambie (whom Robert Parker named "the world's best oenologist" in 2010) to assist her in a seemingly quixotic quest to bring the ancient vineyard back to life. They put their heads together and, in 2015, yielded a first batch of wines, each vintage bearing the name of a newspaper and a label resembling a front page.
"La Gazette" and "Le Méridional" for their Ventoux and Luberon reds, "L'Apostrophe" and "Le Scoop" for the whites and "Bonne Presse", and "Paparazzi" for their light rosé, a nod to rosé's status as wine of choice for chic summer holiday-makers.
"Over the past three years we have seen an ambitious wine-making endeavour all the way through from the vine to our 400 m² winery featuring state-of-the-art equipment. We seek to produce quality wines that, much like the site where they are produced, offer authenticity and charm at a reasonable price."

> "We seek to produce quality wines that, much like the site where they are produced, offer authenticity and charm at a reasonable price."

WINE TOURISM

A location steeped in history gets a second life! A magnificent restored 9[th] century chapel, a contemporary art gallery, reception halls, a Provençal cooking workshop, jazz nights every Thursday… and five gorgeously-decorated holiday cottages ready to accommodate you.

DOMAINE DES PEYRE
1620, route d'Avignon
84440 Robion
+33 (0)6 08 92 87 71
domainedespeyre.com

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









MAJESTUEUX
MAJESTIC

Au milieu des fruitiers et vergers, la propriété sans être isolée bénéficie d'un environnement calme et sans nuisance. Dans son beau parc paysager de 5 000 m² vous découvrirez des massifs fleuris, une fontaine, une pergola et une treille en fer forgé sur laquelle court une vigne épanouie. Le mas début XIXe de 420 m² de surface habitable est entièrement rénové avec des matériaux de charme et beaucoup de goût. L'esprit du lieu en fait une maison de famille spacieuse, élégante et facile à vivre. Son emplacement est idéal par sa proximité des lieux tels que L'Isle-sur-la-Sorgue, Avignon, Gordes, Saint-Rémy-de-Provence à moins de 30 min de voiture.

The property is nestled amidst fruit orchards in a peaceful, though not isolated, setting. A beautiful 5,000 m² landscape garden is accentuated with flowerbeds, a fountain, a pergola and a wrought-iron arbour woven with blossoming vines. This fully renovated early 19th century farmhouse boasts 420 m² of charming and tastefully appointed living space. The spirit of this spacious, comfortable and elegant property makes it an excellent family house. The property has an ideal location: under 30 minutes' drive from L'Isle-sur-la-Sorgue, Avignon, Gordes, and Saint-Rémy-de-Provence.

LE THOR

420 m² | 5 000 m² | 8 | 2 090 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010499
provence-home.com

EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ
EXCEPTIONAL LOCATION AND FULL OF CHARM

Propriété en campagne proche de L'Isle-sur-la-Sorgue composée d'un mas du XIXe d'environ 259 m², avec plusieurs dépendances d'une surface de 80 m² qui offrent au total 339 m² de bâtis. Un vrai coup de cœur pour l'emplacement, les volumes et la qualité des matériaux. Elle dispose d'un jardin paysagé de 3 927 m² avec piscine 14 x 6, pool house-cuisine d'été, garage, abris voiture, atelier de jardin et cave.

Set back from the road at the end of a country lane near to L'Isle-sur-la-Sorgue, an approximately 259 m² mid-19th century farmhouse with 80 m² of outbuildings. This farmhouse is a true gem, having been restored and fitted with quality materials, featuring exposed-beam ceilings, floors and fireplace in Ménerbes stone, exposed-stone exterior, patio doors, and wrought-iron pergola. The property has a 3,927 m² landscaped garden with borehole, 14 x 6 m swimming pool, pool house/summer kitchen, garage and cellar.

PAYS DES SORGUES ET COMTAT VENAISSIN

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

259 m² | 3 927 m² | 4 | 1 020 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101109
provence-home.com









PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



HÔTEL PARTICULIER D'EXCEPTION

EXCEPTIONAL MANSION

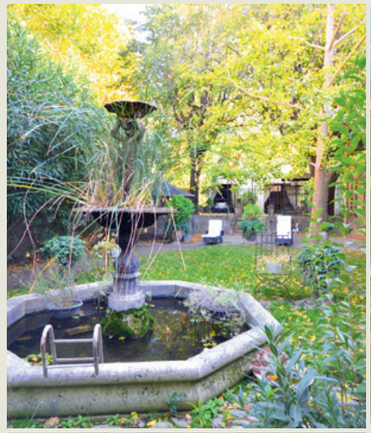
Somptueux hôtel particulier en plein cœur historique d'une petite ville avec un beau jardin paysagé planté d'arbres centenaires et d'une roseraie, cour et double garage. La bâtisse du XIXe qui répartit ses 380 m² habitables sur 3 niveaux avec un entresol aménagé, dégage une impression d'une autre époque avec ses espaces atypiques, ses volumes insolites et sa magie ambiante. Vous tomberez sous le charme de cette maison de Maitre composée de nombreuses pièces de vie... 3 salons, 2 salles à manger, une bibliothèque et 7 chambres. Un lieu d'exception.

Luxurious mansion in the historic centre of a small town, on a beautiful plot landscaped with centenary trees and a rose garden, also featuring a courtyard and two-car garage. Boasting 380 m² of living space spread over 3 levels including a finished mezzanine, this 19th century mansion will transport you to another era with its unique architecture, uncommonly spacious rooms and enchanting ambiance. You'll fall under the spell of this mansion and its sumptuous living areas, including: 3 living rooms, 2 dining rooms, a library and 7 bedrooms. An exceptional property.

CAVAILLON

380 m² | 1 175 m² | 7 | 954 000€

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010700
provence-home.com



















RESTAURANT

Le Vivier

LE JARDIN SECRET EN BORD DE SORGUE ÉTOILÉ MICHELIN

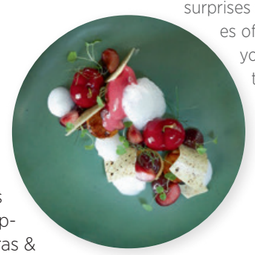
LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Passionné de vin et de gastronomie, Patrick Fischnaller vous accueille au Vivier avec décontraction, entouré de son chef de cuisine Romain Gandolphe, dans un cadre contemporain et chaleureux. Surplombant la Sorgue nonchalante, la terrasse du Vivier est un havre de douceur bucolique au-dessus des truites qui fraient sous les branches des saules.
Etoilé Michelin depuis 2008, la signature du Vivier c'est l'éclectisme de la cuisine traditionnelle revisité par une touche de modernité et une volonté de démocratisation. L'incontournable, le pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes et foie gras, simplement exceptionnel ! Le Pressé de foie gras & anguille fumée, le dos de bar en vapeur de truffe, asperges de pays vous surprendront délicieusement... Les fromages affinés par le maître fromager Pellegrini, tout est réuni pour vous faire découvrir des produits et des vins régionaux magnifiques.

> “Contrairement aux lieux communs sur le provençal, ici c'est la rencontre et le partage avec des passionnés, l'authenticité des lieux, des hommes, des terroirs.”

THE CULINARY SIGNATURE

An avid wine enthusiast and gastronome, Patrick Fischnaller, alongside Chef de Cuisine Romain Gandolphe, warmly welcomes diners to unwind in the casual, contemporary ambiance of Le Vivier. The terrace of Le Vivier is a bucolic retreat overlooking the lazy waters of the Sorgue River, in which busy trout dart about beneath the willow branches.
Michelin-starred since 2008, Le Vivier is known for its eclectic selection of traditional standards revisited with a modern, more accessible touch. The essential dish is the Comtat pigeon pithiviers, a savoury pie featuring cep mushrooms and foie gras – it's a culinary tour de force! The terrine of foie gras and smoked eel, fillet of sea bass steamed in truffle essence, and the country asparagus are just a few more scrumptious surprises on the menu. Add in the cheeses of Master Affineur Pellegrini and your gustatory journey through the region's finest foods and wines is complete.



> “Unlike the old Provençal cliché, living here is all about exchanging and sharing among passionate people, the authenticity of the surroundings, the people, the land.”

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

RESTAURANT

L'Envol

MIEUX QU'UN DÉCOLLAGE, UNE RÉUSSITE

UNE AUTHENTIQUE SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Bientôt trois ans que Laurent et Sarah se sont installés dans ce charmant restaurant joliment décoré, au cœur des rues piétonnes de Cavaillon. Leur histoire c'est un peu la chanson de Michel Fugain, ils se sont trouvés dans le midi, mais c'est elle qui venait du Nord, de Cologne et ils y sont restés !
Laurent a fait ses armes notamment dans de belles maisons étoilées comme l'Hostellerie Bérard à la Cadière d'Azur. Il en a gardé le sens de la cuisson juste, l'esthétique du dressage et l'alchimie des sauces. Un savoir-faire digne des grands. Il suffit de lire les commentaires élogieux sur Trip Advisor où L'envol, en moins de deux ans, est N°1 à Cavaillon, pour comprendre que ce garçon est un artiste.
Pour la salle, c'est Sarah qui vous accompagnera tout le repas, avec attention et bienveillance et qui saura, en sommelière avertie, vous faire découvrir les vins de sa carte les mieux adaptés.
C'est une cuisine gastronomique à laquelle vous êtes invité... pour un budget très raisonnable.



> “L'accueil des Cavaillonnais, la pâtisserie Jarry, Jean-Jacques Prévôt, la gentillesse de nos fournisseurs et de nos clients nous ont rendu ce soleil lumineux.”

AN AUTHENTIC CULINARY SIGNATURE

It's been almost three years since Laurent and Sarah took over this charming restaurant in the heart of Cavaillon's pedestrian district. Theirs is a north-south romance: Sarah came all the way from Cologne, Germany, they met in the South of France, and they've never looked back.
Laurent earned his stripes working in starred establishments like L'Hostellerie Bérard in La Cadière-d'Azur. There, he honed the art of cooking to perfection, the magic of plating and the alchemy of sauces: the kind of culinary mastery you find among the greatest chefs. Just read the glowing reviews on TripAdvisor, where L'Envol has shot up to #1 in Cavaillon in less than two years, and you'll understand that this chef is an artist.
Sarah will assist you with warmth and attentiveness throughout your meal and, as a discerning sommelière, she'll introduce you to the wines best suited to your dish.
Prepare to embark on a gastronomic adventure... at a reasonable price.

> “The hospitality of the Cavaillonais, Pâtisserie Jarry, Jean-Jacques Prévôt, and the kindness of our suppliers and customers are what makes our sun shine bright.”

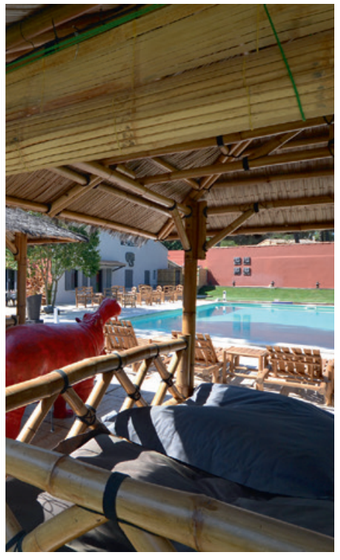
L'ENVOL
35, rue Gustave Flaubert
84300 Cavaillon
+33 (0)4 90 78 15 27
facebook.com/HottenSarah











RESTAURANT

Le Gazebo

BALI MADE IN PROVENCE

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Ce « spot », niché au creux d'une pinède aux pieds du Luberon, était le lieu branché des Cavaillonnais des années 2000. Puis ce fut l'oubli jusqu'à que Nounours et ses enfants, Amélie et Barnabé, une poignée de copains artisans, musiciens, lui redonnent vie et en fassent un lieu de détente aussi original qu'accueillant. Ouvert depuis juin 2016, le Gazebo a déjà conquis une clientèle de connaisseurs, d'amateurs de musique, de tapas espagnols ou indonésiens. Formule buffet à thème le midi, italien, indien… le soir, on prend son temps !
Ici, on mange avec les doigts et ce qu'on mange est délicieux. Thon cru mariné, brochettes au Saté, Pad'Taï, se conjuguent avec les planches charcuterie ou fromage et les produits du moment, melon, pastèque, fraise, abricot, pêche… Quant à la carte des cocktails, elle déborde comme un plateau de fruits d'été !
Du Brunch Jazz du dimanche matin aux soirées « Magic » en semaine, ceux qui connaissent Nounours le Jazz man savent à quoi s'attendre, pour les autres… à découvrir, ambiance garantie.

> « La magie des lieux et des rêves, l'amitié, le partage… c'est une terre qui ne sourit qu'aux passionnés. »

THE CULINARY SIGNATURE

Tucked away in a pine forest abutting the Luberon, this trendy spot was a haven for Cavaillon's hip set in the early 2000s. Then it was left to ruin until Nounours, his children, Amélie and Barnabé, and a few craftsmen and musicians gave it a second life as a leisure venue as quirky as it is inviting.
Since opening in June 2016, Le Gazebo has already won over an 'initiated' clientele with a hankering for Spanish and Indonesian tapas. Themed lunch buffets (Italian, Indian, etc.) contrast with a more laid-back dinner experience. Here, you eat with your fingers – and the food is delicious. Raw marinated tuna, Satay kebabs and Pad Thai share menu space with cheese and charcuterie plates and seasonal produce like melon, watermelon, strawberries, apricots, peaches… And the cocktail menu is as copious as a summer fruit platter!
From a Sunday jazz brunch to magic nights during the week, those who know "Nounours le Jazzman" know what to expect. For the rest of us, surprises await! Great Ambiance Guaranteed.



> « The magic of the surroundings, of dreams, friendship and sharing… It's a place that only smiles upon passionate people. »

LE GAZEBO
468, Chemin de Vidauque
84460 Cheval-Blanc
+33 (0)4 90 04 05 82
restaurant-legazebo.com

RESTAURANT

Au Gusto, la table d'Emmanuel

DES ARTS ET MÉTIERS AUX ARTS CULINAIRES

LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE

Après des études aux Arts et Métiers et une carrière d'architecte d'intérieur, Emmanuel de Menthon décide, il y a 15 ans, de devenir cuisinier et de s'installer dans la demeure familiale, un ancien moulin du XVIII[e] en bord de Sorgue qui abrite une maison d'hôtes, le musée Pierre Salinger et un parc d'exposition de sculptures remarquable. Au fil de ses voyages à l'étranger, guidé par des chefs étoilés comme Alain Passard, trois étoiles à Paris, il s'est forgé cet art subtil de sublimer les produits et de les assembler. « Il faut que ce soit beau dans l'assiette, une invitation à goûter les mets. Enfin, l'authenticité des produits et la justesse de la cuisson sont déterminants. Ce n'est pas la peine de complexifier les libellés, une joue de cochon confite au romarin avec sa compotée de tomates, si c'est bien cuit, bien fondant, c'est simplement délicieux ».
Être cuisinier c'est avant tout respecter les produits, l'art de les présenter, c'est aussi travailler l'esthétique du service, tout cela forme un tout. Ici, la cuisine est au centre de la salle, vous voyez le chef composer le menu, un peu comme à l'opéra, un chef d'orchestre jouant sa symphonie.

> « C'est proposer une parenthèse gastronomique, culturelle, une ambiance d'art de vivre, prendre le temps de passer un bon moment, ensemble. »

THE CULINARY SIGNATURE

It's been fifteen years since Emmanuel de Menthon, an interior designer and graduate of Paris' prestigious Arts et Métiers technical institute, changed course to open a restaurant in his ancestral home, an 18[th] century mill on the banks of the Sorgue River housing an inn, the Pierre Salinger Museum and an impressive sculpture garden.
Inspired by his international travels and guidance from starred chefs like Alain Passard (3 stars, Paris), he honed the art of elevating simple ingredients and serving them with artistry. "The presentation of a dish should entice you to taste it. The key is to incorporate authentic ingredients, cooked to perfection. No need to overcomplicate menu items: if it's cooked just right, a nice and tender rosemary pork cheek confit with stewed tomatoes is just delicious"
Being a chef is about honouring the ingredients and plating and serving them with artistry: each of those aspects is part of a whole. Here, the kitchen is at the centre of the room: watching the chef at work is like watching the conductor of an orchestra direct his symphony.

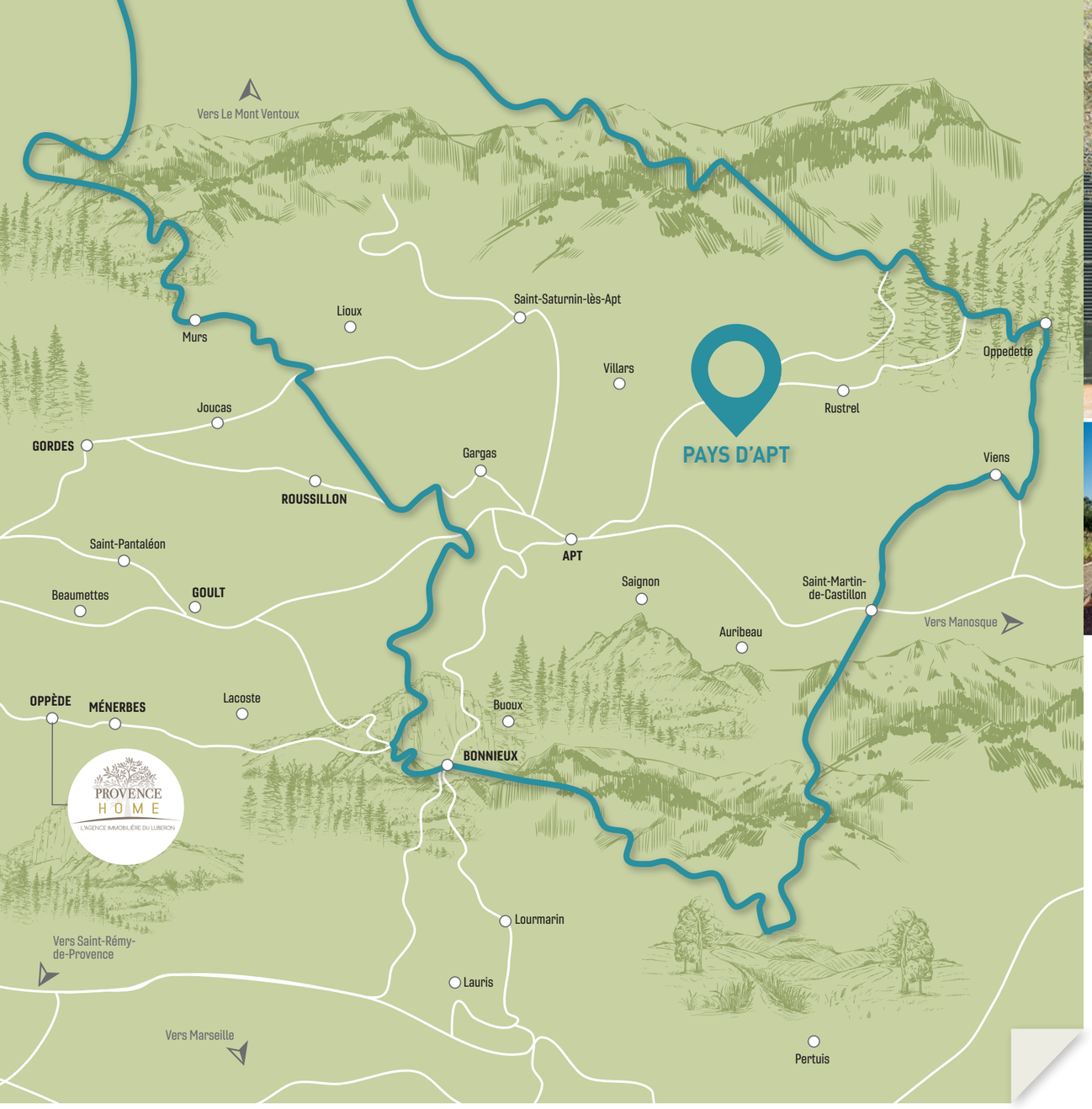


> « It's about offering a gastronomical and cultural interlude, a chance to experience the local art de vivre and enjoy some quality time together! »

AU GUSTO, LA TABLE D'EMMANUEL
99, Chemin des Croupières,
par 1 300 chemin des Coudelières
84250 Le Thor
+33 (0)6 32 64 83 17
au-gusto-restaurant.com



















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. 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.

Niched into the hillside of the Grand Luberon massif, the region's famed perched villages keep watch over the town of Apt. Bonnieux and Saignon boast spectacular 180° vistas. On the other side of the valley, make your way towards the Madeleine cliffs and pause to admire Villars and Saint-Saturnin-lès-Apt. A kaleidoscope of vibrant ochre-toned façades beckons as you forge ahead towards Roussillon. Put on your hiking boots and set off to explore cliffs eroded by the passage of millennia – or carved, as local lore has it, by the otherworldly "fairies" of this Colorado of Provence.



BALLADES GOURMANDES

LE GRAND MARCHÉ D'APT
Place Gabriel Péri - 84400 Apt
Le samedi de 8h à 13h

LE MARCHÉ DE BONNIEUX
Place du Terrial - 84480 Bonnieux
Le vendredi de 8h à 13h

LE MARCHÉ DE ST-SATURNIN-LÈS-APT
Place Gambetta - 84490 Saint-Saturnin-lès-Apt
Le mardi de 8h à 13h

SOMMAIRE

Moulin Jullien p.80
Moulin du Colorado de Rustrel p.82
Vignoble Aureto p.86
Château la Canorgue p.90
Domaine la Coquillade p.94
Domaine de Capelongue p.95

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE :
Pages 84 à 85, 88 à 89 et 92 à 93.













Moulin Jullien

CENT ANS DÉJÀ !

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Cela fait cent ans exactement, depuis 1919, que le moulin à huile fait partie de la famille Jullien, à une époque où beaucoup de villages en Provence en possédaient un. Et puis il y eut les guerres, l'exode rural et le grand gel de 1956. « Les 2/3 des moulins ont fermé en quelques années par manque de production » rappelle Chantal Jullien. « Mon père a repris l'activité du moulin au début des années 70. Avec quelques mouliniers comme Gilbert Mathieu d'Oppède, il y a eu une forte solidarité pour encourager paysans et producteurs à replanter des oliviers.
Progressivement la production est repartie en même temps que les médias dans les années 90 parlaient régime Crétois et nourriture Bio. Les techniques ont profondément évolué depuis ces années 90, on a décidé de déménager le moulin du centre du village et de le moderniser en 1997. »

LE VIRAGE BIO, ET L'AMOUR DES ABEILLES…

Les olives du « Moulin Jullien » proviennent des 10 hectares d'Aglandau cultivés par Chantal et son mari Rémi auxquelles s'ajoute la production d'un réseau de producteurs certifiés Bio. « Notre exploitation était Bio depuis 2007 et en 2015 on a décidé de produire 100 % Bio ». C'est un choix logique explique Chantal : « L'apiculture c'est notre passion et il était naturel de produire en Bio les oliviers d'un côté et de l'autre d'élever des ruches, en parfaite harmonie. Quand on voit les dégâts des pesticides sur la démographie des ruches, il est essentiel de chercher à les préserver. »

Aujourd'hui le moulin produit deux cuvées Bio distinctes :
• « la verte » en début de saison, fin octobre, l'huile offre un goût très frais, une saveur relevée et un arrière-goût d'herbe et de fruit vert avec une tonalité de basilic
• le « fruité noir » de décembre, notre marque de fabrique, avec une olive mûre, gardée quelques jours en sur-maturation au moulin. On obtient un goût plus doux, plus rond presque boisé.

VOUS Y TROUVEREZ AUSSI… LE MIEL DU PAYS BLEU

Aujourd'hui nous avons 200 ruches, nos spécialités sont les miels de lavande (récolté près du Mont Ventoux, au milieu des champs bleus, c'est toute la Provence que l'on retrouve dans sa saveur fruitée) et de garrigue (thym, romarin, trèfle, sarriette, mélilot… dans ce miel goûteux et long en bouche).

« L'apiculture c'est notre passion, il était naturel de produire en Bio les oliviers d'un côté et de l'autre d'élever des ruches, en parfaite harmonie. »

« Beekeeping is our passion. It was quite natural to produce organic olive trees on one side and install beehives on the other, in total harmony. »

A FAMILY STORY

The oil mill has belonged to the Jullien family for exactly one hundred years, since 1919, at a time when many villages in Provence had one. Then came the wars, rural exodus and the great freeze in 1956. "Two thirds of the mills closed within a few years due to lack of production," Chantal Jullien recalls. "My father resumed the mill activity at the beginning of the '70s. With a few oil pressers such as Gilbert Mathieu in Oppède, solidarity was strong to encourage the farmers and producers to replant olive trees. Progressively, production picked up, while the media (in the '90s) were talking about the Crete diet and organic food. Techniques have changed considerably since the '90s. In 1997, we decided to move the mill from the centre of the village and modernise it."

THE SHIFT TO ORGANIC, AND A LOVE FOR BEES…

The Jullien mill olives come from 10 hectares of Aglandau cultivated by Chantal and her husband Rémi, to which is added the production from a network of certified organic producers. "Our farm has been organic since 2007. And in 2015, we started 100% organic production. It was a logical choice," Chantal explains. "Beekeeping is our passion, and it was quite natural to produce organic olive trees on one side and install beehives on the other, in total harmony. When we see the damage to hive populations caused by pesticides, we need to try and preserve them."
Today, the mill produces two distinct organic varieties:
• "Green", at the beginning of the season, end of October: this oil has a fresh and spicy flavour and a grassy, green fruit aftertaste with a hint of basil.
• "Black" from December, our trademark product made from ripe olives fermented for a few days at the mill. The flavour obtained is milder, rounder, almost woody.

YOU WILL ALSO FIND… HONEY FROM LAVENDER COUNTRY

"Today we have 200 hives. Our specialities are lavender honey (gathered close to Mont Ventoux, among the blue fields; its fruity flavour gives a taste of all that is Provence) and scrubland honey (thyme, rosemary, clover, savory, sweet clover) which is flavourful and has a long-lasting taste."

MOULIN JULLIEN
24, chemin du Moulin à Huile - Route d'Apt
84490 Saint-Saturnin-lès-Apt
+33 (0)4 90 75 56 24
moulin-huile-jullien.com









Moulin du Colorado de Rustrel

AU CŒUR DU COLORADO PROVENÇAL

L'HISTOIRE

Rustrel est un petit village au pied du plateau d'Albion, à une dizaine de kilomètres d'Apt, dominé par un château du XVII[e] et célèbre pour ses carrières d'ocre aux couleurs rouge alchimique… le fameux « Colorado Provençal ».
Rustrélien depuis plusieurs générations Alain Castor est un homme de la terre, agriculteur et dirigeant d'une société de terrassement. Il y a trois ans ils ont décidé avec Geneviève de redonner à Rustrel un moulin à huile opérationnel. L'ancien moulin à huile qui remonte au milieu du XVIII[e] a fonctionné jusqu'au début des années 1930, puis réhabilité, il est devenu un lieu touristique. « En 2016 on a décidé de se lancer, c'était un vrai challenge, le matériel livré en retard, l'inauguration sous une pluie diluvienne… » se rappelle Geneviève en souriant. Mais finalement, tout s'est bien passé et nous avons trois saisons qui confirment la viabilité de projet acquiesce Alain Castor.

UNE APPROCHE ARTISANALE ET AUTHENTIQUE

L'aglandau est comme ailleurs dans le Luberon la variété dominante à 90 %. « C'est une espèce qui résiste bien au froid comme au chaud, qui se polémise toute seule, alors bien sûr, la saison se joue à la floraison » précise Alain. Avec notre Maître moulinier, au fil de la saison, on prépare trois variétés d'huile distinctes :
• la « goût intense », avec les olives du début de saison, un fruité vert et son goût prononcé d'artichaut
• la « goût subtil » avec les olives de milieu de saison, un fruité mûr, plus poivré
• la « fruité noire », en fin de saison avec les olives mûres du domaine, un fruité noir, un goût à l'ancienne qui rappelle l'olive noire
Chaque jour, le rendement est noté, en général de quatre à six Kg pour un litre.
On aime recevoir les clients, des particuliers, des paysans, leur expliquer notre métier. « C'est extraordinaire pour un agriculteur de pouvoir vendre le produit final de sa récolte » s'enthousiasme Alain. « Cela rompt de la solitude de l'agriculteur et on s'enrichit au contact des autres. »

> « Devenir producteur d'huile d'olive, un produit fini, est extraordinaire car elle rompt la solitude de l'agriculteur et on s'enrichit au contact des autres. »

VOUS Y TROUVEREZ AUSSI…

Dans la boutique, des huiles bien sûr, des spécialités de Provence mais aussi les huiles essentielles provenant des 60 hectares de lavandin du domaine et le vin de la propriété, « le Saveou » un Ventoux de la cave de Sylla.

HISTORY

Rustrel is a small village at the foot of the Albion plateau, roughly ten kilometres from Apt. It is overlooked by a 17[th] century castle and famous for its alchemical red ochre quarries… the renowned "Provençal Colorado". Descending from generations of Rustrel dwellers, Alain Castor is a farmer and manages an agricultural works company. Three years ago, he and his partner, Geneviève, decided to provide Rustrel with an operational oil mill. The former oil mill, dating back to the middle of the 18th century, was in operation until the beginning of the 1930s, then refurbished to become a tourist attraction. "In 2016, we decided to go for it. It was quite a challenge: late deliveries, inauguration during a heavy downpour…" Geneviève remembers with a smile. "But in the end, everything went well, and three seasons have confirmed that the project was viable," Alain Castor acknowledges.

A TRADITIONAL, ARTISAN APPROACH

Aglandau is, like elsewhere in the Luberon, the main variety. "It is a variety that resists both the cold and the heat well, and is self-pollinating. So, of course, the season depends on the flowering," says Alain. "Along with our master oil presser, throughout the season, we prepare three distinct varieties of oil:
• "Intense flavour": with start-of-the-season olives, a green fruit oil with a pronounced artichoke flavour.
• "Subtle flavour": with mid-season olives, a more peppery ripe fruit oil.
• "Black fruit": at the end of the season with ripe olives from the estate, a black fruit oil, a traditional flavour that reminds us of black olives and forest.
Each day the yield is calculated, between four and six kilogrammes for a litre of oil.
"We greet both individual and professional clients and explain our work. It is incredible for a farmer to sell the final product from their harvest," says Alain enthusiastically. "This breaks the farmer's loneliness, and the contact with others broadens our horizons."

> "Becoming an olive oil producer, creating an end product, has been incredible: it's brought me out of isolation as a grower and into meaningful contact with others.."

YOU WILL ALSO FIND…

In the shop there is not only oil, Provençal specialities, but also essential oils from the 60 hectares of cultivated lavender, and DPO Ventoux wine from "Le Saveou" estate.

MOULIN À HUILE DU COLORADO DE RUSTREL
Le petit Plan
84400 Rustrel
+33 (0)4 90 04 96 24
moulin-provencal.fr

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



VUE PANORAMIQUE AU MILIEU DE CHAMPS DE VIGNES

PANORAMIC VIEWS OVER VINEYARD

Ce mas du XIXe, entièrement rénové en 2004 avec des matériaux de charme et dans le respect de son authenticité, offre une vue dégagée sur les villages de Bonnieux et Lacoste.
Sur le terrain de 4 700 m², planté d'essences du pays, la propriété s'articule autour d'une bâtisse en L et d'une cour intérieure avec salon/salle à manger d'été et un grand espace piscine 12 x 5 chauffée. À l'intérieur du mas les sols de pierres et béton ciré, les murs aux plâtres teintés, les margelles en pierres anciennes créent une ambiance de charme dans un intérieur superbement rénové.

This 19th century farmhouse property, fully renovated in 2004 yet retaining all its historic charm and authenticity, boasts unobstructed views of the villages of Bonnieux and Lacoste.
Set on 4,700 m² of land planted with native Provençal flora, the sprawling property has at its centre an L-shaped building and inner courtyard with a summer lounge/dining room and a large heated pool (5 x 12 m). Polished concrete and stone floors, tinted plaster walls and original stone edging lend a touch of traditional charm to the gorgeously-renovated interior.

BONNIEUX

300 m²	4 735 m²	6	1 800 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010658
provence-home.com















L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération





Vignoble Aureto

LA ROSE DES VENTS PROVENÇALE

UNE QUÊTE DE L'EXCEPTION

Domaine viticole d'origine de La Coquillade, le vignoble Aureto déploie ses 36 hectares sur un des plus beaux terroirs du Vaucluse entre Gargas, Gordes, Oppède et Bonnieux. Dès la création en 2007, sous l'impulsion d'Andréas Rihs, de Carmen et Werner Wunderli, les cuvées Aureto se sont très rapidement distinguées parmi les belles réussites de la région.
À l'image de l'hôtel, il y a d'abord la volonté de créer un domaine d'exception, illustré par les investissements dans une cave de vinification ultra moderne, d'un espace de dégustation spacieux et accueillant, et le recrutement d'une équipe d'experts amenée par Aurélie Julien, œnologue passionnée.

UNE SIGNATURE MARIANT CRÉATIVITÉ ET EXCELLENCE

Pour Aurélie, c'est le travail initial de la vigne et du sol qui conditionnent à 80 % la qualité d'une cuvée. « Après, vient le travail de vinification qui va nécessiter le plus grand soin. La cave est équipée de cuves Ganimède utilisant la gravité et permettant des remontages sans utilisation de pompe. Par ce procédé, les vins gagnent en souplesse et la maîtrise de l'extraction est beaucoup plus facile », nous explique Benoît Vincent, responsable des ventes au caveau.
L'ensemble des millésimes est décliné sous les noms évocateurs de vents provençaux : « Autan » ou encore « Maestrale », AOC Ventoux médaille d'or pour le rouge 2014 au concours Général Agricole de Paris ; « Tramontane », vins structurés et puissants, « Tempesta », 100 % Syrah ou 100 % Viognier et le « Petit Miracle » en rouge, AOC Luberon, palme d'or du concours des Vinalies Nationales pour le millésime 2016. Une très belle consécration pour Aurélie et toute l'équipe.

L'ŒNOTOURISME

Côté œnotourisme, les animations ne manquent pas ! Sentier vigneron en trois parcours pour les marcheurs, ateliers dégustation, visite guidée du chai et le Wine Break, service d'ardoises charcuterie et/ou fromage du mardi au samedi. Côté évènements festifs, le programme 2019 est chargé avec notamment le Printemps d'Aureto au mois de mai, deux soirées Picnic Ciné en collaboration avec le cinéma itinérant « La Strada » durant l'été et l'incontournable Bal du rosé du 16 août, LA soirée à ne pas manquer. La réservation est obligatoire… car c'est toujours complet.

« La cave est équipée de cuves Ganimède utilisant la gravité et permettant des remontages sans utilisation de pompe. Les vins gagnent en souplesse… »

« The cellar is equipped with Ganimède tanks that rely on gravity to pump over the wine without even using a pump. This process yields a more supple wine… »

countryside, between Gargas, Gordes, Oppède and Bonnieux. Since its creation in 2007, under the impetus of Andréas Rihs, and of Carmen and Werner Wunderli, the Aureto vintages have quickly been numbered among the region's greatest successes.
The estate, like the hotel, is driven by a desire for excellence, evidenced by the investment in an ultra-modern winery, a spacious and welcoming tasting room, and the recruitment of a team of experts led by the passionate oenologist Aurélie Julien.

WHERE CREATIVITY MEETS EXCELLENCE

According to Aurélie, it is the initial work preparing the vines and the soil that contributes as much as 80% to the quality of a vintage. "Then comes the wine-making process, which is an extremely delicate operation. The cellar is equipped with Ganimède tanks that rely on gravity to pump over the wine without even using a pump. This process yields a more supple wine and gives increased control in extracting", explains Benoît Vincent, sales manager.
The vintages are given names evoking the famous winds of Provence: "Autan" or "Maestrale" for the gold-medal winning 2014 red AOC Ventoux at the Concours Général Agricole de Paris; "Tramontane" for the structured and powerful wines; "Tempesta" for the 100% Syrah or 100% Viognier; and "Petit Miracle" for the red AOC Luberon, Palme d'Or winner at the Vinalies Nationales competition for the 2016 vintage. a well-deserved honour for Aurélie and the whole team!

WINE TOURISM

As for wine tourism, the site offers no shortage of activities: Three vineyard walking trails exist, along with tasting workshops, guided tours of the winery, and the Wine Break – cold meat and cheese platters served from Tuesday to Saturday The 2019 event programme is packed with, notably, the Aureto Spring in May, two Picnic and Film evenings in conjunction with "La Strada" travelling cinema in the summer and the unmissable "Rosé Ball" on 16th August – THE event to be at! Reservations required – always fully booked.

VIGNOBLE AURETO
Espace de vente et de dégustation
60 A, Chemin des Lièvres - 84220 Goult
+33 (0)4 90 74 54 67
aureto.fr

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON








SUPERBE ENVIRONNEMENT

STUNNING LOCATION

Sur les hauteurs d'une colline, avec une belle vue panoramique, cette bastide provençale baignée de lumière offre des espaces généreux. Une petite route de campagne puis un chemin qui parcours le vallon vous mèneront à la bâtisse située sur les hauteurs. La piscine est entourée d'une plage de détente agrémentée d'un pool house. Plusieurs dépendances complètent l'ensemble avec notamment un bel atelier d'artiste. La bâtisse offre plusieurs pièces de vie, 4 chambres et 2 appartements indépendants. Dans un esprit provençal et contemporain, vous apprécierez, la clarté des lieux, les patines murales aux teintes douces et les volumes généreux avec de belles hauteurs sous plafond.

Spacious, sun-drenched Provençal country house nestled on a hilltop offering panoramic views. Off a rural road, a quiet country lane winds its way through the valley and up to the hilltop property. The swimming pool is surrounded by a deck lounge and pool house. The property boasts several outbuildings, including a splendid artist's studio.
The home boasts numerous living areas, 4 bedrooms and 2 independent apartments. You'll love the sprawling, sun-drenched rooms, tall ceilings and antique wall finishes in soft shades: an interior that blends traditional Provençal charm and contemporary refinement.

SAINT-SATURNIN-LÈS-APT

260 m²	5 440 m²	6	890 000 €

DPE : C
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010998
provence-home.com

MAISON DE CARACTÈRE EN PLEINE NATURE

CHARACTER-FILLED HOME IN BUCOLIC SETTING

Non loin du village de Roussillon, superbe maison contemporaine de caractère de 207 m², au cœur des ocres, dans l'environnement magique d'un parc arboré de 1,8 ha dont 7 000 m² sont clos, fleuris et arborés, avec bastidon indépendant, pool-house et piscine de 12 x 6 m. Cette propriété alliant charme et caractère est l'endroit rêvé pour les amoureux de la nature, où l'association de l'ocre, du parc arboré et du soleil offre une palette de couleurs unique. La propriété est composée de 2 chambres et d'un rez-de-chaussée spacieux et lumineux grâce à des baies orientées sur le parc et l'espace piscine. Le premier niveau dispose de 3 chambres supplémentaires et d'une suite privative qui complète un ensemble au caractère exceptionnel.

A superb 207 m² character-filled contemporary house not far from Roussillon village. Located at the heart of the ochre region, in a magical 1.8 hectares of verdant grounds, 7,000 m² of which are enclosed and filled with flowers and trees. The property also includes a separate cottage, a pool house and a 12 x 6 m swimming pool. This property combines charm and character to provide the dream location for countryphiles, where the ochre cliffs, the tree-lined grounds and the Provençal sunshine create a unique colour combination. The property comprises 2 bedrooms and a spacious, light-filled ground floor thanks to the large windows overlooking the grounds and swimming pool. Upstairs are 3 additional bedrooms and a private suite, completing an exceptional property.

ROUSSILLON

207 m²	1,89 Ha	6	1 500 000 €

DPE : D
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010217
provence-home.com
















L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Château la Canorgue

AU NOM DE TOUS LES MIENS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

À l'ombre des platanes et de l'imposante bastide, l'eau jaillit de la fontaine, puisée au cœur de la montagne grâce à un ingénieux réseau de galeries romaines qui ont donné son nom au domaine. Le château de La Canorgue, c'est une histoire de cinq générations de vignerons sur les coteaux de Bonnieux… jusqu'à Jean-Pierre Margan et sa fille Nathalie. Lui a repris le domaine dans les années 70, à l'abandon depuis le décès du grand-père. Œnologue de formation, il fût le premier à opter dès le début pour une production Bio. « Nous avons la chance de vivre dans ce parc naturel, nous nous devons de le respecter. Je ne voulais pas de traitement avec l'obligation combinaison et masque ». Au début il passe un peu « pour un fou », mais l'homme a du caractère, retrousse ses manches et trace son sillon. Après quelques années difficiles, la récolte 1979 annonce les beaux jours. Une première médaille au concours général de Paris et surtout la naissance de Nathalie ! Quarante ans plus tard, le domaine s'étend sur 40 hectares. Le terroir, un sol argilo-calcaire aux typicités caillouteuses et sableuses accueille des vignes dont les plus âgées ont plus de 100 ans. Labours légers, fumiers organiques, touches de biodynamie… « Nous sommes en perpétuelles recherches de nouvelles méthodes ».

BERCÉE PAR LA VIGNE

Enfant, Nathalie s'épanouit dans le domaine auprès de sa grand-mère. Puis elle prend son envol pour une école de journalisme aux USA et une envie de voyages au bout du monde. Pourtant l'appel du Luberon est trop fort, l'envie de faire du vin l'emporte sur tout.

> « Un peu d'huile d'olive sur une tranche de pain, quelques copeaux de truffes et un verre de vin, assis sur un mur de pierres face au Luberon… Au nom de tous les miens. »

En 1999 alors que son père doit subir une lourde opération, Nathalie assure les vendanges. « Première cuvée de Nathalie et une médaille d'or à Paris ». De nouvelles médailles dans les trois couleurs (rouge, blanc, rosé) viendront compléter le tableau. Nathalie a pris la succession. Avec sa sensibilité, « Les vendanges tardives de novembre, c'est son idée… », sa vision du domaine, « la nouvelle cave de vinification adossée à la colline, l'idée aussi d'aller vers des vins plus légers… »
À la question, c'est quoi Vivre le Luberon ? « Un peu d'huile d'olive sur une tranche de pain, quelques copeaux de truffes et un verre de vin, assis sur un mur de pierre face au Luberon… » souffle Jean-Pierre Margan. Au nom de tous les miens.

> « Some olive oil on a slice of bread, a few slivers of truffle and a glass of wine, sitting on a stone wall overlooking the Luberon… On behalf of those I love. »

A FAMILY STORY

In the shade of the plane trees and the imposing farmhouse, water springs from the fountain, drawn from the heart of the mountains thanks to an ingenious network of Roman galleries that gave the estate its name.
On the Bonnieux hillside, the Château de La Canorgue has a five-generation history of winegrowers… down to Jean-Pierre Margan and his daughter Nathalie. In the 1970s, he took over the estate, which had been abandoned since the death of the grandfather. A qualified oenologist, he was the first to opt for organic production from the very start. "We are fortunate to live in this natural park, we must respect it. I didn't want to use treatments that would require wearing overalls and a gas mask." Initially he was considered slightly "mad", but the man has character: he pushed up his sleeves and ploughed his way.
After a few difficult years, the 1979 harvest announced better days to come. A first medal at the Concours Général de Paris and, above all, the birth of Nathalie! Forty years later, the estate spans 40 hectares. The clay-limestone soil with stony and sandy characteristics are home to vines, the oldest of which are more than a century old. Light ploughing, organic manure, a touch of biodynamics… "We are constantly looking for new methods."

LULLED BY THE VINES

As a child, Nathalie was in her element on the estate with her grandmother. Then she took off to a journalism school in the United States with a will to travel the world. However, the call of the Luberon was too great and the desire to make wine was stronger than anything else.
In 1999, while her father had to undergo a major operation, Nathalie took care of the grape harvest. "1st vintage for Nathalie and a gold medal in Paris." More medals in all three colours (red, white, rosé) were to complete the picture. Nathalie took over. With her sensitivity, "late grape harvesting in November was her idea…", her vision of the estate, "the new vinification cellar backed against the hillside, also the idea of moving towards lighter wines…" To the question, "What is the Luberon Lifestyle?": "Some olive oil on a slice of bread, a few slivers of truffle and a glass of wine, sitting on a stone wall overlooking the Luberon," says Jean-Pierre Margan with a sigh. On behalf of those I love.

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

PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON









MAS DU XVIIIe
BEAUTIFUL RESTORED 18th

Propriété de charme, aménagée en demeure d'hôtes, dans un hameau proche de Roussillon.
Organisée en deux bâtiments distincts totalisant plus de 500 m² habitables, on trouve d'une part le vieux mas du XVIIIe comprenant une grande pièce à vivre avec cheminée, cuisine et cafeterie, bureau, et 6 chambres en-suite, et d'autre part le deuxième bâtiment, plus récent, offrant un logement privatif pour les propriétaires et un gîte de deux pièces. Sur un terrain de 3 720 m², avec espace parking, belle piscine, grande cour intérieure ombragée et fleurie.

A charming property, arranged as a guest house, in a hamlet near to Roussillon. The 570 m² property comprises two separate buildings: the traditional 18th century farmhouse has a large living area with fireplace, a kitchen, office, and 6 en-suite bedrooms; the second, more recent building, provides private accommodation for the owners and a two-room gite. Set within 3,720 m² of enclosed grounds, with parking area, attractive swimming pool and boules pitch. The estate resembles a small hamlet with a tree-shaded, blossom-filled inner courtyard, off of which lie the pool and parking area.

ROUSSILLON

500 m² | 3 720 m² | 8 | 1 200 000 €

DPE : B
Honoraires charge vendeur
Réf. : 84010927
provence-home.com

PROPRIÉTÉ DE CHARME EN CŒUR DE HAMEAU
CHARMING PROPERTY IN THE HEART OF A HAMLET

Cette propriété du 19e siècle, offre un jardin clos agrémenté d'une piscine et d'un garage.
La bâtisse de 330m² dispose de 3 salons, 6 chambres avec salle d'eau et d'un gîte avec accès indépendant.
L'ensemble a été rénové avec beaucoup de goût et des matériaux nobles.
C'est un lieu idéal pour une maison de famille ou pour une activité de gîte et chambres d'hôtes.

This wonderfully renovated, L-shaped, 19th century property is in an enclosed tree-lined garden embellished with a swimming pool and a garage.
The 330m² building comprises 3 lounges, 6 bedrooms with shower room, and a separate gite.
It has been tastefully renovated using the finest materials and has plenty of charm. An ideal setting for a family home or a gite and guest house business.

ROUSSILLON

334 m² | 993 m² | 7 | 1 445 000 €

DPE : NS
Honoraires charge vendeur
Réf. : 840101186
provence-home.com



















L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

DOMAINE

La Coquillade

LE DIAMANT VERT DU LUBERON

TROIS SIGNATURES GASTRONOMIQUES

Perché sur une colline du lieu-dit Coquillade, une vue à 360° sur le Luberon et le Mont Ventoux, ici l'exceptionnel est la norme. La légende raconte que le hameau fut fondé par les moines cisterciens au XIe siècle, offrant ainsi un mélange de tradition et de modernité remarquable.
Le Restaurant « La Coquillade », l'âme du village, délivre une cuisine surprenante, élégante et savoureuse. Œuf parfait, choufleur et caviar Osciètre Gold, Gambas, satay et légumes…
Le Restaurant « Ristorante », a le parti pris italien, cuisine au feu de bois, des pizzas aux grillades et un buffet Antipasti… Le Restaurant « Les Vignes » et son « jardin dans les vignes », celui de la décontraction et du naturel, dans un cadre idyllique entouré de lavandes et de vignes.
« Coquillade Village », c'est aussi un hôtel & SPA 5* Relais & Châteaux et le « vignoble Aureto », 36 hectares de vignes et une palette de vins déclinée en Alouette, Autan, Maestral, Petit Miracle, Tramontane et Tempesta.

> “Offrir en partage notre passion pour cette région qui est l'âme et le cœur de la Provence.”



tly-cooked scampi with Saturn peach, Mediterranean sea bass à la plancha, organic vegetable garden… You can taste the Italian inspiration in Il Ristorante's wood-fired dishes, from pizza to grilled meats, and its antipasti buffet… Le Bistrot and its 'vineyard garden' is the dining option for those who wish to unwind in an idyllic, natural setting surrounded by lavender and grapevines.
Coquillade Village is also home to a 5-star hotel & spa and Aureto Vineyard: 36 hectares of grapevines yielding a range of wines including Autan, Maestral, Tramontane and Tempesta.

THREE CULINARY SIGNATURES

Perched on a hill in the Coquillade locality, the resort offers a 360° view of the Luberon and Mont Ventoux. Here, extraordinary is the norm. The hamlet, founded by Cistercian monks, dates back to the 11th century and offers a striking blend of tradition and modernity. The flagship restaurant, Le Gourmet, serves up dishes that are as elegant as they are flavourful. Gen-

> “Sharing our passion for the region that is the heart and soul of Provence.”

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

DOMAINE DE

Capelongue

L'ART DE VIVRE LE LUBERON AVEC UN GRAND « A »

LA BERGERIE, L'ÂME DE LA CUISINE PROVENÇALE D'ANTAN

Édouard Loubet est sans nul doute un grand chef cuisinier français. Il fût, à 24 ans, le plus jeune étoilé français, au Moulin de Lourmarin avant d'obtenir sa 2e étoile 3 ans plus tard. En 2007, il décide de transférer son univers à la Bastide de Capelongue, au bord du plateau des Claparèdes surplombant le petit Luberon et Bonnieux. Le domaine de Capelongue s'étend sur un parc de 3 hectares de jardins et de potagers accueillant le restaurant gastronomique, des chambres au chic authentique, le Spa Tulsi, tout un univers qui privilégie l'exigence du confort, de l'esthétisme et de l'intimité. Pour Édouard Loubet, l'essence de sa cuisine repose sur une philosophie de la terre, à l'écoute de cette Provence secrète qui recèle des trésors encore préservés : collines, forêts, fruitiers, vignobles, truffes, gibiers, etc.
Si, un soir d'automne, vous pénétrez dans la Bergerie, vous serez saisi par l'ambiance magique de la salle de réception et au bout, la cheminée où le chef prépare l'ensemble des plats de la carte. Pizza aux truffes, gigot d'agneau à la ficelle, picanha de bœuf Black Angus, daurade grillée… simplement exceptionnel.

> “La nature, l'authenticité des saisons, un hiver, un été… Deux printemps, avant et après les Saints de glace… Deux automnes, celui des vendanges et des feuilles jaunies, et celui des vignes rouges et du gibier.”

LA BERGERIE, THE HEART AND SOUL OF TRADITIONAL PROVENÇAL CUISINE

Édouard Loubet is without a doubt a great French chef. At 24, he was the youngest French chef to gain a Michelin star, at the Moulin de Lourmarin, before achieving his second star three years later. In 2007, he made the decision to move his domain to the Bastide de Capelongue, at the edge of the Claparèdes plateau overlooking the Lesser Luberon and Bonnieux.
The Capelongue estate totals 3 hectares, comprising gardens and vegetable plots, and accommodating the gourmet restaurant, authentically chic bedrooms and the Tulsi Spa – a whole universe dedicated to comfort, privacy and style. For Édouard Loubet, the essence of his cuisine rests on a philosophy of the earth, sensitive to the secret Provence that still guards its hidden treasures: hills, forests, orchards, vineyards, truffles, game, etc. If, one autumn evening, you happen into La Bergerie, you will be immediately taken by the dining room's magical atmosphere with, at the far end, the fireplace where the chef prepares his entire menu. Truffle pizza, roast leg of lamb, Black Angus picanha, grilled sea bream, and more. Simply exceptional.



> “Nature, seasonality, a winter, a summer… The two springs – before and after the May frosts… Two autumns – that of the grape harvest and the golden leaves, and that of the red vines and the game hunt.”

DOMAINE DE CAPELONGUE
Les Claparèdes, chemin des Cabannes
84480 Bonnieux
+33 (0)4 90 75 89 78
capelongue.com









PROVENCE HOME
L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

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

PROVENCE HOME

UNE ÉQUIPE ENTHOUSIASTE, ENGAGÉE & COMPÉTENTE

« 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: **Audrey Brocard, Jean-Pierre Gérault**
Crédit photos: **Adrien Temporin, Adobe Stock, Benoit Redard, Brice Toul, Provence Home, Wuin Hopkins.**
Conception graphique: **Valérie Mersier**
Achevé d'imprimer par l'imprimerie **ORTA**
30, bd Limbert - Avignon

“Cette année, à l’occasion de son troisième numéro, *Vivre le Luberon* vous invite à prolonger les chemins de ces bâtisseurs qui vivent en communion avec la nature de ce territoire enchanteur. Producteurs, cuisiniers, maîtres de chai, mouliniers, nous vous emmenons à la rencontre de ces hommes et de ces femmes, amoureux de leur métier, à l’écoute de ces alchimistes qui, à force de rigueur et de talent, ont su nous révéler l’âme de leurs terroirs. À décor sans pareil, habitat remarquable, c’est un éden de l’art de vivre, un hymne à la naturalité que Provence Home vous invite à découvrir.”

PROVENCE HOME

L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

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

