

# PROVENCE HOME

L'AGENCE IMMOBILIÈRE  
DU LUBERON

*Vivre le Luberon*





**ISABELLE GÉRAULT**  
Fondatrice et dirigeante de l'agence Provence Home  
Founder and director of Provence Home agency

## Le vrai luxe ? Une rencontre sincère avec un territoire vivant

**L**e Luberon ne se traverse pas, il s'appri-voise. Ses villages perchés, ses lumières dorées, ses paysages subtils composent une expérience rare, profonde, sensorielle. « Vivre le Luberon » vous ouvre les portes de ce territoire d'exception à travers quatre univers singuliers : le Luberon Nord, les Monts de Vaucluse, le Pays d'Apt et le Comtat Venaissin. Depuis plus de 10 ans, chez Provence Home, nous cultivons cette connaissance intime du territoire, en valorisant les lieux et ceux qui les font vivre. Ce livre est né de cet engagement : mettre en lumière les femmes et les hommes qui donnent au Luberon son âme précieuse. Artisans, créateurs, hôtes, producteurs : tous incarnent l'élégance discrète, la passion sincère, l'art de recevoir.

Chaque page est une invitation. Vous y découvrirez des maisons uniques, des vues à couper le souffle, des parcours de vie inspirants. À travers ces lieux magnifiés, c'est une autre façon d'habiter le monde que nous proposons : ancrée, lumineuse, durable. Une façon de vivre plus vraie, plus impliquée, plus belle.

Pour ceux qui rêvent de s'installer ici, ce livre est une passerelle vers l'essentiel. Pour ceux qui y vivent déjà, c'est une promesse : celle d'un regard exigeant et sensible, capable de révéler toute la beauté de votre bien à ceux qui sauront l'aimer, le comprendre et le préserver.

Feuilletez-le, le Luberon vous tend les bras, vibrant, élégant, profondément humain. Provence Home vous y accompagne avec cœur, discrétion et engagement. ●

## True luxury? A genuine encounter with a living land

**T**he Luberon is not something you simply pass through—it must be embraced. Its hilltop villages, golden light, and subtle landscapes create a rare, deep, and sensory experience. Living the Luberon opens the doors to this exceptional region through four distinct universes: Northern Luberon, the Monts de Vaucluse, the Pays d'Apt, and the Comtat Venaissin. For over 10 years, at Provence Home, we have cultivated an intimate knowledge of this land, highlighting the places and the people who bring it to life. This book was born of that commitment: to shine a light on the women and men who give the Luberon its precious soul. Artisans, creators, hosts, producers—they all embody discreet elegance, sincere passion, and the art of hospitality.

Each page is an invitation. You will discover unique homes, breathtaking views, and inspiring life paths. Through these magnified places, we propose a different way of inhabiting the world: grounded, luminous, and lasting. A way of living that is more authentic, more engaged, more beautiful.

For those dreaming of settling here, this book is a bridge to what truly matters. For those who already live here, it offers a promise: that of a discerning and sensitive eye, capable of revealing all the beauty of your property to those who will love, understand, and preserve it.

Turn its pages—the Luberon opens its arms to you, vibrant, elegant, deeply human. Provence Home will accompany you with heart, discretion, and dedication. ●



Jean-Marie Fage (1925-2024), « L'amandier de la Chapelle », huile sur panneau isorel, 81x65 cm, 1970 -2019.

En 1970, l'artiste, originaire de L'Isle-sur-la-Sorgue, pose son chevalet en haut de son terrain à Goult pour peindre un alignement original : la chapelle Saint-Véran surgit entre les fourches d'un vieil amandier, le Luberon en arrière-plan.

En 2019, il reprend la toile à l'acrylique, lui insufflant une fraîcheur et une énergie surprenantes pour ses 94 ans. L'œuvre a été exposée au Musée Voulard à Avignon, de février à décembre 2024, dans le cadre de l'exposition "Circuit court".

Jean-Marie Fage (1925-2024), "The Almond Tree of the Chapel", oil on Isorel panel, 81x65 cm, 1970-2019.

In 1970, the artist, a native of L'Isle-sur-la-Sorgue, set up his easel at the top of his land in Goult to paint an unusual composition: the Saint-Véran chapel emerging between the forks of an old almond tree, with the Luberon in the background.

In 2019, at the age of 94, he reworked the painting in acrylic, bringing it a surprising freshness and vitality. The work was exhibited at the Musée Voulard in Avignon from February to December 2024, as part of the exhibition Circuit court.

# Au cœur du Luberon

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

Pour chaque zone, vous trouverez une évocation du patrimoine gastronomique et culturel, ainsi qu'un aperçu des ressources naturelles exploitées, développées et préservées par l'homme,

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

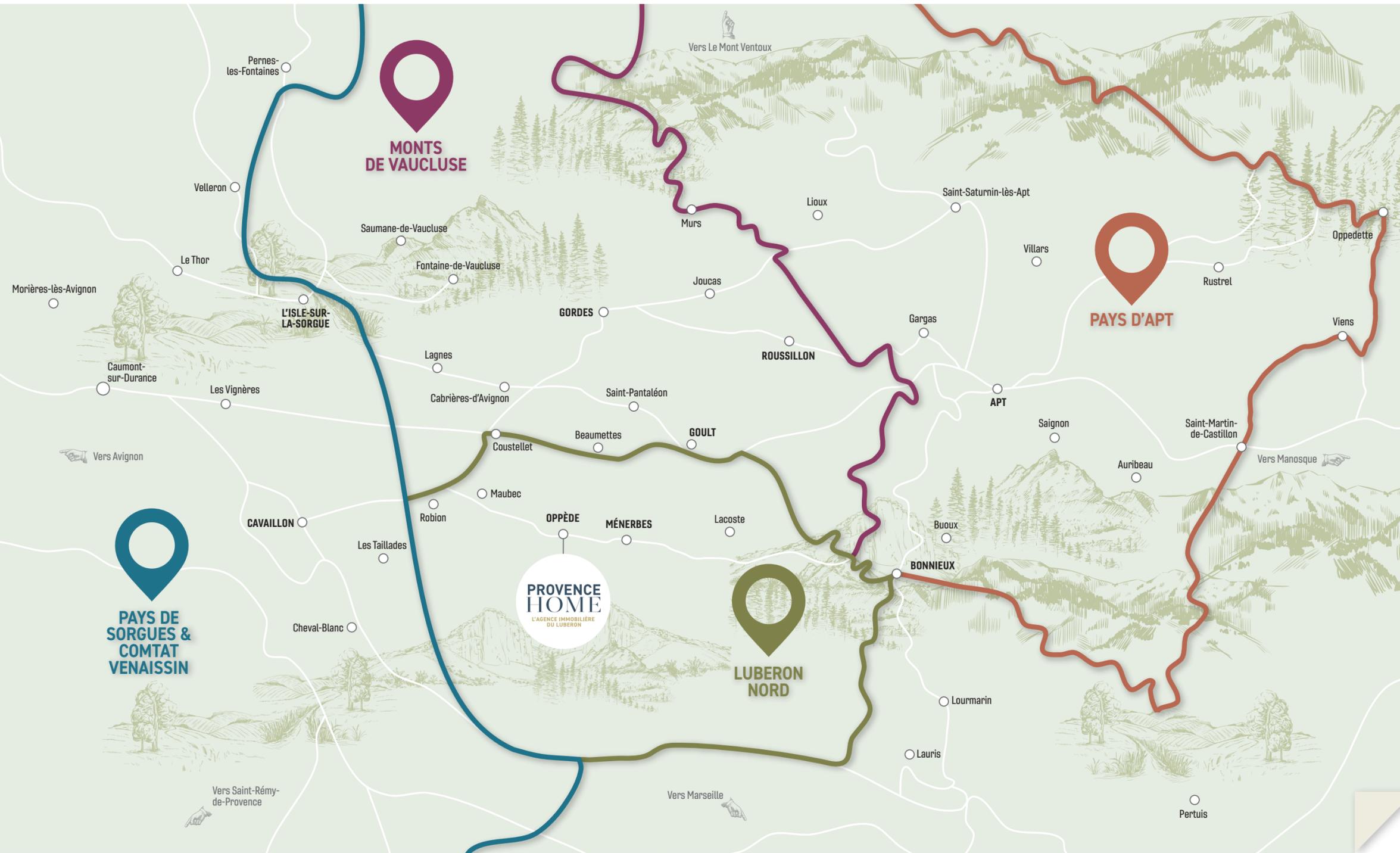
## In the heart of the Luberon

TO FACILITATE YOUR JOURNEY OF DISCOVERY THROUGH THE LUBERON, WE HAVE DIVIDED OUR REGION INTO FOUR ZONES.

You will find information on the cultural and architectural heritage of each area, along with a glimpse into the natural resources that humans have exploited, developed and preserved, all of which

contribute to our region's influence.

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



### SOMMAIRE

<b>Entretien avec Christian Lambard,</b> président de Luberon Nature	<b>p.4</b>
<b>LUBERON NORD</b>	<b>p.6</b>
<b>Un village dynamique et solidaire</b> À Oppède, activités diverses et entraide rythment la vie locale	p.8
<b>Quand le vin crève l'écran</b> Le réalisateur Ridley Scott vinifie au Mas des Infermières	p.10
<b>Au paradis des gourmands</b> À Cabrières-d'Avignon, la boulangerie-pâtisserie Lyse collectionne les récompenses	p.12
<b>Chacun sa route, chacun son chemin</b> Trois façons « douces » de sillonner les routes pittoresques du Parc Naturel Régional	p.26
<b>Bonnes adresses</b>	p.28
<b>MONTS DE VAUCLUSE</b>	<b>p.30</b>
<b>Entrez dans la zone de confort</b> C'est à Cabrières-d'Avignon que naissent les célèbres cosmétiques d'Arôme-Zone	p.32
<b>Devine qui vient cuisiner ce soir ?</b> Faites appel au chef Gérard Konings pour sublimer vos repas	p.34
<b>Gordes, l'icône du Luberon</b> Assis fièrement sur son piton rocheux, Gordes demeure l'un des plus beaux villages de France	p.36
<b>L'expertise à l'heure de la Provence</b> Le Centre Horloger de Provence met les pendules à l'heure	p.50
<b>Bonnes adresses</b>	p.52
<b>PAYS DE SORGUES &amp; COMTAT VENAISSIN</b>	<b>p.54</b>
<b>Comme à la maison chez Patrick Bruel</b> L'hôtel L'Isle de Leos, propriété de l'artiste, promet un séjour inoubliable dans la cité des antiquaires	p.56
<b>Bien-être à la française</b> La manufacture Brun de Vian-Tiran incarne un savoir-faire unique en France	p.58
<b>L'homme qui sculptait la nature</b> Nicolas Ères crée des œuvres de métal et d'or	p.70
<b>Bonnes adresses</b>	p.72
<b>PAYS D'APT</b>	<b>p.74</b>
<b>Haute gastronomie en liberté</b> Le chef Christophe Bacqué s'offre à Bonnieux une maison d'hôtes étoilée	p.76
<b>Blachère joue la symphonie des lumières</b> À Apt, le roi des luminaires urbains brille de mille feux	p.78
<b>La filière vins à la relance</b> Joël Bouscarle, président du syndicat AOP Luberon dresse l'état des lieux du vignoble luberonnais	p.80
<b>Explorer les villages perchés</b> Découverte des quatre sentinelles du Luberon	p.92
<b>Bonnes adresses</b>	p.94
<b>PROVENCE HOME</b>	<b>p.96</b>

# Priorité au dialogue et à la concertation

L'association Luberon Nature fait office, depuis plus de cinquante ans, de vigie environnementale. Ses combats, motivés par les convictions de ses membres, ont pour ambition de faire avancer le territoire, tout en préservant le cadre de vie.

## POURRIEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER L'ASSOCIATION DONT VOUS ÊTES LE PRÉSIDENT ?

**Christian Lambard :** Luberon Nature est, pour reprendre un terme d'actualité, un lanceur d'alerte. L'association est née en 1966 et déjà, à cette époque, il existait dans le Luberon une sensibilisation particulière à la préservation de l'environnement, liée à ses richesses paysagères, patrimoniales et architecturales. Luberon Nature a été reconnue d'utilité publique en 1979. Elle est habilitée à siéger dans les instances consultatives départementales et participe ainsi au dialogue environnemental. Son périmètre couvre toutes les communes du Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence qui sont membres du Parc Naturel Régional du Luberon (PNRL). J'ai succédé à Robert Bozza qui nous a quittés en début d'année. Son engagement et son dévouement à la tête de l'association restent un exemple pour chacun d'entre nous et je souhaite poursuivre son action avec l'aide de tous nos adhérents, pour construire un avenir durable pour le Luberon.

## QUELS SONT LES GRANDS DOSSIERS QUI VOUS OCCUPENT ACTUELLEMENT ?

**CL :** Je citerai le projet d'endiguement du Calavon-Coulon pour contenir les phénomènes de crues qui sont assez rares mais qui peuvent être très violents. Ce projet a fait l'objet d'un avis consultatif de plusieurs organismes qui ont émis un avis défavorable sur certains aspects techniques. Ce dossier est donc, de notre point de vue, à revoir. Vient ensuite, et de manière essentielle, le projet d'aménagement du Château de l'environnement à Buoux, dont nous doutons de la pertinence tant économique qu'écologique. Il s'agit, sur ce site qui appartient au PNRL, de créer un complexe touristique qui



attirerait près de 50 000 visiteurs par an. Un programme qui défigurerait un site remarquable et dont la rentabilité n'est pas assurée. Enfin, nous restons vigilants sur les projets de création de parcs photovoltaïques. Recouvrir des parkings, c'est très bien, mais quand il s'agit d'en implanter dans des paysages magnifiques, ce n'est pas pensable.

## COMMENT FAIRE ENTENDRE VOTRE VOIX FACE AUX ENJEUX ÉCONOMIQUES QUI DÉPASSENT SOUVENT LA NOTION DE « BON SENS PAYSAN » ?

**CL :** Nous sommes bien conscients que les villages doivent se développer mais dans le respect des habitants et du cadre de vie. Aujourd'hui, le « surtourisme » auquel le Luberon est confronté menace nos écosystèmes, alors soyons intelligents. Mon credo est d'abord la concertation et le dialogue. J'ai pris contact avec chacun des maires

des communes du Parc pour les rencontrer. C'est une démarche qui permettra peut-être, demain, en cas de divergence, de s'entendre aimablement et « amiablement ».

## DE QUELS EFFECTIFS DISPOSEZ-VOUS ?

**CL :** L'association compte près de 300 adhérents, tous bénévoles, qui sont en majorité des retraités. Je souhaite augmenter et rejuvenir les effectifs afin d'étendre notre présence géographique, notamment vers l'est du Luberon. Couvrir notre territoire avec un réseau de correspondants sur l'ensemble de la zone nous amènerait à déceler plus rapidement les problématiques environnementales et faire valoir de façon plus efficace nos observations dans la concertation avec les communes. ●

 EN SAVOIR +  
luberonnature.fr



Christian Lambard, président de l'association Luberon Nature.

## Priority to dialogue and consultation

Christian Lambard is at the helm of the Luberon Nature association, which has served as an environmental watchdog for over fifty years. Driven by the convictions of its members, the association strives to advance the region while preserving its quality of life.

## COULD YOU INTRODUCE THE ASSOCIATION YOU PRESIDE OVER?

**Christian Lambard :** Luberon Nature is, to use a current term, a whistleblower. The association was founded in 1966, at a time when there was already significant awareness in the Luberon about the importance of environmental preservation, linked to its rich landscapes, heritage, and architecture. Luberon Nature was recognized as a public utility in 1979, and it is authorized to sit on departmental advisory bodies, actively participating in environmental dialogue. Its scope covers all the municipalities in Vaucluse and Alpes-de-Haute-Provence that are members of the Luberon Regional Natural Park (PNRL). I succeeded Robert Bozza, who passed away earlier this year. His commitment and dedication at the helm of the association remain an example for all of us, and I aim to continue his work

with the help of all our members to build a sustainable future for the Luberon.

## WHAT ARE THE MAJOR ISSUES YOU'RE CURRENTLY WORKING ON?

**CL :** I would mention the Calavon-Coulon flood control project, which aims to contain flood events that, while rare, can be very violent. This project has undergone a consultative review by several organizations, and they raised objections to certain technical aspects. From our perspective, this project needs to be reconsidered. Next, and more importantly, is the development project for the Château de l'environnement in Buoux, which we have doubts about, both economically and ecologically. The plan is to create a tourist complex on this site, which is owned by the PNRL, and it would attract nearly 50,000 visitors per year. This project would disfigure a remarkable site, and its profitability is uncertain.

Finally, we remain vigilant about projects to create photovoltaic parks. Covering parking lots is a great idea, but when it comes to installing them in beautiful landscapes, it's simply unacceptable.

## HOW DO YOU MAKE YOUR VOICE HEARD IN THE FACE OF ECONOMIC CHALLENGES THAT OFTEN GO BEYOND THE NOTION OF "COMMON SENSE" IN RURAL LIFE?

**CL :** We are fully aware that villages need to develop, but it must be done with respect for the inhabitants and the quality of life. Today, the "over-tourism" that the Luberon is facing is threatening our ecosystems, so we must be smart about it. My motto is first and foremost consultation and dialogue. I have reached out to each of the mayors in the Park's municipalities to meet with them. This approach may, in the future, help us reach amicable agreements in case of disagreements.

## WHAT IS THE SIZE OF YOUR TEAM?

**CL :** The association has about 300 members, all of whom are volunteers, most of whom are retirees. I wish to increase and refresh our membership in order to expand our geographical reach, especially to the eastern part of the Luberon. By covering our territory with a network of correspondents across the entire area, we would be able to identify environmental issues more quickly and present our observations more effectively during consultations with the municipalities. ●

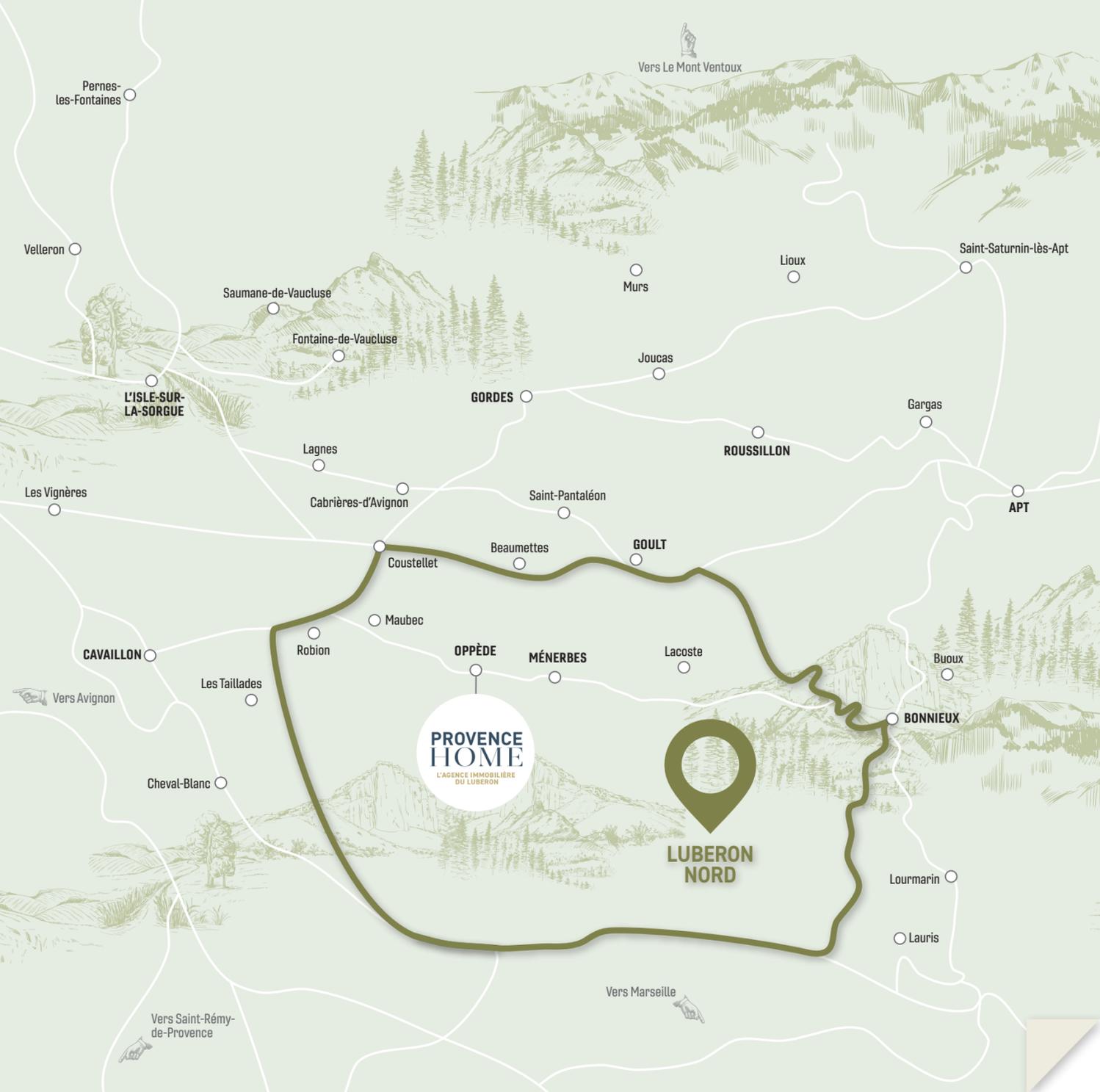
## HOMMAGE À ROBERT CHRISTIAN BOZZA

Disparu au début de l'année, Robert C. Bozza était une figure éminente de Luberon Nature. Fils d'immigrés italiens, diplômé de l'École Polytechnique, cet ingénieur chimiste a bâti sa carrière à l'international dans la pétrochimie et la pharmacie. L'innovation était son moteur et les technologies d'avenir le passionnaient, notamment dans le traitement des déchets produits par l'industrie. Revenu en France, Oppède devient pour lui un lieu d'ancrage familial. Retraité actif, il s'engage localement pour contribuer à la protection de l'environnement. Son arrivée à la tête de Luberon Nature en 2020 coïncide avec la nouvelle dynamique de l'association, pour laquelle il a su tisser un réseau de relations lui permettant de mieux comprendre les enjeux du territoire. Homme de tempérament, privilégiant toujours la concertation au statu quo, il laisse le souvenir d'une personnalité libre et indépendante, fidèle à ses valeurs.



## TRIBUTE TO ROBERT CHRISTIAN BOZZA

Robert C. Bozza, a prominent figure of Luberon Nature, passed away earlier this year. The son of Italian immigrants and a graduate of École Polytechnique, this chemical engineer built an international career in petrochemicals and pharmaceuticals. Innovation was his driving force, and he was passionate about future technologies, particularly in the treatment of industrial waste. Upon returning to France, Oppède became a place of familial roots for him. An active retiree, he committed himself locally to contribute to environmental protection. His arrival at the head of Luberon Nature in 2020 marked the beginning of a new dynamic for the association, for which he skillfully built a network of relationships that helped him better understand the challenges of the region. A man of strong character who always favored dialogue over the status quo, he is remembered as a free and independent spirit, true to his values.



# Au cœur du Luberon Nord

À flanc de coteaux sur les rives nord du Luberon, les villages de Lacoste, Maubec, Ménerbes, Oppède ou Robion 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.



## MARCHÉS GOURMANDS

### MÉNERBES

• Jeudi matin, de 8 h à 12 h 30  
Place de l'Horloge.

### COUSTELLET

• Dimanche matin, de 8 h à 13h - Mars à décembre - Avenue des Marchés.

### LACOSTE

• Mardi matin, de 8 h à 13h - Mai à octobre (petit marché local) - Place de la Poste.

## SOMMAIRE

### Un village dynamique et solidaire

À Oppède, activités diverses et entraide rythment la vie locale ..... P.8

### Quand le vin crève l'écran

Le réalisateur Ridley Scott se lance dans le vin au Mas des Infermières ..... P.10

### Au paradis des gourmands

À Cabrières-d'Avignon, la boulangerie-pâtisserie Lyse collectionne les récompenses pour ravir les gourmands ..... P.12

### Chacun sa route, chacun son chemin

Trois façons « douces » de sillonner les routes pittoresques du Parc Naturel Régional ..... P.26

Bonnes adresses ..... P.28

## NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE : Pages 14 à 25

© BENOIT TREMBAY / ANDRÉ STOCK / DR



## A DYNAMIC AND SUPPORTIVE VILLAGE

*In Oppède, diverse activities and a strong sense of community shape local life, fostering the well-being of all generations.*

Creating the conditions for living well together is a priority for any municipality that cares about the well-being of its residents. In Oppède, heritage and modernity coexist in harmony, offering an exceptional quality of life. Special attention is given to the younger generation, with the local school playing a central role in village life. Supported by the association "Le Sou des Écoles", it offers a wide range of extracurricular activities, educational outings, and festive events that bring parents and children together. Young Oppède residents grow up in a stimulating environment that encourages cultural awareness and community engagement. After school, sports are a driving force in the life of the village, supported by a variety of facilities and passionate local associations. Whether on the basketball and tennis courts, at the pétanque pitch, or along the hiking trails, everyone can enjoy a physical activity suited to their interests and abilities. Clubs and organizations like "Esprit du Sport en Luberon" and other community collectives host inclusive sporting events. For more competitive spirits, the "Trail Vitis & Castellum" has become a flagship event, attracting runners and walkers from near and far each year.

### A cultural and community hub

Activities are also designed for the youngest residents, with sports introductions and tournaments that emphasize learning and team spirit. Whether you're a fan of intense training or simply enjoy a casual game of pétanque, Oppède fosters a true sporting spirit that's open to all. Art and culture also hold a special place in the village. "Oppède Patrimoine" organizes guided tours of the Collegiate Church of Notre-Dame-d'Alidon, while "Concerts au Coucher du Soleil" enchant summer evenings with lyrical performances by rising young talents – this year featuring Verdi's *La Traviata*. Ensuring no one is left behind, the village actively promotes connection and inclusion through associations like "La Fraternelle", which fosters community spirit. Oppède offers numerous shared spaces where young and old come together for workshops, events, and festive gatherings, creating a successful model of intergenerational solidarity. In the warmer months, the village comes alive with a popular flea market that draws visitors and collectors, transforming the streets into a place of discovery and exchange. Vibrant and inspiring, Oppède is a village of encounters and sharing – a place where everyone can find their own space. ●

L'art et la culture occupent également une place essentielle dans le village. Oppède Patrimoine propose des visites guidées de la Collégiale Notre-Dame-d'Alidon, tandis que les Concerts au Coucher du Soleil enchantent les soirées estivales avec une programmation lyrique interprétée par de jeunes talents à l'orée de leur carrière : « La Traviata » de Verdi sera jouée cette année. Pour que personne ne reste au bord du chemin, le village veille à créer du lien, par le biais d'associations comme La Fraternelle, qui favorise la convivialité. Oppède propose de nombreux espaces où se retrouvent jeunes et seniors autour d'ateliers, d'animations

“Oppède cultive un véritable esprit sportif, accessible à tous.”

et de moments festifs, dans un élan de solidarité intergénérationnelle réussie. À la belle saison, la brocante attire amateurs et curieux, transformant le village en un lieu de découvertes et d'échanges. Village vivant et inspirant, Oppède est un lieu de rencontres et de partages où chacun peut trouver sa place. ●

© DOBBE STOCK / ALEXANDRE AUBANEL / PROVENCE HOME / DR

# UN VILLAGE DYNAMIQUE ET SOLIDAIRE



À Oppède, activités diverses et entraide rythment la vie locale, favorisant l'épanouissement de toutes les générations.

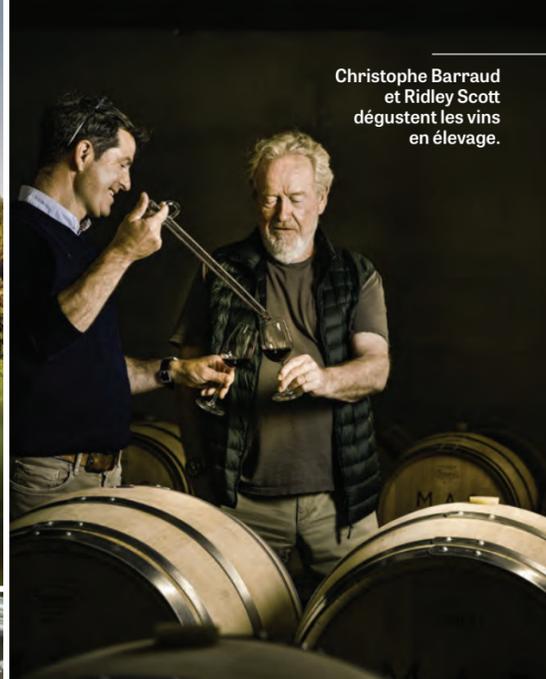
Créer les conditions du bien-vivre ensemble est un objectif pour toute municipalité soucieuse du bien-être de ses habitants. À Oppède, patrimoine et modernité coexistent harmonieusement, offrant un cadre de vie exceptionnel à ses habitants. L'accent est particulièrement mis sur la jeunesse et l'école joue un rôle central dans la vie du village. Soutenue par l'association Le Sou des Écoles, elle propose des activités périscolaires variées, des sorties éducatives et des événements festifs qui rassemblent parents et enfants. Les jeunes Oppédois évoluent ainsi dans un cadre stimulant qui favorise leur éveil culturel et leur engagement communautaire. Après l'école, le sport est un moteur essentiel de la vie à Oppède, porté par des infrastructures plurielles et des associations investies. Sur les terrains de basket-ball et de tennis, le boudrome ou encore le long des sentiers de randonnée, chacun

peut s'adonner à une activité physique adaptée à ses capacités et ses envies. Des clubs et des associations comme Esprit du Sport en Luberon et des collectifs locaux organisent des rencontres sportives ouvertes à tous. Pour les plus compétiteurs, le Trail Vitis & Castellum s'est imposé comme l'événement phare du village, attirant chaque année coureurs et marcheurs de tous horizons.

### UN CARREFOUR CULTUREL ET ASSOCIATIF

Des activités sont également pensées pour les plus jeunes, avec des initiations sportives et des tournois mettant en avant l'apprentissage et la cohésion. Que l'on soit amateur de sport nécessitant un entraînement solide ou adepte de moments conviviaux autour d'une partie de pétanque, Oppède cultive un véritable esprit sportif, accessible à tous.

En savoir plus  
[oppede.fr](http://oppede.fr)



Christophe Barraud et Ridley Scott dégustent les vins en élevage.



## WHEN WINE TAKES THE SPOTLIGHT

*A new winery in Oppède, owned by filmmaker Ridley Scott, Mas des Infermieres offers an experience that is both a feast for the senses and a visual delight.*

Let it be known: Sir Ridley Scott, the English director of *Alien*, *Blade Runner*, and *Gladiator*, has become a true local in Oppède. In 1992, seeking a sunny retreat far from Hollywood, he set his sights on Provence, inspired by the novels of his friend Peter Mayle. He settled at Le Mas des Infermieres, a property that once belonged to General Baron Robert, a "health officer" in Napoleon's army. The estate includes a vineyard, with its grapes initially sent to the local cooperative. At first, the filmmaker had no ambition in winemaking – simply enjoying a good glass was enough for him. But when wines from his land started winning medals, he realized the potential of his terroir. With the support of his wife and children, Ridley Scott embarked on a new adventure, just as thrilling as the seventh art in which he excels. Thus, a state-of-the-art winery was born, providing Christophe Barraud, the technical director, and Mélanie de Rudder, the sales manager, with top-tier facilities to craft and distribute the estate's wines, classified as AOP Luberon and Vin de France. While the perfectionist "Mister Scott" does not press the grapes himself, he actively participates in blending the wines and even designs the labels, reflecting the art of Provençal living.

**A vineyard certified as "bee-friendly"**  
 Le Mas des Infermieres, a family-run, multigenerational project, now spans 35 hectares and produces 14 vintages, including the exquisite *Ombre de Lune*, a wine made from Grenache and Syrah, aged for twelve months in barrels and available exclusively in magnum format. The vineyard is certified "bee friendly" fostering an ecosystem where pollinators can thrive peacefully. Soon, the estate will produce its own honey and already offers a subtly spicy olive oil. Open daily from June to September, Le Mas des Infermieres hosts tastings where visitors can admire costumes and props from iconic films – from Joaquin Phoenix's uniform in *Napoleon* and Matt Damon's spacesuit in *The Martian*, to the rhinoceros that faces Paul Mescal in *Gladiator 2*. On summer evenings, outdoor screenings allow guests to revisit the master's greatest films, a glass of Luberon in hand. And when his children are away, Ridley Scott rents out his luxury villas, perhaps hoping that his guests might experience the same love at first sight that struck him here, at the foot of the Luberon mountains. 🍷

favorise un écosystème où les pollinisateurs s'ébattent en toute quiétude. Le domaine va prochainement produire son propre miel et propose déjà une huile d'olive subtilement ardente. Ouvert tous les jours de juin à septembre, le Mas des Infermieres propose des dégustations au cours desquelles le visiteur peut admirer les costumes et accessoires de films célèbres, de l'uniforme de Joaquin Phoenix (*Napoléon*) à la combinaison spatiale de Matt Damon (*Seul sur Mars*) jusqu'au rhinocéros qui affronte Paul Mescal dans *Gladiator 2*. Les soirs d'été, des projections en plein air sont organisées pour le plaisir de revoir les chefs-

**“Le domaine va produire son propre miel et propose déjà une huile d'olive subtilement ardente.”**

d'œuvre du maître, un verre de Luberon à la main. Et lorsque ses enfants sont sous d'autres cieus, Ridley Scott propose ses villas de prestige à la location. Pour laisser peut-être le coup de foudre frapper ses hôtes, comme lui-même l'a reçu ici-même, au pied de la montagne luberonnaise. 🍷

© P. BARRAUD / SERGE CHARPIUS / DR



## QUAND LE VIN CRÈVE L'ÉCRAN

**Nouveau domaine viticole implanté à Oppède, propriété du réalisateur Ridley Scott, le Mas des Infermieres promet une expérience autant gustative que visuelle.**

Qu'on se le dise : Sir Ridley Scott, le réalisateur anglais d'*Alien*, *Blade Runner* ou *Gladiator*, est devenu à Oppède un enfant du pays. En 1992, cherchant un pied-à-terre au soleil pour se détendre loin d'Hollywood, il jette son dévolu sur la Provence, inspiré par les romans de son ami Peter Mayle. Et pose ses valises au Mas des Infermieres, qui fut autrefois le domaine du général Baron Robert, « officier de santé » dans l'armée de Napoléon. La propriété comprend un vignoble dont les raisins partent à la coopérative. Au début, le cinéaste n'avait aucune ambition en matière de vin. Le boire lui suffisait. Mais lorsque les bouteilles issues de ses terres gagnèrent quelques médailles, il se dit qu'il possédait un fameux terroir. Avec l'assentiment de sa femme et de ses enfants, Ridley Scott se lance dans une nouvelle aventure, tout aussi passionnante que le septième art dans lequel il excelle. Ainsi sort

de terre une cave dernier cri qui offre à Christophe Barraud, directeur technique et Mélanie de Rudder, responsable commerciale, un outil de premier ordre pour réaliser et diffuser les cuvées du domaine, en appellation AOP Luberon et Vin de France. Même si le perfectionniste « Monsieur Scott » ne presse pas lui-même la vendange, il participe aux assemblages des vins et dessine les étiquettes de ses cuvées, illustrant l'art de vivre en Provence.

**UN VIGNOBLE LABELLISÉ « BEE-FRIENDLY »**  
 Le Mas des Infermieres, projet familial et multigénérationnel, compte aujourd'hui 35 hectares et produit 14 cuvées, dont le savoureux *Ombre de Lune*, un vin élaboré à partir des cépages grenache et syrah, élevé douze mois en barrique et disponible uniquement en magnum. Labellisé « bee friendly », le vignoble



Lyse, Julien  
et Émilie Samson,  
la famille au service  
de l'entreprise.



## A PARADISE FOR SWEET DELIGHTS

*In Cabrières-d'Avignon, Julien Samson and his team have embraced the art of homemade craftsmanship, elevating their bakery-pastry shop to the ranks of the finest.*

**A** sleek and modern storefront, just steps from the Lavender Museum, proudly displaying its title as the best bakery in the Provence-Alpes-Cote d'Azur region in 2023. This is the home of Émilie and Julien Samson, along with their daughter Lyse, who lent her name to this renowned establishment.

Julien was named Best Artisan Baker in Vaucluse in the traditional baguette category in 2019, then for the galette des rois in early 2022, and finally for the croissant in mid-2022. He takes great pleasure in competing in numerous contests. "In our profession, it's important to challenge ourselves to aim ever higher. It's rewarding for our teams, and it's how we maintain the level of quality that keeps customers traveling miles just to buy our products."

Originally from Normandy, Julien opened his first bakeries in the Paris region. When his parents moved to the Luberon, he founded "Le Fournil d'Antan" in Coustellet in 2007. Later, he returned to Paris, where he and Émilie worked tirelessly from 2013 to 2018. "But we missed Provence and our friends. So in 2019, we transformed a former art gallery in Cabrières into a bakery-pastry shop to settle here for good."

### Julien and the chocolate factory

Since then, their original team of four has grown to include around twenty employees. A major turning point came after the Covid era. "Life in the countryside and homemade products suddenly became trendy. That was already our philosophy. We make everything on-site and create new recipes every month."

Starting at 4 a.m., the teams put their hearts into their work. Everything must be ready by the 6:30 a.m. opening—fresh pastries and the first sandwiches made with Sorgue trout, a reinvented hot dog, or a potato-raclette wrap. In the pastry section, cakes look like works of art, and macarons with unique flavors (mirabelle plum, fig, mojito) keep customers coming back. On the bakery side, the organic einkorn bread, delicately scented with apricot and lavender, and the delicious "navettes" remain bestsellers—though nothing compares to the 700 to 2,000 baguettes baked daily. "Everyone loves warm bread, fresh out of the oven. That's why we bake in the afternoon as well, so our customers can enjoy a perfectly crisp baguette for dinner."

To expand their offerings, Julien and Émilie opened a chocolate shop in Coustellet in 2022, featuring an array of specialties: citrus pralines, marshmallow bears, and their latest creation—a nod to the local heritage—a chocolate "borie" delicately infused with lavender blossom. One glance at the beautifully stocked display cases, brimming with sweet and savory delights, makes it clear why nearby hotels and restaurants have chosen "La Lyse" to elevate their meals. ●

gâteaux ressemblent à des œuvres d'art et les macarons aux saveurs originales (mirabelle, figue, mojito) font revenir les clients. En boulangerie, le pain bio de petit épeautre aux doux parfums d'abricot-lavande et les délicieuses navettes restent des best-sellers. Tout autant que les 700 à 2 000 baguettes cuites chaque jour. « Tout le monde aime le pain chaud, juste sorti du four. C'est pourquoi nous faisons des fournées l'après-midi pour que nos clients dînent avec un pain croustillant à souhait. » Pour compléter leur offre, Julien et Émilie ont ouvert en 2022 une chocolaterie à Coustellet où se bousculent les spécialités : le praliné aux agrumes, les

“Une borie en chocolat parfumé à la fleur de lavande.”

oursons en guimauve et la dernière création, clin d'œil au patrimoine local : une borie en chocolat parfumé à la fleur de lavande. Il suffit de voir les vitrines généreusement garnies de merveilles sucrées et salées pour comprendre pourquoi les hôtels et restaurants des environs ont choisi la Lyse pour embellir leurs repas. ●

© BOULANGERIE LYSE / DR



## AU PARADIS DES GOURMANDISES

À Cabrières-d'Avignon, Julien Samson et son équipe ont misé sur le « fait-maison » pour hisser leur boulangerie-pâtisserie au niveau des meilleures.

**U**ne devanture sobre et moderne à deux pas du Musée de la lavande, arborant fièrement son titre de meilleure boulangerie de la région Paca en 2023. On est ici chez Émilie et Julien Samson, et leur fille Lyse, qui a donné son prénom à cette fameuse adresse. Élu meilleur artisan boulanger du Vaucluse dans la catégorie de la baguette de tradition en 2019, puis de la galette des rois début 2022, et enfin du croissant mi-2022, Julien multiplie les concours avec bonheur. « Dans notre métier, il est important de se challenger pour viser toujours plus haut. C'est valorisant pour nos équipes et c'est ainsi que l'on maintient ce niveau de qualité qui incite les clients à faire des kilomètres pour acheter nos produits. »

Normand d'origine, Julien ouvre ses premières boulangeries en région parisienne. Ses parents ayant déménagé dans le Luberon, il créé en 2007 à Coustellet le Fournil d'Antan. Retour ensuite à

Paris où, de 2013 à 2018, le couple ne ménage pas sa peine. « Mais la Provence et nos amis nous manquaient. Alors en 2019, nous avons transformé une ancienne galerie d'art à Cabrières en une boulangerie-pâtisserie pour nous installer durablement. » Depuis, les quatre collaborateurs des débuts ont été rejoints par une vingtaine d'employés. Avec un tournant décisif, l'après-Covid. « La vie à la campagne et le fait-maison ont soudain eu la cote. C'était déjà notre philosophie. Nous fabriquons tout sur place et élaborons des recettes nouvelles chaque mois. »

### JULIEN ET LA CHOCOLATERIE

Dès 4 heures du matin, les équipes mettent du cœur à l'ouvrage. Il faut être prêt dès l'ouverture, à 6 h 30, pour vendre la viennoiserie et les premiers sandwiches à la truite de la Sorgue, le hot-dog revisité ou le wrap pomme de terre-raclette. Côté pâtisserie, les

**Boulangerie-pâtisserie Lyse**  
267, route de Gordes - 84220 Cabrières-d'Avignon  
Tél. : +33 (0)4 90 04 60 81  
maison-samson@orange.fr



# PROPRIÉTÉ RARE ENTRE VIGNES ET OLIVIERS

EXCEPTIONAL PROPERTY AMONG VINES  
AND OLIVE TREES

Domaine d'exception de 784 m<sup>2</sup> habitables sur 7,09 hectares paysagés, alliant luxe discret et raffinement. Mas du XVIII<sup>e</sup> siècle restauré avec matériaux nobles, 8 suites, salons élégants, maison d'amis, piscine chauffée avec jacuzzi, toit-terrasse, oliveraie et équipements

haut de gamme. Un lieu rare, intime et majestueux, pour vivre la Provence dans toute sa splendeur.

*Exceptional 784 sqm estate set on 7.09 hectares of landscaped grounds, combining understated luxury and refined*

*elegance. This restored 18th-century farmhouse offers 8 suites, elegant lounges, a guest house, heated pool with jacuzzi, rooftop terrace, olive grove, and top-tier amenities. A rare, private and majestic property to experience the very best of Provence.*

## OPPÈDE




  
 784m<sup>2</sup> 7,09ha 8 9 950 000€

DPE : B  
Honoraires charge vendeur  
Réf: 84010729  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





# AUTHENTIQUE MAS RÉNOVÉ

## AUTHENTIC RENOVATED MAS

**A**u cœur du Luberon, ce mas du XVIII<sup>e</sup> siècle, entièrement rénové, s'étend sur 2 hectares avec vignes et vue dégagée. Son authentique cour intérieure, fermée par une grille en fer forgé, abrite un pigeonnier, un jardin paysager, un terrain de pétanque, ainsi que deux piscines, dont une chauffée. Avec 380 m<sup>2</sup>, il comprend une maison principale de 280 m<sup>2</sup>, trois gîtes

indépendants, une cave voûtée, un pool-house et un garage de 95 m<sup>2</sup>.

*In the heart of the Luberon, this 18th-century mas, fully renovated, stretches over 2 hectares with vineyards and open views. Its authentic inner courtyard, enclosed by a wrought iron gate, features a pigeon tower, a landscaped garden, a pétanque*

*court, and two swimming pools, one of which is heated. With 380 sqm, it includes a 280 sqm main house, three independent gîtes, a vaulted cellar, a pool house, and a 95 sqm garage.*

### MÉNERBES




  
 380m<sup>2</sup> 2ha 7 2500000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840101980  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## MAISON DE CHARME AVEC PISCINE ET DÉPENDANCE

CHARMING HOME WITH POOL AND  
GUESTHOUSE

À deux pas du village de Maubec, cette maison pleine de charme de 170 m<sup>2</sup> offre un cadre intimiste sur un terrain paysagé avec piscine et terrasses ombragées. Son intérieur authentique et soigné comprend une salle à manger voûtée, un salon avec cheminée, une suite parentale, trois chambres, une bibliothèque et une dépendance avec chambre

et salle d'eau. Un lieu raffiné où confort et élégance se mêlent harmonieusement pour une vie sereine en Provence.

*Just a short walk from the village of Maubec, this charming 170 sqm home offers an intimate setting on a beautifully landscaped plot with a pool and shaded*

*terraces. Its authentic and refined interior features a vaulted dining room, a living room with a fireplace, a master suite, three bedrooms, a library, and a guesthouse with an en-suite bedroom. A refined retreat where comfort and elegance blend harmoniously for a serene lifestyle in Provence.*

### MAUBEC




  
 170m<sup>2</sup> 1024m<sup>2</sup> 5 980000€

DPE : C  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102489  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## CHARME ET TRANQUILLITÉ EN BOUT DE HAMEAU

CHARM AND TRANQUILLITY AT THE EDGE OF A HAMLET

Cette bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle en pierre apparente, située en bout de hameau, offre calme, charme et vue imprenable sur le Luberon. Elle comprend plusieurs pièces de vie, six chambres dont des suites, un gîte indépendant, une cave, un vaste garage et une belle piscine. Un lieu

idéal pour une grande famille en quête d'authenticité, dans un environnement naturel et préservé.

*This 19th-century stone farmhouse, set at the edge of a peaceful hamlet, offers charm, tranquillity, and breathtaking views*

*of the Luberon. It features spacious living areas, six bedrooms including suites, an independent guesthouse, a wine cellar, a large garage, and a beautiful pool. An ideal home for a family seeking authenticity in a preserved natural setting.*

### OPPÈDE

320m<sup>2</sup> 1,3 ha 8 1230000€

DPE : E  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102275  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)

## MAGNANERIE RÉNOVÉE AVEC VUE

RENOVATED SILKWORM FARM WITH A VIEW

Ancienne magnanerie du XIII<sup>e</sup> siècle rénovée, cette propriété allie charme d'époque et volumes généreux. Elle offre plusieurs suites, de vastes pièces à vivre, un jardin arboré avec piscine, une cour intime et de nombreuses terrasses. Nichée au calme, avec vue sur le Luberon, elle se prête aussi bien à une maison de famille

qu'à une activité d'accueil, dans un cadre empreint d'histoire et de sérénité.

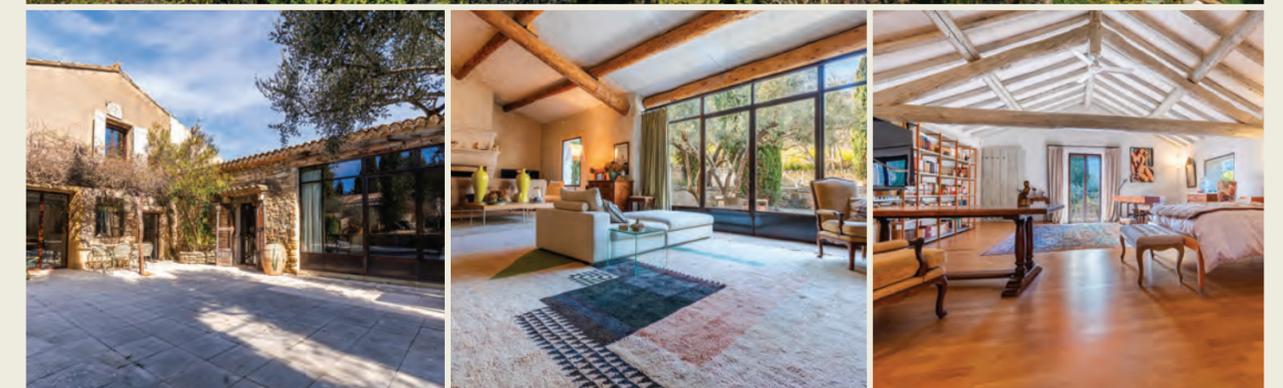
*This renovated 13th-century former silk farm combines timeless charm with generous volumes. It offers several suites, spacious living areas, a landscaped garden with pool, intimate courtyard, and multiple*

*terraces. Peacefully located with views of the Luberon, it is ideal as a family home or for a hospitality project, in a setting full of history and serenity.*

### MAUBEC

625m<sup>2</sup> 8767m<sup>2</sup> 8 1970000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 84010809  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





# HÔTEL PARTICULIER DU XV<sup>e</sup> SIÈCLE

## 15TH-CENTURY TOWNHOUSE

Cet hôtel particulier du XV<sup>e</sup> siècle, niché au cœur d'un village classé du Luberon, allie authenticité et caractère. Avec son jardin intérieur, ses terrasses panoramiques et ses caves voûtées, il offre un cadre exceptionnel. Organisé sur plusieurs niveaux avec entrées indépendantes, il permet une activité de chambres d'hôtes. Le toit-terrasse avec sauna complète ce bien

d'exception, idéal pour les amateurs d'art, d'histoire et de nature.

*This 15th-century townhouse, nestled in a classified village in the Luberon, blends authenticity and character. Featuring an interior garden, panoramic terraces, and vaulted cellars, it offers an exceptional setting. Spread over multiple levels with*

*independent entrances, it is ideal for a guesthouse activity. The rooftop terrace with a sauna completes this unique property, perfect for lovers of art, history, and nature.*

### OPPÈDE




  
 303m<sup>2</sup> 200m<sup>2</sup> 6 1450000€

DPE : E  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102140  
[provence-home.com](http://provence-home.com)





## ÉLÉGANTE DEMEURE DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE

### ELEGANT 18TH-CENTURY HOME

Cette propriété du XVIII<sup>e</sup> siècle, rénovée avec goût, allie charme ancien et confort moderne sur 300 m<sup>2</sup>. Située au calme, elle offre un jardin clos avec terrasse ombragée, bassin-piscine et cour intérieure. Les intérieurs lumineux comprennent un vaste séjour avec cheminée, cinq chambres, un bureau, une cave voûtée et un atelier vitré. Deux garages complètent ce bien authentique, idéal

pour profiter d'un village provençal préservé.

*This 18th-century property, tastefully renovated, combines old-world charm with modern comfort across 300 sqm. Nestled in a quiet setting, it features a secluded garden with a shaded terrace, a plunge pool, and an interior courtyard. The bright interiors include a spacious living room*

*with a fireplace, five bedrooms, an office, a vaulted cellar, and a glass-enclosed workshop. Two garages complete this authentic home, perfect for enjoying a preserved Provençal village.*

### OPPÈDE

300m<sup>2</sup> 705m<sup>2</sup> 5 1550000€

DPE : B  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102169  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)

## DOMAINE DE CARACTÈRE AVEC GÎTES

### CHARACTER ESTATE WITH GUESTHOUSES

Accessible par un portail majestueux en fer forgé, cette superbe propriété de 343 m<sup>2</sup> dévoile une bâtisse en pierre, deux gîtes et un pigeonnier, le tout sur 7 hectares arborés. Vue dégagée, piscine, cave voûtée, terrasses et vastes espaces de vie avec cheminée. Un cadre paisible, idéal pour les

amoureux de nature et de grands espaces.

*Accessible through a majestic wrought-iron gate, this stunning 343 sqm property features a stone-built main house, two guest cottages, and a dovecote, all set on 7 hectares of landscaped grounds.*

*With open views, a swimming pool, a vaulted cellar, terraces, and spacious living areas with a fireplace, this peaceful retreat is perfect for nature lovers and those seeking vast open spaces.*

### MAUBEC

343m<sup>2</sup> 7 ha 6 2490000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840101981  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## EVERYONE HAS THEIR OWN PATH, THEIR OWN WAY

*The Luberon is to be discovered, appreciated, and earned. Here are three gentle and original ways to explore the picturesque roads of the Regional Natural Park.*

### BY BIKE

*With its fragrant roads and sun-drenched slopes, the Luberon is a true paradise for cyclists. The "Velo Loisir Provence" association is the perfect companion for anyone wishing to explore the region on two wheels. A total of 464 kilometers of marked routes on low-traffic paved roads, 63 mountain bike trails, and 16 gravel paths have been mapped out for a ride as close to nature as possible.*

*At the heart of the region, the Calavon Cycle Route follows the path of an old railway line, from Cavailon to Céreste—a completely flat route, ideal for a family adventure. For the more seasoned riders, the Luberon Tour starting from Cavailon and passing through Apt, Forcalquier, Manosque, and Lourmarin offers an immersive 239 kilometer journey through breathtaking landscapes.*

*Along the way, look for the "Accueil Velo" label to find bike-friendly accommodations, restaurants, rental and repair shops, wineries, and tourist offices that cater to cycling tourism.*

➔ [veloloisirprovence.com](http://veloloisirprovence.com)

### BY MOPED

*For two-wheel nostalgics, the company "2 Temps en Temps" offers rentals of vintage mopeds. Under the expert care of Laurent Boissy, classic models such as the Motobécane 40, 50, 51, the iconic "Bleue", and the legendary Peugeot 102, 103, and 104 are given a second life.*

*Riders can embark on carefully curated 2.5 hour routes, weaving through the Vaucluse hills (Joucas, Gordes, and the Calavon Valley), hilltop villages (Menerbes, Lacoste), the Lioux Cliffs, and the stunning Roussillon Ochres. A GPS app on a smartphone guides the way, allowing riders to explore the Luberon's beauty effortlessly and at their own pace. For an extra touch of indulgence, an optional stop at a local winery offers the chance to enjoy a wine tasting—responsibly, of course—before getting back on the road.*

➔ [2tempsentemps.com](http://2tempsentemps.com)

### BY 2CV

*Meet Juliette, Mauricette, and Charlene—a charming fleet of Citroen 2CVs lovingly restored and put back on the road by Adrienne and Damien, passionate fans of the iconic Deuche.*

*From their garage in La Bastide des Jourdans, their mission is simple: to help you discover the hidden treasures of the Luberon, whether for a few hours or a full day, at a leisurely, nostalgic pace. Experts in crafting unique experiences, they offer 2CV rentals with or without a driver, allowing for free exploration or themed tours focused on lavender, wine, olive oil, and more. For an added touch of fun, they even organize scavenger hunts, making for an unforgettable afternoon adventure.*

*These vintage escapades are a well-deserved hit, letting you take the wheel of the legendary "Deux Pattes", a car that remains as delightful to drive as ever, infused with the spirit of the 1970s.*

➔ [ohmydeuche.fr](http://ohmydeuche.fr)

“Découvrir des trésors cachés en une journée, au rythme du temps qui passe.”

trente qui sillonnent les monts de Vaucluse (Joucas, Gordes et la vallée du Calavon), les villages perchés (Menerbes, Lacoste), la Falaise de Lioux ou encore les Ogres de Roussillon. À l'aide d'une application GPS installée sur un smartphone, les pilotes suivent le circuit enregistré et visitent, à leur rythme et sans effort, les beautés du Luberon. En option, l'arrêt dans un domaine viticole pour une dégustation - avec modération, avant de reprendre le guidon.

➔ [2tempsentemps.com](http://2tempsentemps.com)

### EN 2 CV

Elles s'appellent Juliette, Mauricette ou Charlene... une fine équipe de Citroën 2 CV remises sur les routes par Adrienne et Damien, des passionnés de « Deuches ». Leur ambition ? Depuis leur garage à La Bastide des Jourdans, vous faire découvrir le Luberon et ses trésors cachés en quelques heures ou mieux, le temps d'une journée, au rythme du temps qui passe. Connaissant la région comme leur poche, ces pros de l'expérience touristique ont tout prévu : la location d'une 2 CV avec ou sans chauffeur pour des parcours libres ou des visites thématiques (lavande, viticulture, huile d'olive, etc.), jusqu'aux jeux de pistes pour des après-midi ludiques. Des escapades qui rencontrent un succès mérité, au volant de la mythique « 2 pattes » toujours aussi plaisante à conduire et fleurant bon les années 1970.

➔ [ohmydeuche.fr](http://ohmydeuche.fr)

© OHMYDEUCHE / STÉPHANIE AVON / LUBERONSTOURISME / ARELIAN JULIEN / DR



# CHACUN SA ROUTE, CHACUN SON CHEMIN

Le Luberon se découvre, s'apprécie et se mérite. Voici trois façons « douces » et originales de sillonner les routes pittoresques du Parc Naturel Régional.

### À VÉLO

Avec ses routes odorantes et ses dénivelés ensoleillés, le Luberon est le paradis des cyclistes. L'association Vélo Loisir Provence est l'accompagnateur idéal de toute personne désirant pédaler au gré des paysages. 464 kilomètres d'itinéraires balisés sur route goudronnée à faible fréquentation, 63 itinéraires de VTT et 16 parcours de gravel ont été tracés pour rouler au plus près de la nature. Au centre du territoire, la Véloroute du Calavon emprunte le parcours de l'ancienne voie ferrée, de Cavailon à Céreste. 47 kilomètres sans dénivelé pour une superbe randonnée en famille. Et pour les plus endurants, le tour du Luberon à partir de Cavailon et en passant par Apt, Forcalquier, Manosque et Lourmarin, promet 239 kilomètres de dépaysement. Tout au long de votre parcours,

suivez le label « Accueil vélo » pour trouver des hébergements, des restaurants, des loueurs et réparateurs de vélos, caves et offices de tourisme favorisant le cyclotourisme.

➔ [veloloisirprovence.com](http://veloloisirprovence.com)

### À MOBYLETTE

Pour les nostalgiques des deux-roues, la société 2 temps en temps loue des mobylettes anciennes. Les Motobécane 40, 50, 51, l'émblématique « Bleue » et les fameuses Peugeot 102, 103, 104, retrouvent des couleurs sous la houlette de Laurent Boissy. Cet entrepreneur astucieux a concocté des itinéraires de deux heures

## La Bergerie

À Maubec, La Bergerie rouvre ses portes mi-juin sous l'impulsion de David et Louisa, déjà à l'origine d'une belle réussite à L'Isle-sur-la-Sorgue. Nouvelle énergie, même envie de partage et de générosité. Une table à suivre, avec terrasse panoramique et vue sur lavandes, idéale pour savourer l'été, les longues soirées, la cuisine inspirée du Sud... et le charme authentique du Luberon.

**In Maubec, La Bergerie will reopen its doors in mid-June, driven by David and Louisa, already behind a successful venture in L'Isle-sur-la-Sorgue. A new energy, with the same desire for sharing and generosity. A table to watch, with a panoramic ter-**



*race and views over lavender fields – perfect for enjoying summer, long evenings, cuisine inspired by the South... and the authentic charm of the Luberon.*

**La Bergerie**  
75, chemin du Puits de Grandaou - 84660 Maubec  
Tél. : +33 (0)4 90 76 83 95  
labergerie-maubec.fr



## La Bastide de Marie

Une allée bordée de cyprès, des oliviers centenaires et des alignements de lavandes au parfum envoûtant : pas de doute, la Provence est à vos pieds. Cette ferme de pays du XVIII<sup>e</sup> siècle magnifiquement restaurée, nichée entre Ménerbes et Bonnieux, vous accueille pour un nuit ou un séjour prolongé dans une bulle de bien-être avec ses chambres et ses dépendances décorées sur le thème d'une Provence délicieusement surannée. À l'abri des vieilles pierres ou au bord de la piscine, le temps ralentit et suit la courbe du soleil. L'expérience ne saurait être complète sans une pause gastronomique dans son restaurant aux menus chics, agrémentés des vins du domaine, emblèmes savoureux du vignoble luberonnais.

**Acypress-lined path, centuries-old olive trees, and rows of lavender with an enchanting scent – there's no doubt, Provence is at your feet. This beautifully restored 18th-century farmhouse, nestled between Ménerbes and Bonnieux, welcomes you for a night or an extended stay in a haven of well-being. Its rooms and guesthouses are tastefully decorated in the charmingly nostalgic spirit of Provence. Whether sheltered by ancient stone walls or relaxing by the pool, time slows to the rhythm of the sun. The experience wouldn't be complete without a gourmet pause at the on-site restaurant, where refined menus are paired with wines from the estate – delicious ambassadors of the Luberon vineyards.**

**La Bastide de Marie**  
64, chemin des Peirelles - 84560 Ménerbes  
Tél. : +33 (0)4 90 72 30 20  
labastidedemarie.com

## Le Tayac

Après avoir conquis une clientèle avisée dans leur restaurant de Maubec, Margaux et Nicolas Tayac ont déplacé leur piano dans l'ambiance intimiste du Domaine de la Citadelle où ils cuisinent désormais en haute couture, uniquement le midi et en semaine. Le soir, Nicolas devient chef à domicile pour qui a envie de s'offrir un dîner de haut vol.

**After gaining international experience in fine dining and luxury hospitality, Margaux and Nicolas Tayac fulfilled their dream by opening their own restaurant in Maubec. Over the past five years, they've won over a discerning clientele with their warm hospitality and refined, locally inspired cuisine.**

**Le Tayac**  
601, route de Cavaillon - 84560 Ménerbes  
Tél. : +33 (0)4 13 71 00 11  
restaurant-tayac.fr



## La Bouquetière

C'est à un festival de couleurs et de senteurs que vous convie Lucie, artisan-fleuriste dans sa boutique de Coustellet. Passionnée par son métier et soucieuse de proposer les plus belles plantes et les plus beaux bouquets de saison, principalement dénichés sur les marchés français, elle décline un univers poétique et élégant et relève tous les challenges pour fleurir les plus beaux moments de nos vies. Avec inspiration et talent.

**Lucie, an artisan florist in her Coustellet boutique, invites you to a festival of colors and scents. Passionate about her craft and committed to offering the finest seasonal flowers and plants – mostly sourced from French markets – she creates a poetic and elegant world. With creativity and skill, she rises to every challenge to bring floral beauty to life's most special moments.**

**La Bouquetière**  
Quartier les Hermitants - 120, route de Cavaillon - 84660 Maubec  
Tél. : +33 (0)4 90 05 69 29  
la-bouquetiere.fr

## Les Halles de Coustellet



Un foodcourt comme on les aime. Les six cuisiniers des Halles de Coustellet vous régaleront de plats gourmands, préparés sur le pouce et à déguster entre amis, sur place ou à emporter. Difficile de choisir entre la belle roisserie, le généreux hamburger, les exotiques thaïlandais et libanais, à moins de tenter l'assiette gastronomique... La gourmandise est dans la place!

**A food court just the way we like it. The six chefs at Les Halles de Coustellet serve up delicious, freshly prepared dishes perfect for sharing with friends – to enjoy on-site or take away. It's hard to choose between the tempting rotisserie, the hearty burger, the exotic Thai and Lebanese flavors... or perhaps you'd rather go for the gourmet plate. One thing's for sure: indulgence is on the menu!**

**Les Halles de Coustellet**  
1, rue du Grenache - 84580 Oppède  
Tél. : +33 (0)4 22 91 29 30  
leshallesdecoustellet



## Maison Lo

La mer est au-delà des montagnes mais les étals de cette poissonnerie de village sont alléchants de variétés colorées. Coquillages et crustacés sont au menu – oursins, gambas, langoustines et huîtres Gilardeau servies sur un plateau –, que l'on peut déguster sur place ou emporter. Pour compléter le marché, la maison propose des fromages, des vins et une charcuterie de premier choix. Une brise marine rafraîchissante au pays du mistral.

**The sea may lie beyond the mountains, but the counters of this village fish market are brimming with colorful variety. Shellfish and crustaceans take center stage – sea urchins, prawns, langoustines, and Gilardeau oysters served on a platter – ready to enjoy on-site or take away. To round out your market haul, the shop also offers top-quality cheeses, wines, and charcuterie. A refreshing sea breeze in the land of the mistral.**

**Maison Lo**  
Place du marché - 55, allée des Micoucouliers - 84660 Maubec  
Tél. : +33 (0)4 32 52 91 30

## Mon Sushi

Une cuisine inspirée du sushi, ouverte à d'autres horizons : volailles fondantes, bœuf,

gambas et poissons sublimes par des sauces maison et des cuissons à la flamme. Produits locaux, comptoir

intime, cuisine ouverte, vente à emporter et prestations privées : chaque assiette raconte une histoire savoureuse et authentique.

**A sushi-inspired cuisine open to new horizons: tender poultry, beef, prawns, and fish elevated by home-made sauces and flame-grilled cooking. Local ingredients, an intimate counter, open kitchen, takeout service, private catering, and seasonal creations – every plate tells a flavorful and authentic story made to be shared.**

**Mon Sushi**  
202, chemin du Clos des Gautières - 84660 Maubec - (Place du Marché)  
monsushi.coustellet@gmail.com  
@monsushi.coustellet  
monsushi84



© HORTENSE BACQUIN / DR

## Nicoline

Nicolas Goddi est un champion. Il maîtrise l'art de la viennoiserie et du dessert dans leur globalité, en témoignent ses récents trophées de meilleurs brioche, croissant et pain au chocolat du Vaucluse 2025. Les pâtisseries, aussi précises en goûts qu'élégantes, peuvent être dégustées sur place, dans un cadre agréable et lumineux, idéal pour une pause gourmande. L'été, les coupes glacées généreuses attirent les amateurs qui n'hésitent pas à faire un détour pour s'offrir quelque plaisir sucré...



**Nicolas Goddi is a true champion. He masters the art of desserts in its entirety, as proven by his recent awards for the best brioche, croissant, and pain au chocolat in Vaucluse 2025. His pastries, as precise in flavor as they are elegant, can be enjoyed on-site in a pleasant and bright setting, perfect for a gourmet break. In summer, the generously topped ice cream sundaes attract enthusiasts who don't hesitate to make a detour for a sweet and refreshing treat...**

**Nicoline**  
80b, route de Cavaillon - Hameau de Coustellet - 84660 Coustellet  
Tél. : +33 (0)4 90 71 69 11  
glacier-nicoline



# 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-Pantaleon 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 Senanque Abbey. Just a few hundred metres away, the Sorgue River surges forth from the arid soils of Fontaine-de-Vaucluse, powering a restored 15<sup>th</sup> century rag paper mill.*



## MARCHÉS GOURMANDS

### GORDES

• Mardi matin, de 8 h à 13 h  
Place du Château.

### ROUSSILLON

• Jeudi matin, de 8 h - 13 h - Place de la Mairie.

### GOULT

• Jeudi matin, de 8 h à 12 h - Rue de la République et Place de la Libération.

## SOMMAIRE

### Entrez dans la zone de confort

C'est à Cabrières-d'Avignon que naissent les célèbres cosmétiques d'Arôme-Zone ..... P. 32

### Devine qui vient cuisiner ce soir ?

Faites appel au chef Gérard Konings pour sublimer vos repas ..... P. 34

### Gordes, l'icône du Luberon

Assis fièrement sur son piton rocheux, Gordes demeure l'un des plus beaux villages de France ..... P. 36

### L'expertise à l'heure de la Provence

Quand le temps s'arrête, le Centre Horloger de Provence remet les pendules à l'heure ..... P. 50

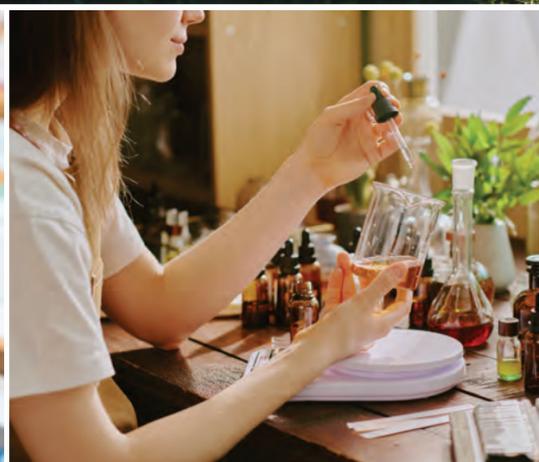
### Bonnes adresses

..... P. 52

 **NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE :**  
Pages 38 à 49



Christine Fra, productrice de lavande à Lagarde d'Apt.



## ENTER THE COMFORT ZONE

Since its inception, Aroma-Zone has established itself in Cabrières-d'Avignon to stay close to its partner producers.

When sisters Anne-Cécile and Valérie Vausselin launched an informational website in 1999 about essential oils and their benefits, they stepped boldly into the world of organic living. Very quickly, producers from around the globe began reaching out to use their platform to distribute their products. And so, Aroma-Zone was born, with a catalog of "ethical" cosmetics.

The small business soon found its path by embracing the DIY (do-it-yourself) trend – already booming in the United States – by providing active, natural ingredients for making emulsions... at unbeatable prices. Reusable containers helped reduce production costs and fit perfectly with the rising consumer focus on environmental protection and waste reduction.

In 2005, Aroma-Zone set up its research and production center in Cabrières-d'Avignon. There, in the heart of Provence, scientific teams develop the formulas that will later be recreated by consumers at home. The location wasn't chosen by chance. The Luberon is rich in aromatic plants with renowned properties: fine lavender and lavandin essential oils, thyme, peppermint, cypress... as well as hydrosols made from savory, lemon balm, cornflower, juniper, witch hazel, and more. Like Christine Fra, who grows organic lavender in Lagarde d'Apt, more than 350 producers worldwide supply the raw ingredients that go into Aroma-Zone's creations.

### 2,000 natural ingredients, 3,000 ways to create

With the arrival of investment fund Eurazeo in 2021, Aroma-Zone entered a new era. Today, it boasts over three million users and offers nearly 2,000 products and 3,000 ready-to-use recipes. Product bases can be used as-is or customized with essential oils and fragrances.

At the top of the bestseller list is the concentrated hyaluronic acid serum, known for reducing wrinkles and improving skin elasticity, and the neutral hair balm, enriched with jojoba, castor, and shea butter oils, which protects, smooths, and nourishes the hair.

Eighty percent of Aroma-Zone's revenue comes from online sales, with the remaining 20% from its 23 brick-and-mortar shops opened across France. In-store, customers can shop and participate in workshops to learn the basics of blending and formulation.

To meet growing demand, a new laboratory will soon open at the Cabrières-d'Avignon site. Clearly, the Luberon has many more natural treasures to share... ●

En savoir plus  
aroma-zone.com

## ENTREZ DANS LA ZONE DE CONFORT



Depuis son origine, la société Aroma-Zone s'est implantée à Cabrières-d'Avignon pour être au plus près de ses producteurs partenaires.

Lorsque les sœurs Anne-Cécile et Valérie Vausselin, créent, en 1999, un site d'information sur les huiles essentielles et leurs bienfaits, elles entrent de plain-pied dans l'ère du bio. Très vite, des producteurs du monde entier proposent d'utiliser leur plate-forme pour distribuer leurs produits. Ainsi naît Aroma-Zone avec son catalogue de cosmétiques « éthiques ». La petite PME prend très vite la bonne direction en misant sur le DIY (« faire soi-même » en anglais), très en vogue aux États-Unis - en fournissant les ingrédients actifs et naturels pour réaliser des émulsifiants... à des prix défiant toute concurrence. Des contenants réutilisables permettent de limiter les coûts de fabrication et collent à l'air du temps, quand la protection de l'environnement et la chasse au gaspillage deviennent les totems de la consommation responsable. C'est à Cabrières-d'Avignon qu'Aroma-Zone implante en 2005 son centre de recherche et de production. Ici,

au cœur de la Provence, des équipes de scientifiques élaborent les recettes qui seront plus tard reproduites par les consommateurs. Ce n'est pas le hasard, bien sûr, qui a guidé Anne-Cécile et Valérie dans le Luberon. Elles y ont trouvé les plantes aromatiques aux propriétés endémiques qui depuis toujours font la renommée du territoire : huiles essentielles de lavande fine et de lavandin, de thym, de menthe poivrée, de cyprès... mais aussi des hydrolats de sarriette, mélisse, bleuet, genévrier, hamamélis, etc. Comme Christine Fra, qui cultive sa lavande bio à Lagarde d'Apt, ils sont plus de 350 producteurs dans le monde à apporter les matières premières qui entreront dans la composition des produits.

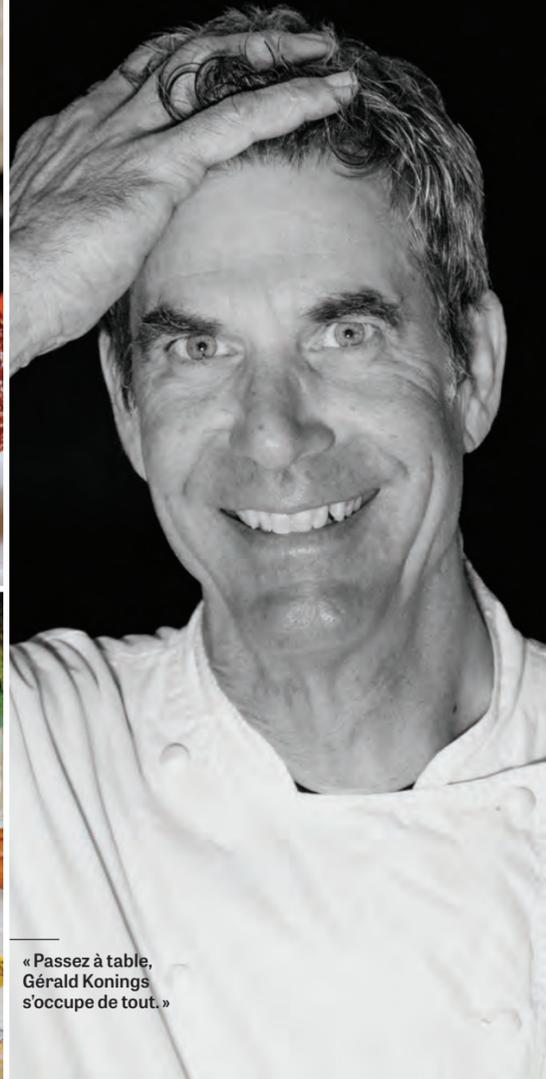
### 2 000 RÉFÉRENCES POUR 3 000 RECETTES

Avec l'arrivée au capital du fond d'investissement Eurazeo en 2021, Aroma-Zone a pris une autre dimension. Elle recense désormais

plus de trois millions d'utilisateurs séduits par près de 2 000 références et 3 000 recettes clés en mains. Les bases de produits sont déclinables à l'envi : on peut les utiliser telles quelles ou les personnaliser avec des huiles essentielles ou des fragrances. En tête du hit-parade, le sérum concentré d'acide hyaluronique qui viendra combler les rides et améliorer l'élasticité de la peau et le baume capillaire neutre, riche en huiles végétales de jojoba, ricin et beurre de karité, qui protège, lisse et nourrit. Aroma-Zone réalise 80 % de son chiffre d'affaires en ligne, les 20 % restants proviennent de la

« Une croissance exponentielle pour des cosmétiques à faire soi-même, à moindre coût. »

vente physique dans les vingt-trois boutiques que la marque a ouvertes en cascade en France. Les consommateurs viennent y faire leurs emplettes et prendre part à des ateliers où ils apprennent le B-A-BA de l'assemblage. Pour faire face à ce succès toujours croissant, le site de Cabrières-d'Avignon accueillera bientôt un nouveau laboratoire. Le Luberon n'a pas fini de délivrer ses bienfaits... ●



« Passez à table, Gérald Konings s'occupe de tout. »



## GUESS WHO'S COOKING TONIGHT?

*In Gordes, Gérald Konings takes over the kitchen, delighting his guests with exquisite flavors.*

Following in the footsteps of his parents who fell in love with the Luberon before him, Gérald Konings left Switzerland to open a high-end hotel-restaurant in Gordes in 1988, La Ferme de la Huppe. After twenty years of a hectic life, Gérald felt the need to take a breather. To better reinvent himself. He created a workshop in his house at the foot of the village where he prepared buffets on demand, for all types of festive events. But very quickly, his reputation preceded him and the chef was called upon to cook in the homes of occasional residents or vacationers who wanted to enjoy the attractions of Provence, both tourist and gastronomic. A formula that took off immediately, thanks to his long-standing presence in the village and the concierges of the beautiful establishments who became his best ambassadors: "We are lucky to live in a magnificent region, which attracts a wealthy clientele. For many, preparing meals every day is a constraint that they happily do without. All the more so when they discover tasty Mediterranean cuisine on their plate."

### Cooking and wine tasting classes

As in a traditional restaurant, Gérald offers a menu of five starters, five main courses and five desserts, which everyone can choose according to their desires. Once the order is placed, he prepares his bases in his workshop and then takes over his host's kitchen for cooking and presentation. Charlotte, his wife, takes care of table service and choosing the wines, her specialty, for remarkable pairings. To broaden their palette, the couple also offer introductory sessions in wine and olive oil tasting, two local treasures that have made the Luberon region famous. And when Sunday comes around, Gérald leads cooking classes that start at the Coustellet market. Along with his customers, he collects the ingredients that will be cooked for lunch. A culinary experience shared in the dining room or on the terrace, between the chef and his "commis" of the day. On the menu? "Our local dishes, aioli, brandade or leg of lamb in a crust with fresh Provençal herbs, accompanied by its tian of seasonal vegetables... Everything is homemade, from the simplest mayonnaise to the puff pastry, to the bread that I love to make." In winter, the chef puts away his pots and pans and hits the countryside by bike or running, his other passion. Without forgetting to put a few truffles in his pantry... ●

d'olive, deux trésors locaux qui font la réputation du terroir luberonnais. Et quand le dimanche arrive, Gérald anime des cours de cuisine qui commencent au marché de Coustellet. En compagnie de ses clients, il collecte les ingrédients qui seront cuisinés pour le déjeuner. Une expérience culinaire partagée dans la salle à manger ou sur la terrasse, entre le chef et ses « commis » du jour. Au menu ? « Les mets de chez nous, l'aioli, la brandade ou le gigot d'agneau en croute et aux herbes de Provence fraîches, accom-

“ Nous avons la chance de vivre dans une région magnifique, qui attire une clientèle aisée. ”

pagné de son tian de légumes de saison... Tout est fait maison, de la plus simple mayonnaise à la pâte feuilletée, jusqu'au pain que j'adore faire ». En hiver, le chef remise ses casseroles et bat la campagne à vélo ou en courant, son autre passion. Sans oublier de mettre quelques truffes dans son garde-manger... ●

© GÉRALD KONINGS / DR

**Gérald Konings**  
20, chemin de Tourteron - 84220 Gordes  
Tél. +33 (0)6 11 39 02 46  
geraldkonings7@gmail.com



## DEVINE QUI VIENT CUISINER CE SOIR ?

À Gordes, Gérald Konings s'installe en cuisine pour faire chanter les papilles de ses hôtes.

Marchant sur les traces de ses parents tombés amoureux du Luberon avant lui, Gérald Konings quitte la Suisse pour ouvrir en 1988 à Gordes un hôtel-restaurant haut de gamme, La Ferme de la Huppe. Après vingt ans d'une vie trépidante, Gérald ressent le besoin de souffler. Pour mieux se réinventer. Il crée un atelier dans sa maison au pied du village où il élabore des buffets à la demande, pour tout type d'événement festif. Mais très vite, sa renommée le précède et le chef est appelé pour cuisiner au domicile de résidents occasionnels ou de vacanciers qui veulent profiter des atouts de la Provence, aussi bien touristiques que gastronomiques. Une formule qui décolle immédiatement, grâce à son implantation de longue date dans le village et aux concierges des beaux établissements qui deviennent ses meilleurs ambassadeurs : « Nous avons la chance de vivre dans

une région magnifique, qui attire une clientèle aisée. Pour beaucoup, préparer le repas tous les jours est une contrainte dont ils se passent volontiers. À fortiori quand dans leur assiette, ils découvrent une cuisine méditerranéenne savoureuse ».

### DES COURS DE CUISINE ET D'ŒNOLOGIE

Comme dans un restaurant traditionnel, Gérald propose une carte de cinq entrées, cinq plats et cinq desserts, que chacun peut choisir selon ses envies. La commande passée, il prépare ses bases dans son atelier puis investit la cuisine de son hôte pour les cuissons et le dressage. Charlotte, son épouse, se charge du service à table et du choix des vins, sa spécialité, pour des accords remarquables. Pour élargir sa palette, le couple propose également des séances d'initiation à la dégustation des vins et d'huile



## GORDES, THE ICON OF THE LUBERON

*A majestic hilltop village where heritage, culture, and the Provençal art of living come together in an enchanting setting.*

Ranked among the most beautiful villages in France, Gordes captivates with its elegance and unique atmosphere. Overlooking the valley, it offers an exceptional setting where history and the Provençal art of living blend harmoniously. Between cobbled streets and centuries-old buildings, every corner of the village tells a fascinating story.

Its stone houses, bathed in sunlight, cascade down the hillside, creating a postcard-perfect scene. At the top, its imposing Renaissance castle watches over the village, a witness to a rich and captivating past. Strolling through its narrow alleys means immersing yourself in a well-preserved heritage, wandering beneath vaulted passageways and through shaded squares. Each façade, each architectural detail, bears the mark of time and the craftsmanship of past builders. A few kilometers away, the 12th-century Senanque Abbey, a Cistercian jewel, nestles in a sea of lavender. This emblematic site invites visitors to contemplation and reflection. Every summer, its landscape transforms into a living painting, drawing in walkers and photographers in search of inspiration.

### **A timeless gem**

Gordes has always been a source of inspiration for artists and writers. Art galleries, exhibitions, and festivals keep the village vibrant throughout the year. The Festival des "Soirées d'Été" transforms the castle each season into an open-air theater, where music and performances interact with the ancient stones. Art enthusiasts will also find numerous galleries tucked within the village streets, showcasing the talent of both local and international artists. The weekly market is a gourmet gathering, offering the best of the local terroir: goat cheeses, olive oil, honey, and Luberon wines. Antique shops and artisan boutiques reveal exceptional craftsmanship, from pottery and textiles to vintage objects.

Staying in Gordes means experiencing an elegant and unique Provence. Prestigious hotels, gourmet restaurants, and sun-drenched terraces provide a timeless escape, serenaded by the song of cicadas. Visitors seeking exclusive experiences will appreciate the refined establishments where hospitality meets excellence. A cherished destination for aesthetes and lovers of Provence, Gordes embodies the perfect balance between historical heritage, enchanting natural surroundings, and sophistication. Every moment spent here is an invitation to savor beauty, tranquility, and authenticity in a place of timeless charm, nestled in the heart of the Luberon. ●

En savoir plus  
gordes-village.com



## GORDES, L'ICÔNE DU LUBERON

**Un village perché majestueux où patrimoine, culture et art de vivre provençal s'unissent dans un cadre enchanteur.**

Classé parmi les plus beaux villages de France, Gordes séduit par son élégance et son atmosphère uniques. Dominant la vallée, il offre un décor d'exception où l'histoire et l'art de vivre provençal se conjuguent harmonieusement. Entre ruelles pavées et bâtisses centenaires, chaque coin du village raconte une histoire captivante.

Ses maisons en pierre, baignées de lumière, s'étagent en cascade sur les flancs de la colline, créant une vision de carte postale. Au sommet, son imposant château Renaissance veille sur le village, témoin d'un passé riche et fascinant. Flâner dans ses ruelles pavées, c'est s'imprégner d'un patrimoine préservé, entre passages voûtés et placettes ombragées. Chaque façade, chaque détail architectural témoignent de l'empreinte du temps et du savoir-faire des bâtisseurs d'antan. À quelques kilomètres, l'Abbaye de Sé-

nanque, joyau cistercien du XII<sup>e</sup> siècle, se niche dans un écrin de lavande. Ce site emblématique invite à la contemplation et au recueillement. Chaque été, son paysage devient un tableau vivant, attirant promeneurs et photographes en quête d'inspiration.

### **UN JOYAU AU CHARME INTÉMPIREL**

Gordes a toujours inspiré artistes et écrivains. Galeries d'art, expositions et festivals animent le village tout au long de l'année. Le Festival des Soirées d'Été transforme chaque saison le château en un théâtre à ciel ouvert, où musique et spectacle dialoguent avec les vieilles pierres. Les amateurs d'art trouveront également dans les ruelles de nombreuses galeries mettant en lumière le talent d'artistes locaux et internationaux. Le marché hebdomadaire est un rendez-vous gourmand où l'on retrouve le meilleur du terroir :

fromages de chèvre, huile d'olive, miel et vins du Luberon. Les brocantes et boutiques d'artisans dévoilent quant à elles un artisanat d'exception, entre poteries, textiles et objets d'antan.

Séjourner à Gordes, c'est vivre l'expérience d'une Provence élégante et singulière. Hôtels de prestige, tables gastronomiques et terrasses ensoleillées offrent une parenthèse hors du temps, bercée par le chant des cigales. Les visiteurs en quête d'expériences uniques apprécieront les établissements de marque où hospitalité rime avec excellence. Destination prisée des esthètes et des

“Son paysage devient un tableau vivant, attirant promeneurs et photographes en quête d'inspiration.”

amoureux de la Provence, Gordes incarne l'équilibre parfait entre héritage historique, cadre naturel enchanteur et raffinement. Chaque instant passé ici est une invitation à savourer la beauté, le calme et l'authenticité d'un lieu au charme intemporel, en plein cœur du Luberon. ●



## CHARME ET VUE DANS UN HAMEAU

### CHARM AND VIEWS IN A HAMLET

Cette maison en pierre offre une vue panoramique rare sur le Luberon. En lisière d'un hameau de Gordes, elle séduit par son calme absolu, son jardin paysager, ses terrasses et sa piscine plein sud. Les volumes intérieurs sont lumineux et bien pensés, avec un bel espace de vie ouvert, quatre chambres, un bureau et un garage. Un bien idéal pour une

résidence principale ou une maison de vacances à fort potentiel locatif.

*This stone house offers rare panoramic views over the Luberon. Located on the edge of a quiet Gordes hamlet, it boasts a landscaped garden, several terraces, and a south-facing pool. Inside, the bright open-plan living space includes four bedrooms,*

*a study, and a garage. Perfect as a primary residence or a holiday home with strong rental potential.*

#### GORDES




  
 173m<sup>2</sup> 1600m<sup>2</sup> 4 990 000€

DPE : E  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102107  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## PROPRIÉTÉ DE PRESTIGE AU CŒUR DU LUBERON

PRESTIGE PROPERTY IN THE HEART OF THE LUBERON

Cette propriété en pierre séduit par ses volumes, son élégante verrière et son jardin arboré avec piscine. Composée d'une maison principale et d'une aile indépendante, elle offre sept chambres, plusieurs pièces de vie, un espace bien-être et une cave à vin. Un cadre paisible, idéal pour une grande famille ou un projet de

location saisonnière dans l'un des plus beaux villages du Luberon.

*This stone property charms with its generous volumes, elegant glass canopy and landscaped garden with pool. Comprising a main house and an independent wing, it offers seven*

*bedrooms, multiple living spaces, a wellness area and a wine cellar. A peaceful setting, ideal for a large family or a seasonal rental project in one of the most beautiful villages of the Luberon.*

### GORDES

468m<sup>2</sup> 2520m<sup>2</sup> 7 2100 000€

DPE : C  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840101833  
[provence-home.com](http://provence-home.com)

## SUPERBE MAS DE HAMEAU RESTAURÉ AVEC PISCINE

SUPERB RESTORED HAMLET MAS WITH POOL

Dans un hameau paisible de Goult, ce mas restauré du XIX<sup>e</sup> siècle de 272 m<sup>2</sup> offre un cadre bucolique avec vue sur les Monts de Vaucluse et le Mont Ventoux. Son jardin paysagé de 2 823 m<sup>2</sup> comprend une piscine 12 x 4 m, un potager, une cuisine d'été et un atelier. L'intérieur lumineux dispose d'un vaste séjour avec cuisine ouverte, d'un salon avec cheminée et de quatre chambres

en suite. Une annexe à restaurer et une cave complètent ce bien alliant charme, élégance et sérénité.

*In a peaceful hamlet in Goult, this restored 19th-century farmhouse of 272 sqm offers a picturesque setting with views of the Monts de Vaucluse and Mont Ventoux. Its 2,823 sqm landscaped garden features a 12x4 m pool, a vegetable garden, a summer*

*kitchen, and a workshop. The bright interior includes a spacious living area with an open kitchen, a cozy lounge with a fireplace, and four en-suite bedrooms. An annex for renovation and a cellar complete this charming and elegant property.*

### GOULT

272m<sup>2</sup> 2823m<sup>2</sup> 4 1800000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102304  
[provence-home.com](http://provence-home.com)





## PROPRIÉTÉ DE CARACTÈRE

### CHARACTER PROPERTY

Cette élégante propriété de 260 m<sup>2</sup>, située sur les hauteurs de Gordes, séduit par son jardin clos de 2 544 m<sup>2</sup>, sa piscine chauffée et sa cuisine d'été équipée. L'intérieur lumineux offre un vaste séjour de 90 m<sup>2</sup>, une cuisine aménagée, six chambres dont une suite parentale et quatre avec salles d'eau. Un carport avec chargeur, un atelier et des terrasses complètent ce bien raffiné, idéal pour une résidence

principale ou secondaire proche du plus beau village du monde.

*This elegant 260 sqm property, perched above Gordes, boasts a beautifully landscaped 2,544 sqm enclosed garden, a heated pool, and a fully equipped summer kitchen. The bright interior features a spacious 90 sqm living area, a fitted kitchen, and six bedrooms, including*

*a master suite and four with en-suite bathrooms. A carport with a charger, a workshop, and multiple terraces complete this refined home, perfect as a primary or secondary residence near the world's most beautiful village.*

### GORDES




  
 260m<sup>2</sup> 2544m<sup>2</sup> 6 2360000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102309  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## PROPRIÉTÉ AVEC VUE DÉGAGÉE

### PROPERTY WITH PANORAMIC VIEWS

Maison contemporaine offrant une superbe vue sur le Luberon. Vaste espace de vie lumineux avec salon télé, quatre chambres, véranda ouverte sur le jardin, et un étage à aménager selon vos envies. Le jardin clos, arboré avec soin, accueille une piscine, un grand pool-house et de nombreux stationnements. Calme, volumes et confort font de cette maison

un bien idéal pour une vie de famille ou une résidence secondaire facile à vivre et à louer en toutes saisons.

Contemporary home with stunning views over the Luberon. Bright, spacious living area with TV lounge, four bedrooms, an open veranda, and an upper floor to customize. The beautifully maintained,

enclosed garden features a pool, a large pool house, and ample parking. Peaceful setting, generous volumes and comfort make this an ideal home for family life or a second residence, easy to maintain and rent throughout the seasons.

### CABRIÈRES-D'AVIGNON

270m<sup>2</sup> 1700m<sup>2</sup> 4 1545000€

DPE : A  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102459  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)

## PROPRIÉTÉ EN PIERRE AVEC JACUZZI ET POOL-HOUSE

### STONE PROPERTY WITH JACUZZI AND POOL HOUSE

Propriété en pierre de plain-pied, réhabilitée avec goût dans un environnement paisible. Elle offre une pièce de vie lumineuse, trois chambres dont une suite, un salon modulable, une piscine 14 x 4,5 m avec jacuzzi, un pool house équipé et un grand jardin paysager. Garage, prestations haut de gamme et calme absolu à proximité des commodités.

Idéale en résidence principale ou secondaire.

Single-storey stone property tastefully renovated in a peaceful setting. It offers a bright living area, three bedrooms including a suite, a flexible lounge, a 14x4.5m pool with jacuzzi, a fully equipped pool house, and a beautifully landscaped

garden. With garage, high-end features and total tranquillity, it's ideal as a main or second home close to all amenities.

### SAUMANE

160m<sup>2</sup> 2740m<sup>2</sup> 3 1495000€

DPE : C  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102623  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





# MAISON DE CHARME RESTAURÉE

## CHARMING HOME RESTORED

Restaurée avec raffinement, cette maison allie charme ancien et confort contemporain. Elle offre quatre chambres dont trois suites, de beaux volumes lumineux, un jardin clos avec terrasse ombragée et un bassin de nage face au Luberon. Un bijou niché au cœur d'un hameau paisible, proche

de Gordes, avec cheminée, garage et prestations soignées.

*Beautifully restored, this house blends historic charm with modern comfort. It features four bedrooms including three suites, bright and spacious interiors, a*

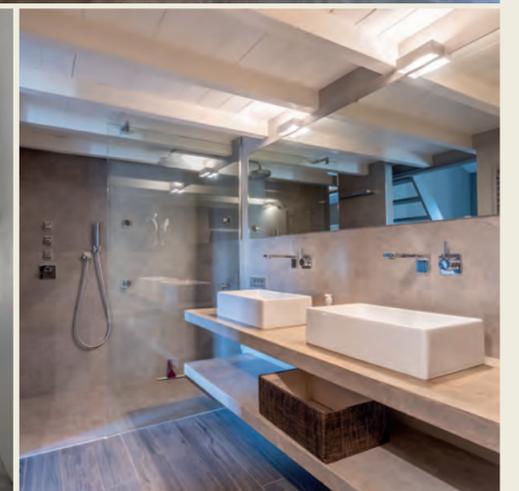
*walled garden with a shaded terrace, and a lap pool facing the Luberon. A true gem nestled in a peaceful hamlet near Gordes, with a fireplace, garage, and refined finishes.*

### GORDES




  
 200m<sup>2</sup> 393m<sup>2</sup> 4 1250000€

DPE : -  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102575  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## BERGERIE RESTAURÉE AVEC VUE DOMINANTE ET OLIVIERS

RESTORED SHEEPFOLD WITH COMMANDING VIEW AND OLIVE TREES

Cette ancienne bergerie restaurée séduit par sa vue dominante, son environnement naturel de 3,74 hectares et ses deux bâtis indépendants. La maison principale offre de beaux volumes lumineux, trois chambres, deux salons et un bureau. Une maison d'amis, une piscine

chauffée, une borie et des oliviers complètent ce havre de paix, idéal pour les amoureux de nature et de tranquillité.

*This former sheepfold, beautifully restored, charms with its commanding view,*

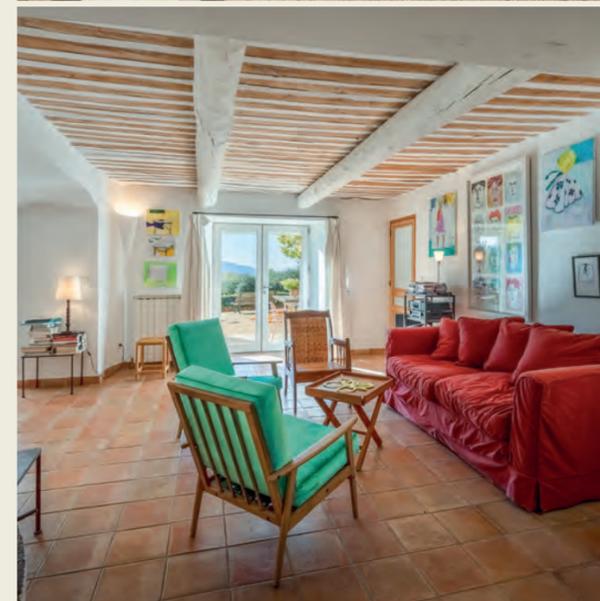
*3.74 hectares of natural surroundings, and two independent buildings. The main house offers spacious, light-filled rooms, three bedrooms, two living rooms, and a study. A guest house, heated pool, traditional stone borie, and olive trees complete this peaceful haven, ideal for lovers of nature and tranquility.*

### CABRIÈRES-D'AVIGNON




  
 243m<sup>2</sup> 3,74 ha 4 2 200 000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102191  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





Un écrin champêtre pour un atelier à la pointe.



## EXPERTISE ON PROVENCE TIME

A meeting with Roy Baierlein, master watchmaker at the Centre Horloger de Provence in Entraigues-sur-la-Sorgue.

Imagine a place where time stands still, where each tick-tock tells a story... Behind the walls of his workshop, sheltered from the tumult of the world, Roy Baierlein breathes new life into watches. His career, marked by rigorous training at the National Watchmaking School of Cluses (Haute-Savoie), led him to master the most complex techniques. It was also at this school that he met Valerie, his future wife. Together, they made the Centre Horloger de Provence an essential place for watchmaking enthusiasts and fans. The adventure began in 1983 in Avignon, where the couple opened their first workshop-boutique. To be more comfortable, they moved in 2009 to Entraigues-sur-la-Sorgue, in a former vegetable silk factory. Since then, the place has become a true sanctuary for lovers of fine mechanics. "They find here all the watchmaking domains, explains Roy Baierlein. A store where we offer new and old watches, often rare, bracelets, tools, books; workshops for the repair of their watches, clocks, clocks, automatons, music boxes; and a specific workshop allowing our team to remanufacture all the missing or worn mechanical components."

### Writing, training and conferences

Labeled Entreprise du Patrimoine Vivant, the Centre Horloger de Provence is also a training center offering introductory sessions on the assembly and disassembly of a movement, preparatory courses for entering schools and advanced courses. Transmission has always been very important to the Baierleins and it was quite natural that their son Samuel joined the entrepreneurial adventure in 2013, after an apprenticeship of more than five years with his parents. Surrounded by his tools and machines, Roy passionately shares his ancestral know-how. He is also the author of several books, including "Comptage du temps et chronographe" and "Cluses, berceau des horlogers: Histoire d'une école d'exception". And since he never counts his hours, Roy regularly gives conferences on the theme of time. Over the years, he has also built up a collection of several hundred pieces, a real treasure that bears witness to the evolution of watchmaking from the Renaissance to the present day. "The history of time is the little story of the great History of humanity", the master of the place likes to say. By pushing open the doors of the Center, it is therefore a journey through time that we undertake. A journey to the heart of watchmaking mechanics, where each dial, each cog, each spring comes back to life before our children's eyes.

**Centre Horloger de Provence**  
100, chemin du barrage -  
84320 Entraigues-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 90 82 99 11  
[centrehorloger.fr](http://centrehorloger.fr)



# L'EXPERTISE À L'HEURE DE LA PROVENCE

Rencontre avec Roy Baierlein, maître-horloger au Centre Horloger de Provence à Entraigues-sur-la-Sorgue.

Imaginez un lieu où le temps s'arrête, où chaque tic-tac raconte une histoire... Derrière les murs de son atelier, à l'abri du tumulte du monde, Roy Baierlein redonne vie aux montres. Son parcours, marqué par une formation rigoureuse à l'école nationale d'horlogerie de Cluses (Haute-Savoie), l'a amené à maîtriser les techniques les plus complexes. C'est d'ailleurs dans cette école qu'il a rencontré Valérie, sa future épouse. Ensemble, ils ont fait du Centre Horloger de Provence un lieu incontournable pour les amateurs et les passionnés d'horlogerie. L'aventure commence en 1983 à Avignon, où le couple ouvre son premier atelier-boutique. Pour être plus à leur aise, ils déménagent en 2009 à Entraigues-sur-la-Sorgue, dans une ancienne usine de soie végétale. Depuis, le lieu est devenu un véritable sanctuaire pour les amoureux de la belle mécanique. « Ils trouvent ici l'ensemble des domaines horlogers, explique Roy Baierlein. Un

magasin où nous proposons des montres neuves et anciennes, souvent rares, des bracelets, de l'outillage, des livres; des ateliers pour la réparation de leurs montres, pendules, horloges, automatons, boîtes à musique; et un atelier spécifique permettant à notre équipe de refabriquer l'ensemble des composants mécaniques manquants ou usés. »

### ÉCRITURE, FORMATIONS ET CONFÉRENCES

Labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, le Centre Horloger de Provence est également un centre de formation proposant des sessions d'initiation au montage et démontage d'un mouvement, des stages préparatoires à l'entrée dans les écoles et des cours de perfectionnement. La transmission a toujours été très importante pour les Baierlein et c'est tout naturellement que leur fils Samuel a rejoint l'aventure entrepreneuriale, en 2013, après un

apprentissage de plus de cinq ans auprès de ses parents. Entouré de ses outils et de ses machines, Roy partage avec passion son savoir-faire ancestral. Il est d'ailleurs l'auteur de plusieurs ouvrages, dont « Comptage du temps et chronographe » et « Cluses, berceau des horlogers : Histoire d'une école d'exception ». Et comme il ne compte jamais ses heures, Roy anime régulièrement des conférences sur le thème du temps. Il a aussi constitué, au fil des ans, une collection de plusieurs centaines de pièces, un véritable trésor qui témoigne de l'évolution de l'horlogerie de la

“Des centaines de pièces horlogères allant de la Renaissance à nos jours.”

Renaissance à nos jours. « L'histoire du temps est la petite histoire de la grande Histoire de l'humanité », aime à dire le maître des lieux. En poussant les portes du Centre, c'est donc un voyage dans le temps que l'on entreprend. Un périple au cœur de la mécanique horlogère, où chaque cadran, chaque rouage, chaque ressort reprend vie devant nos yeux d'enfants.

## Restaurant Le TiGrr



Avec sa vue plongeante sur la vallée, le TiGrr Gordes s'est fait une jolie place dans le prestigieux hôtel Les Airelles Gordes. Troisième du nom après Megève et Saint-Tropez, le TiGrr Gordes apporte

une touche asiatique à la Provence, avec une cuisine d'influence thaï, vietnamienne et japonaise. Le concept mise sur une ambiance vintage, avec une déco savamment étudiée et des soirées musicales où tout peut arriver.

*With its breathtaking view over the valley, Le TiGrr Gordes has carved out a stylish spot within the prestigious Les Airelles hotel in Gordes. The third of its kind, following locations in Megeve and Saint-Tropez, TiGrr Gordes brings an Asian flair to Provence, serving cuisine inspired by Thai, Vietnamese, and Japanese traditions. The concept leans into a vintage vibe, with carefully curated decor and music-filled evenings where anything can happen.*

📍 **Le TiGrr**  
Le Village - 84220 Gordes  
Tél. : +33 (0)4 90 72 18 94  
📌 [tigr.fr/gordes](http://tigr.fr/gordes)



## Maison Balèti

Elle ne se dit pas « du métier » mais pourtant, la famille Kinaoui nous prouve chaque jour et chaque soir le contraire. Dans ce restaurant d'extérieur à l'ambiance décontractée propice à la convivialité, on mange (bien) de belles grillades cuites au brasero, on boit (bon) une sélection de vins fins et on rit forcément. Côté lounge, le bar avec ses banquettes accueillantes pour l'apéritif ou le dernier verre est aussi une pièce maîtresse, surtout quand les cocktails sont de sortie. Et comme le service est rapide et attentionné, la coupe est pleine... Venir de préférence en fin de journée pour profiter du coucher de soleil sur le Luberon.

*They may not call themselves "professionals," but the Kinaoui family proves otherwise – day in and day out. At this laid-back open-air restaurant designed for sharing and connection, you'll enjoy (really good) grilled meats cooked over a brasero, sip (excellent) fine wines, and, inevitably, laugh. On the lounge side, the bar – with its cozy banquettes perfect for an aperitif or a nightcap – is a standout, especially when the cocktails start flowing. With quick, attentive service, it all adds up to a perfect experience... Best enjoyed at the end of the day, when the sun sets over the Luberon.*

📍 **Maison Balèti**  
97, chemin de la Beridole - 84220 Cabrières-d'Avignon  
Tél. : +33 (0)4 90 04 62 69  
📌 [maisonbaleti.fr](http://maisonbaleti.fr)

## Chez L en Luberon

« L » sont deux, Véronique et Marianne, les deux muses de ce concept-store improbable, établi dans le hameau des Imberts au pied de Gordes. Elles se présentent comme « créatrices d'atmosphères » et il est vrai qu'on se sent bien chez elles, dans les fauteuils de jardin ou au bord de la piscine, après avoir puisé des idées de décoration dans leur intérieur raffiné.

*"L" is actually two, Véronique and Marianne, the muses behind this unexpected concept store, tucked away in the hamlet of Les Imberts at the foot of Gordes. They describe themselves as "creators of atmosphere," and it's easy to see why: you feel instantly at ease in their world, whether lounging in a garden chair or relaxing by the pool, after gathering décor inspiration from their beautifully curated interior.*

📍 **Chez L en Luberon**  
61, chemin des Trois Places - 84220 Gordes  
Tél. : +33 (0)9 54 98 52 80



## L'Auberge de Lagnes

À Lagnes aussi, on mange délicieusement. Dans ce charmant village situé entre L'Isle-sur-la-Sorgue et Gordes, la cheminée en hiver et la terrasse ombragée de l'Auberge vous invitent à savourer un moment de pur plaisir, autour de la cuisine raffinée du chef David Santiago. De l'entrée au dessert (ah ce sablé au citron !), agrémentés d'un service irréprochable, ce lieu de convivialité gourmande est une surprise toujours renouvelée.

*In Lagnes too, dining is a true delight. In this charming village nestled between L'Isle-sur-la-Sorgue and Gordes, the crackling fireplace in winter and the shaded terrace in summer invite you to savor a moment of pure pleasure, all thanks to Chef David Santiago's refined, seasonal cuisine. From starter to dessert (oh, that lemon shortbread!), complemented by impeccable service and a warm atmosphere, this haven of gourmet conviviality is a place that never ceases to surprise and enchant.*

📍 **L'Auberge de Lagnes**  
114, rue de la République - 84800 Lagnes  
Tél. : +33 (0)4 90 20 38 30  
📌 [lauberge-de-lagnes-restaurant.fr](http://lauberge-de-lagnes-restaurant.fr)



## L'Atelier 31

Marie-Pierre vous reçoit dans sa boutique de prêt-à-porter pour partager ses derniers coups de cœur en vêtements, chaussures, maroquinerie, bijoux fantaisie et accessoires de mode. Depuis sa création en 2016, ce magasin se distingue également par une offre d'objets de décoration, d'art de la table et de produits artisanaux régionaux, reflétant l'âme du Luberon. Une adresse recommandée aux amateurs de mode et d'art de vivre provençal.

*Marie-Pierre welcomes you to her ready-to-wear boutique, where she shares her latest favorites in clothing, shoes, handbags, fashion jewelry, and accessories. Since opening in 2016, the shop has also stood out for its selection of home decor, tableware, and locally crafted goods that reflect the spirit and charm of the Luberon. A must-visit for lovers of fashion, beautiful objects, and the Provençal art of living.*

📍 **L'Atelier 31**  
31, route de Gordes - 84220 Cabrières-d'Avignon  
Tél. : +33 (0)6 40 11 51 92



## Un instant chez moi

Cette boutique-showroom dédiée à la décoration d'intérieur propose des services personnalisés incluant des conseils déco, des plans 3D, une matériauthèque et une machine à teinter.

Forte de plus de 30 ans d'expérience et grâce à sa filiale Sud Couleur Peinture, elle offre également des prestations de travaux pour concrétiser tous les projets d'embellissement de votre intérieur.

## Fromagerie Léa

Valérie a repris en 2024 cette fromagerie tout en gardant le niveau de qualité observé jusqu'ici. La région est mise en valeur avec des petits chèvres (les fameux banons), mais aussi des vaches et brebis de l'Ardèche, de l'Aveyron et d'Auvergne. On retrouve également le miel de Goult, les confitures de la Roumanière à Robion et une belle gamme de vins produits sur les vignes alentours.

*In 2024, Valerie took over this cheese shop, maintaining the high standards it had become known for. The region is proudly represented with small goat cheeses (including the famous Banons), as well as cow and sheep cheeses from Ardèche, Aveyron, and Auvergne. You'll also find honey from Goult, jams from La Roumanière in Robion, and a fine selection of wines from the surrounding vineyards.*

📍 **Fromagerie Léa**  
366, rue de la République - 84220 Goult  
Tél. : +33 (0)4 32 50 28 69  
📌 [chezlea.fr](http://chezlea.fr)



*This boutique-showroom dedicated to interior design offers personalized services including decor advice, 3D plans, a materials library, and an in-store paint mixing machine. Backed by over 30 years of experience and supported by its subsidiary, Sud Couleur Peinture, it also provides renovation and finishing services to bring all your interior enhancement projects to life – from the initial idea to the final brushstroke, with a keen eye for detail and a passion for beautiful, lasting results.*

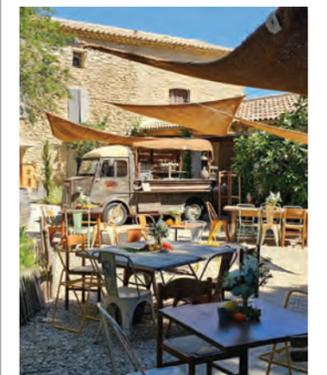
📍 **Un instant chez moi**  
96, route de Gordes - 84220 Cabrières-d'Avignon  
Tél. : +33 (0)4 90 05 64 08  
📌 [un-instant-chez-moi.fr](http://un-instant-chez-moi.fr)

## Le Cabanon du Papi

Fondée en 2021 par Alexandre Bonias, un enfant du pays de retour après un périple autour du monde, cette ferme-auberge rend hommage à ses racines familiales et à la tradition agricole locale. Alexandre cultive sur son exploitation de l'orge et du houblon en agriculture biologique, produisant ainsi une bière 100% locale et artisanale. Les visiteurs peuvent déguster ces bières paysannes accompagnées d'une petite restauration simple et généreuse, mettant en valeur les produits locaux, dans une ambiance guinguette et champêtre. Pour un déjeuner sur le pouce ou un moment de détente, ce Cabanon séduit par son authenticité et son ambiance chaleureuse.

*Founded in 2021 by Alexandre Bonias – a local son returning home after a journey around the world – this farm-inn pays tribute to his family roots and the region's agricultural traditions. On his land, Alexandre grows organic barley and hops, crafting a 100% local, artisanal beer. Visitors can enjoy these rustic brews alongside simple, generous dishes that highlight local ingredients, all in a relaxed, countryside guinguette-style atmosphere. Whether for a quick lunch or a leisurely moment, this "Cabanon" charms with its authenticity and warm, welcoming vibe.*

📍 1194, chemin de Saint-Jean - 84800 Lagnes  
Tél. : +33 (0)7 45 24 54 62  
📌 [lecabanondupapi](http://lecabanondupapi)





# Au cœur du pays des Sorgues et Comtat Venaissin

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



## MARCHÉS GOURMANDS

### L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

• Jeudi et dimanche matin, de 8 h à 13 h - Centre-ville

### PERNES-LES-FONTAINES

• Samedi matin, de 8 h à 12 h 30 - Place du Cours

### VELLERON

• Lundi au samedi à 18 h (avril à septembre)  
 • Mardi, vendredi et samedi à 16 h 30 (octobre à mars) - Route du Thor  
 • Mercredi matin de 8 h à 12 h 30 - Avenue du Général-de-Gaulle

## SOMMAIRE

### Comme à la maison chez Patrick Bruel

L'hôtel L'Isle de Leos, propriété de l'artiste, promet un séjour inoubliable dans la cité des antiquaires ..... P. 56

### Bien-être à la française

La manufacture Brun de Vian-Tiran incarne un savoir-faire unique en France. .... P. 58

### L'homme qui sculptait la nature

Nicolas Eres puise son inspiration sur les bords de la Sorgue pour créer des œuvres faites de métal et d'or ..... P. 70

Bonnes adresses ..... P. 72

## NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE : Pages 60 à 69

© PROVENCE HOME / ADOBE STOCK

*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.*



Patrick Bruel  
dans son  
Domaine de Leos.

## LIKE HOME WITH PATRICK BRUEL

*A lover of the Luberon, the artist has just inaugurated a charming Provençal hotel in L'Isle-sur-la-Sorgue.*

**M**usic, cinema, olive oil, wine, cosmetics, and now hospitality. The multi-talented Patrick Bruel is fulfilling his dream by creating a luxury hotel in the heart of L'Isle-sur-la-Sorgue, just a few kilometers from "Domaine de Leos", the estate where he settled in 2006. "Patrick Bruel had long wanted a place where he could bring together everything that defines well-being away from home," explains Emmanuel Borla, the director of "L'Isle de Leos MGallery", which has just opened its doors on the banks of the Sorgue. "When the opportunity to acquire land arose, the project took shape—with one key requirement: to infuse this new setting with the history of the village and the authentic spirit of Provence."

This magnificent establishment, offering a full range of experiences, was born in a former riverside sawmill. "L'Isle de Leos" is a boutique hotel, a concept that combines intimate luxury with refined design and personalized service. Thirty-nine rooms and eleven suites welcome guests into a Provençal-style décor designed by architect Jean-Philippe Nuel.

### In connection with the village and nature

Raw materials—wood, lime, natural stone—combined with carefully curated or locally crafted furniture and accessories from the town of antiques create a warm yet understated style, blending comfort and sophistication with a relaxed atmosphere. "L'Isle de Leos MGallery" will bring a more spontaneous and light-hearted sense of luxury," says Emmanuel Borla. "Our goal is to welcome guests 'as if at home,' with a unique approach to well-being centered on authenticity, immersive experiences, and a deep connection with the village and nature."

There's no need to be a hotel guest to enjoy what it has to offer. Open to all visitors, "L'Isle de Leos MGallery" features the restaurant "La Roue", a cocktail bar "Le Nego Cin", an outdoor pool, an art gallery, and a high-end spa complete with a wellness area, sauna, and hammam. Guests will find "L'Olivier de Leos" cosmetics, while the estate's olive oil and wines will take pride of place on the restaurant's menu. The hotel will also offer exclusive experiences to make each stay unique and unforgettable—guided visits to local landmarks, cooking classes, or even a cycling ascent of Mont Ventoux for the more adventurous. And Patrick Bruel—will we see him at his hotel? With a piano standing in the grand dining room, one can easily imagine him sitting down to play now and then, just like at home... 🎹

📍 **L'Isle de Leos MGallery**  
1, porte de Bouïgas -  
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 86 34 43 50  
👉 [isledeleos.com](http://isledeleos.com)



# COMME À LA MAISON CHEZ PATRICK BRUEL

Amoureux du Luberon, l'artiste vient d'inaugurer à l'Isle-sur-la-Sorgue un hôtel au charme provençal.

**L**a chanson, le cinéma, l'huile d'olive, le vin, la cosmétique et maintenant, l'hôtellerie. Le touche-à-tout Patrick Bruel réalise son rêve en créant un hôtel de luxe en plein cœur de l'Isle-sur-la-Sorgue, à quelques kilomètres du Domaine de Leos, la propriété où il s'est installé en 2006. « Patrick Bruel voulait depuis longtemps avoir un lieu dans lequel il pourrait retrouver tout ce qui caractérise le bien-être hors de chez soi », explique Emmanuel Borla, le directeur de L'Isle de Leos MC Gallery, qui vient d'ouvrir ses portes sur les rives de la Sorgue. « Lorsque l'opportunité d'acquérir un terrain s'est présentée, le projet pouvait prendre forme. Avec un pré-requis : faire entrer dans ce nouvel écrin l'histoire du village et la Provence authentique. »

C'est dans cette ancienne scierie en bord de rivière qu'est né ce superbe établissement ancien qui promet toutes les expériences. L'Isle

de Leos est un hôtel-boutique, ce concept qui allie le luxe à taille humaine au design et à un service personnalisé. Trente-neuf chambres et onze suites accueillent les hôtes dans une décoration de style provençal conçue par l'architecte Jean-Philippe Nuel.

### EN CONNEXION AVEC LE VILLAGE ET LA NATURE

Les matières brutes (bois, chaux, pierres naturelles), associées à un mobilier et des accessoires chinés ou fabriqués dans la cité des antiquaires, procurent un style chaleureux et non ostentatoire, où le confort et le raffinement se mélangent à une atmosphère décontractée. « L'Isle de Leos MGallery apportera une notion du luxe plus spontanée et légère, détaille Emmanuel Borla. Notre volonté d'accueillir nos clients "comme à la maison" se concrétise par une approche différente du bien-être, axée sur l'authenticité, l'ex-

périence immersive et la connexion avec le village et la nature ». Nul besoin de séjourner dans l'hôtel pour y être convié. Ouverts à tous les visiteurs, L'Isle de Leos MGallery propose en son sein le restaurant La Roue, un bar à cocktails Le Nego Cin, une piscine extérieure, une galerie d'art, ainsi qu'un spa haut de gamme (abritant un espace Wellness, un sauna et un hammam). On y trouvera les cosmétiques L'Olivier de Leos, tandis que l'huile d'olive et les vins du domaine seront mis à l'honneur sur la table du restaurant. L'hôtel proposera également des expériences inédites pour

“Faire entrer dans ce nouvel écrin l'histoire du village et la Provence authentique.”

rendre le séjour original et inoubliable, comme des visites des points d'intérêts de la région, des cours de cuisine ou même l'ascension du Mont Ventoux en vélo pour les plus sportifs. Et Patrick Bruel, le croiserons-nous dans son hôtel ? Un piano trônant dans la grande salle à manger, on peut imaginer qu'il viendra s'y asseoir de temps en temps, comme à la maison... 🎹

© STUDIO JEAN PHILIPPE NUEL/AVE 30 STUDIO / DR



Jean-Louis et Pierre Brun, la transmission comme règle d'or.



## FRENCH-STYLE WELL-BEING

A jewel of the “Made in France” textile industry, the Brun de Vian-Tiran mill continues its rich legacy in L’Isle-sur-la-Sorgue by producing exceptional fabrics.

Inside the walls of a remarkable heritage site, century-old spinning frames stretch wool threads with a constant hum. A little further on, the pace quickens at a state-of-the-art loom. Behind her work table, needle in hand, a seamstress inspects every stitch of a blanket that will soon grace the bed of a four-star hotel. The machine and the human hand remain an inseparable duo in the history of the Brun de Vian-Tiran mill (named after its founders), a family-owned SME born in 1808 and still thriving despite the upheavals the textile industry faced in the last century.

This continuity is largely thanks to Louis Brun, a visionary leader who, in the early 1960s, decided to begin spinning mohair, known for its silky touch. When Pierre Brun joined the mill, father and son began working with wools never before used in France: cashmere, alpaca, llama, yak, and camel. “A strategy focused on luxury that would set the company apart and ultimately save it,” explains Jean-Louis Brun, the current managing director.

### Blankets, throws, and duvets

Over the years, the mill has weathered changing trends and eras, managed “with a father’s care” by the Brun family. The plaid became a best-seller, and diversification continued with the production of duvets, mattress toppers, and pillows filled with high-quality wools. Today, Brun de Vian-Tiran is the last fully integrated French mill, handling every step from raw fleece to finished product. Its catalog includes around a hundred items, with 70% of its revenue coming from distributors – from small home decor shops to major Parisian department stores – and 30% from direct sales to individuals.

The strong sense of family that defines the company is present from management all the way through the workshops. Among its 46 employees, several have followed in their parents’ footsteps. The same goes for suppliers, such as a Merino sheep breeder in Arles or long-standing wool merchants, whose partnerships have endured across generations. “We operate within an ethical ecosystem that sets us apart and is one of our strengths,” explains Jean-Louis Brun. In 2018, the opening of La Filaventure Museum at the entrance to the town – telling the story of the mill and including a retail space – further demonstrated the company’s commitment to showcasing its craftsmanship. And tomorrow? “We’ll continue to make ‘comfort blankets’ for grown-ups – fabrics that wrap people in well-being. Our growth will include apparel, with ponchos and capes already available. And we’ll keep nurturing the goodwill we enjoy with our customers.”

**Musée-boutique**  
La Filaventure Brun de Vian-Tiran  
Avenue de la Libération -  
84800 L’Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 28 70 28 00  
[brundeviantiran.com](http://brundeviantiran.com)

L’esprit de famille qui caractérise l’entreprise s’opère depuis la direction jusque dans les ateliers. Parmi les 46 salariés, ils sont quelques-uns à avoir pris la suite de leurs parents. Il en va de même avec les fournisseurs, comme cet éleveur de mérinos à Arles ou ces négociants en laine dont le partenariat perdure de génération en génération. « Nous évoluons dans un écosystème éthique qui nous différencie et fait notre atout », reprend Jean-Louis Brun. L’ouverture en 2018 à l’entrée de la ville du Musée La Filaventure qui raconte l’histoire de la manufacture, adossé à

“Le circuit 1808 :  
une visite privée des ateliers  
pour découvrir le métier  
de manufacturier lainier.”

une boutique, participe de cette volonté d’afficher son savoir-faire. Et demain ? « Nous serons toujours des fabricants de “doudous” pour les grands, des étoffes qui entourent les gens de bien-être. Notre développement passera par le vestimentaire, avec des ponchos, des capes déjà en vente. Et nous allons continuer à cultiver le capital sympathie dont nous bénéficions auprès de nos clients. »

© BRUN DE VIAN-TIRAN / DR



# BIEN-ÊTRE À LA FRANÇAISE

Fleuron de l’industrie textile « made in France », la manufacture Brun de Vian-Tiran poursuit à l’Isle-sur-la-Sorgue sa riche histoire en produisant des étoffes d’exception.

Dans l’enceinte d’un site classé patrimoine remarquable, les cardes centenaires étirent les fibres de laine dans un vrombissement permanent. Un peu plus loin, le rythme s’accélère sur un métier à tisser dernier-cri. Et derrière sa table de travail, aiguille en main, la couturière inspecte chaque point de la couverture qui garnira bientôt le lit d’un hôtel 4 étoiles. La machine et la main de l’homme restent la formule indissociable dans l’histoire de la manufacture Brun de Vian-Tiran (du nom des fondateurs), une PME familiale née en 1808 et encore bien vivante malgré les vicissitudes qu’a connues le secteur textile au siècle dernier. Cette permanence, on la doit d’abord à Louis Brun, un patron visionnaire qui décida, au début des années 1960, de lancer la filature du mohair, connu pour son toucher soyeux. Lorsque Pierre Brun intègre la manufacture, père et fils adoptent des laines jamais utilisées en France : cachemire, alpaga, lama, yack,

chameau. « Une stratégie orientée vers le luxe qui va distinguer et sauver l’entreprise », explique Jean-Louis Brun, l’actuel directeur général.

### COUVERTURES, PLAIDS ET COUETTES

Au fil des ans, la manufacture traverse les modes et les époques, gérée « en bon père de famille » par la famille Brun. Le plaid devient un best-seller et la diversification continue avec la fabrication de couettes, de surmatelas et d’oreillers, garnis de laines de qualité. Aujourd’hui, Brun de Vian-Tiran est la dernière manufacture intégrée française, allant d’une balle de laine jusqu’au produit fini. Son catalogue compte une centaine de produits et elle réalise 70 % de son chiffre d’affaires avec les distributeurs – de petites boutiques de décoration aux grands magasins parisiens – et 30 % par la vente directe aux particuliers.



# CHARMANT MAS RESTAURÉ AVEC GÎTES

## CHARMING RENOVATED MAS WITH GÎTES

À L'Isle-sur-la-Sorgue, cette bastide du XIX<sup>e</sup> siècle rénovée offre trois gîtes, quatre chambres d'hôtes et un logement privé. Le jardin clos de 6 640 m<sup>2</sup> abrite une piscine, un boulodrome et des arbres centenaires. Chaque hébergement dispose d'une terrasse. Parfaitement entretenue, la propriété allie charme provençal et prestations modernes. Un lieu clés en

main, idéal pour une activité d'accueil dans un cadre bucolique.

*In L'Isle-sur-la-Sorgue, this renovated 19th-century bastide features three gites, four guest rooms and a private apartment. The enclosed 6,640 sqm garden includes a swimming pool, pétanque court and century-old trees. Each unit has its*

*own terrace. Impeccably maintained, the property blends Provençal charm with modern comforts. A turnkey opportunity, ideal for a hospitality project in a bucolic setting.*

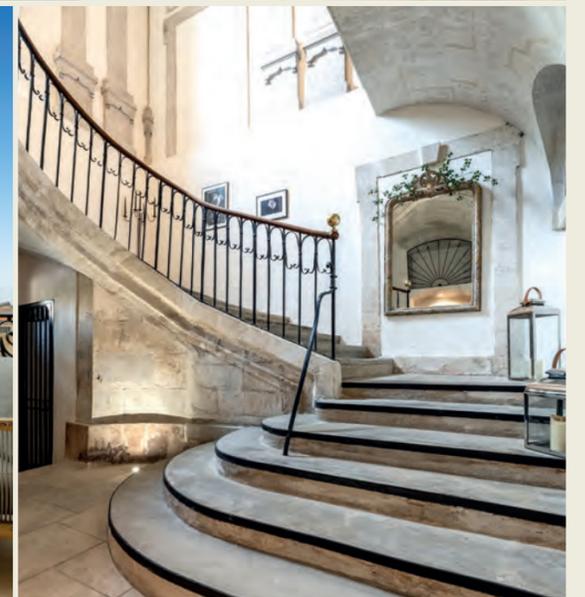
### L'ISLE-SUR-LA-SORGUE




  
 372m<sup>2</sup> 6640m<sup>2</sup> 8 1460000€

DPE : D  
 Honoraires charge vendeur  
 Réf : 84010659  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





# EXTRAORDINAIRE HÔTEL PARTICULIER

## EXTRAORDINARY PRIVATE MANSION

**A**u cœur de L'Isle-sur-la-Sorgue, cet hôtel particulier allie charme historique et élégance contemporaine. Son vaste espace de vie de 65 m<sup>2</sup>, doté d'une cuisine haut de gamme et d'un plafond provençal, s'ouvre sur un balcon filant avec vue sur la Sorgue. L'espace nuit comprend une suite parentale avec dressing et deux chambres avec salles d'eau. Vendue meublée, cette demeure raffinée est

idéale comme pied-à-terre ou résidence principale au cœur d'un village dynamique.

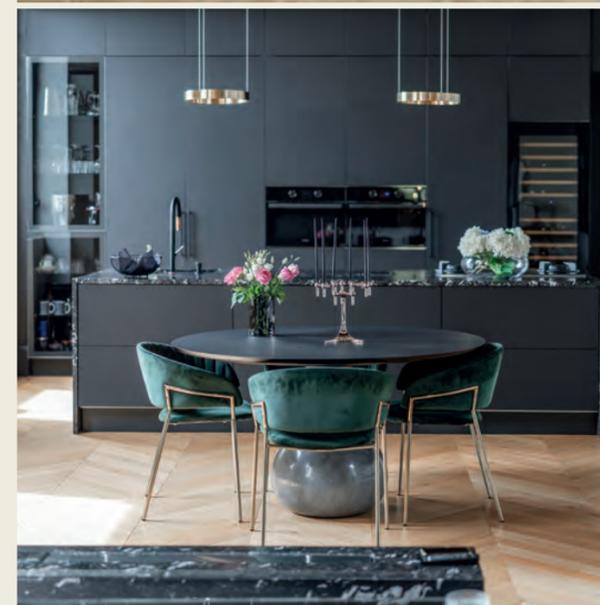
*In the heart of L'Isle-sur-la-Sorgue, this private mansion combines historic charm with contemporary elegance. Its spacious 65 sqm living area, featuring a high-end kitchen and Provençal ceiling, opens onto a balcony with views of the Sorgue.*

*The night area includes a master suite with a dressing room and two additional bedrooms with en-suite bathrooms. Sold furnished, this refined residence is ideal as a pied-à-terre or main residence in the heart of a vibrant village.*

### L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

217m <sup>2</sup>	14m <sup>2</sup> (balcon)	3	1595000€

DPE : B  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102335  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





# LUXUEUSE PROPRIÉTÉ EN PIERRE

## LUXURIOUS STONE PROPERTY

Proche de l'Isle-sur-la-Sorgue, cette propriété en pierre de 340 m<sup>2</sup> sur un terrain boisé de 5 800 m<sup>2</sup> allie charme et confort. Elle comprend une maison principale avec vaste séjour de 80 m<sup>2</sup>, cuisine contemporaine et trois chambres, ainsi qu'une chambre indépendante et un salon de musique aménageable. L'extérieur offre une piscine neuve 10 x 5 m, un pool house équipé, un

carport et un grand espace de rangement. Un cadre paisible et verdoyant, idéal pour une grande famille.

Near L'Isle-sur-la-Sorgue, this 340 sqm stone property on a 5,800 sqm wooded plot combines charm and comfort. It features a main house with a spacious 80 sqm living area, a contemporary kitchen, and three bedrooms, along with an independent

bedroom and a converted music lounge. The outdoor space includes a brand-new 10x5 m pool, a fully equipped pool house, a carport, and ample storage. A peaceful and green setting, perfect for a large family.

### L'ISLE-SUR-LA-SORGUE




  
 340 m<sup>2</sup> 5 800 m<sup>2</sup> 5 2100000€

DPE : C  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102527  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)



## PROPRIÉTÉ DE CHARME AVEC PISCINE

### CHARMING PROPERTY WITH POOL

À Pernes-les-Fontaines, cette propriété des années 60 de 250 m<sup>2</sup> à rafraîchir offre un cadre paisible au cœur d'un hectare de pinède. L'intérieur chaleureux comprend un vaste salon avec cheminée, une cuisine, une salle à manger, cinq chambres dont une suite, et plusieurs espaces de vie. À l'extérieur, un espace piscine avec pool house et de grandes terrasses

complètent le tout. Un bien idéal pour une résidence familiale ou une maison secondaire en Provence.

*In Pernes-les-Fontaines, this 1960s property of 250 sqm, in need of refreshing, offers a peaceful setting in the heart of a one-hectare pine forest. The warm interior features a spacious living room*

*with a fireplace, a kitchen, a dining room, and five bedrooms, including a suite, along with multiple living spaces. Outside, a pool area with a pool house and large terraces complete the property. An ideal home for a family residence or a second home in Provence.*

### PERNES-LES-FONTAINES

250m<sup>2</sup> 1,19 ha 5 1100000€

DPE : G  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102366  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)

## MAISON FAMILIALE AVEC PISCINE

### FAMILY HOME WITH POOL AND OUTBUILDINGS

À Cheval-Blanc, à 10 min à pied du village, cette maison familiale rénovée en 2023 offre cinq chambres et de vastes dépendances sur un terrain clos de 1940 m<sup>2</sup> avec piscine chauffée. Nichée en fond d'impasse, elle allie intimité et proximité des commodités. Jardin arboré, terrasse ombragée, salle de sport, jardin d'hiver et équipements

modernes complètent ce lieu de vie idéal pour une famille en quête d'espace et de confort.

*In Cheval-Blanc, just a 10-minute walk from the village, this renovated family home offers five bedrooms and spacious outbuildings on a 1940 sqm enclosed plot with heated pool. Nestled at the end of a*

*quiet lane, it combines privacy with easy access to amenities. Shaded terrace, landscaped garden, gym, winter garden and modern features make this an ideal home for a family seeking space and comfort.*

### CHEVAL-BLANC

235m<sup>2</sup> 1940m<sup>2</sup> 5 925000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102556  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





# PROPRIÉTÉ D'EXCEPTION AUX PRESTATIONS HAUT DE GAMME

EXCEPTIONAL PROPERTY WITH HIGH-END AMENITIE

Proche de l'Isle-sur-la-Sorgue, cette propriété de 300 m<sup>2</sup> sur 7 000 m<sup>2</sup> paysagés allie charme et prestations uniques. Elle comprend une bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle avec six chambres, un logement de gardien, un espace spa, un pool house et une piscine 11x5 m. Un chalet en pierre, une roulotte équipée, un atelier et une salle de danse

complètent cet ensemble. Un domaine d'exception mêlant histoire, bien-être et intimité dans un cadre bucolique.

Near L'Isle-sur-la-Sorgue, this 300 sqm property on a 7,000 sqm landscaped plot combines charm and unique amenities. It features an 18th-century bastide with six

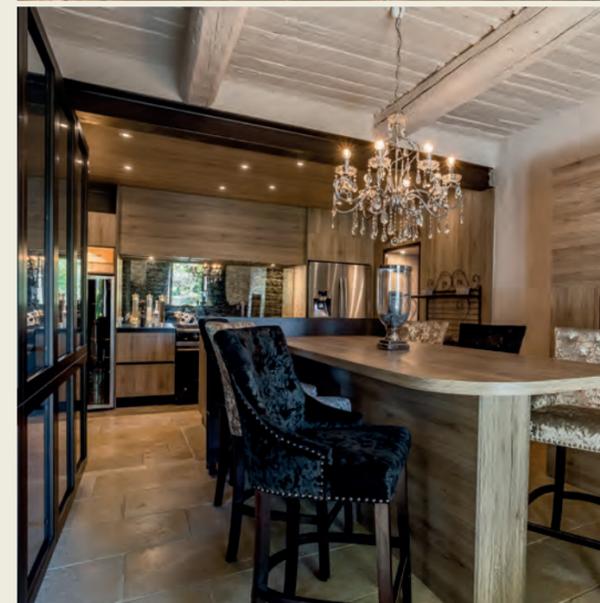
bedrooms, a caretaker's house, a spa area, a pool house, and an 11x5 m swimming pool. A stone cottage, an equipped caravan, a workshop, and a dance hall complete the estate. A remarkable property blending history, well-being, and privacy in a picturesque setting.

## L'ISLE-SUR-LA-SORGUE




  
 300m<sup>2</sup> 7000m<sup>2</sup> 6 2340000€

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840101729  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





La fourmi, l'animal qui a fait connaître Nicolas Eres.



## THE MAN WHO SCULPTED NATURE

Nicolas Eres has made metal his trademark and draws his inspiration from the animal kingdom.

**H**e bends iron, hammers it, polishes it, oxidizes it, twists it, and welds it, all amid swirling sparks. The contrast between the brutality of the blows struck on the metal and the delicacy of the pieces that emerge from the anvil is the signature of Nicolas Eres, a metal sculptor based in L'Isle-sur-la-Sorgue. Known, among other things, for his art sculptures, which he crafts in various sizes, Nicolas has exhibited them as far as Namur, Belgium, where he scattered eighty of them throughout the city.

Still surprised by the success of his creations, Nicolas Eres first began shaping iron in his father's agricultural machinery repair workshop. Immersed in the novels of Jules Verne, he built himself a dreamlike world where nature takes center stage. "The best ideas come to me when I'm sitting by the Sorgue. I observe life and let my mind wander." His "Cercles de vie" collection features butterflies and birds, which he adorns with gold or gilded copper leaves – his favorite embellishments. The blistering marks left by his cutting techniques make each piece unique and vibrant. Since uniformity bores him, he patinates his metal sheets to give them depth, texture, and relief. "I love playing with contrasts – rust and gold, fullness and emptiness. You could call it alchemy."

### Living sculptures

Also fascinated by water, Nicolas has created metallic supports with blue reflections that perfectly mimic the surface of a pond, while his blown-glass jellyfish, suspended on iron rods, seem to float in mid-air. Always searching for perfection, Nicolas often revisits his sculptures, over and over, until he finds a spark of satisfaction. "My sculptures are not static – I want them to be alive. Their shapes and colors react to light, and the shadows they cast bring them to life."

His works can be seen in his gallery in L'Isle-sur-la-Sorgue, an old stable transformed into an apartment, where visitors can imagine them in their own homes. This is Audrey's domain, his wife, who manages the business and exhibitions – a fortunate arrangement that allows the artist to focus entirely on his creative work. In one corner of his workshop, Nicolas proudly shows off a three-meter-tall Tyrannosaurus, an assemblage of movable plates that sway with the slightest gust of Mistral. "A sculpture is beautiful when it transmits the energy put into it," he reflects. With his minimalist yet striking pieces, both rigid and refined, Nicolas Eres celebrates the art of lightness. ●

**Galerie Nicolas Eres**  
19, impasse Hôtel de Palerme -  
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)6 25 57 79 61  
[eres-nicolas.com](http://eres-nicolas.com)

nir sur ses sculptures, encore et encore, jusqu'à trouver un brin de satisfaction. « Mes sculptures ne sont pas figées, je les veux vivantes. Les formes et les couleurs réagissent à la lumière et les ombres qu'elles projettent les mettent en mouvement. » On peut voir ses œuvres dans la galerie de L'Isle-sur-la-Sorgue, une ancienne écurie transformée en appartement où le visiteur peut se projeter dans son propre intérieur. Ici commence le territoire d'Audrey, son épouse, responsable de la gestion commerciale et des expositions. Une aubaine pour l'artiste qui peut se consacrer pleinement à son travail de création. Dans un coin de son atelier, Nicolas nous montre un tyrannosaure de trois mètres

“Les meilleures idées me viennent quand je suis assis au bord de la Sorgue.”

de hauteur, assemblage de plaques mobiles qui s'animent au moindre coup de mistral. « La sculpture est belle quand elle transmet l'énergie que l'on y a mise », commente-t-il. Avec ses œuvres minimalistes ou imposantes, rigides mais non dénuées de finesse, Nicolas Eres fait l'éloge de la légèreté. ●

© N. ERES / L. MELONE / DR



## L'HOMME QUI SCULPTAIT LA NATURE

Sculpteur à l'Isle-sur-la-Sorgue, Nicolas Eres a fait du métal son fer de lance et puise son inspiration dans le règne animal.

**I**l tord le fer, le martèle, le polit, l'oxyde, l'entortille et le soude, au milieu d'étincelles virevoltantes. Le contraste entre la brutalité des coups portés sur le métal et la délicatesse des pièces qui naissent de l'enclume est la marque de fabrique de Nicolas Eres, sculpteur sur fer à l'Isle-sur-la-Sorgue. Connue entre autres pour ses fourmis qu'il décline en plusieurs tailles, Nicolas en a exposées jusqu'à Namur en Belgique, où il a parsemé la ville de quatre-vingt exemplaires.

Encore étonné du succès que ses créations rencontrent, Nicolas Eres a commencé à triturer le fer dans l'atelier de réparation de machines agricoles de son père. bercé par les romans de Jules Verne, il s'est bâti un monde onirique où la nature joue le premier rôle. « Les meilleures idées me viennent quand je suis assis au bord de la Sorgue. J'observe la vie et je laisse mon es-

prit vagabonder. » Sa collection « Cercles de vie » met en scène des papillons et des oiseaux qu'il recouvre de feuilles d'or ou de cuivre doré, ses ornements préférés. Les boursoufflures nées de la découpe de ses motifs rendent chaque objet unique et vibrant. Comme l'uniformité l'ennuie, il patine ses plaques de métal pour leur donner du volume, du relief, des aspérités. « J'aime jouer sur les contrastes, la rouille et l'or, le plein et le vide. On peut parler d'alchimie. »

### DES SCULPTURES « VIVANTES »

Fasciné aussi par l'élément liquide, Nicolas a créé des supports aux reflets bleutés qui reproduisent fidèlement la surface de l'eau et ses méduses en verre soufflé, suspendues à des tiges en fer, semblent flotter dans l'air. Toujours en quête, Nicolas peut reve-

## Monsieur Tu

Calé en bord de rivière sur les quais de l'Isle-sur-la Sorgue, ce restaurant où il fait bon manger propose des plats joliment présentés, élaborés à partir des produits du marché. Les petites faims seront aussi satisfaites avec une carte bistrannique et le dimanche, place aux huîtres pour des brunchs gourmands. Autre spécialité: les cocktails aux assemblages étonnants.

**Tucked along the riverside at L'Isle-sur-la-Sorgue**, this welcoming restaurant serves beautifully presented dishes made with fresh market produce and seasonal ingredients. Smaller appetites will enjoy the bistro-style menu full



of vibrant flavors, and on Sundays, oysters take center stage for indulgent brunches. Another highlight: creative cocktails with surprising, expertly crafted blends.

**Monsieur TU**  
14, quai Rouget de l'Isle - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 88 61 28 47  
➔ [monsieur-tu-restaurant.fr](http://monsieur-tu-restaurant.fr)



## Les Coulisses

C'est d'abord une halte bienvenue où l'on peut prendre l'air en terrasse, un bar amical qui prépare d'excellents cocktails, puis un bistrot où l'on peut grignoter des tapas et tartines goûteux et variés et quelques desserts pour la douceur. Le tout dans un décor bohème (les antiquaires ne sont pas loin !) et une ambiance chaleureuse et un peu excentrique, baignés d'une musique qui incite à la bonne humeur. Face à la Collégiale Notre-Dame des Anges et voisine du Ciné L'Isle, une adresse à recommander pour passer un moment de détente gourmande auprès de joyeux lurons.

**First and foremost a welcoming stop to enjoy the fresh air on the terrace**, this friendly bar serves excellent cocktails, followed by a bistro offering a tasty variety of tapas, tartines, and a few sweet treats to satisfy any craving. Set in a bohemian decor - with antique shops just around the corner - and a warm, slightly quirky atmosphere, all carried by feel-good music. Facing the Collegiale Notre-Dame des Anges and next to the Cine L'Isle, it's the perfect spot for a relaxed, gourmet break among cheerful souls.

**Les Coulisses**  
19, place de la Liberté - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 65 81 01 05  
➔ [lescoulisses.lisle](http://lescoulisses.lisle)

## Maison Frêto

Robin, Théo et Loïc sont trois Isois liés par la passion du rugby et des belles tablées. Dans leur fabrique, ils créent des glaces et sorbets délicieux, élaborés à partir d'ingrédients issus autant que possible des environs de la Sorgue. Aussi belles à regarder qu'exquises à déguster, les crèmes glacées au pédi-gree affichent arborément des saveurs originales ou rassurantes.

**Robin, Theo, and Loïc**, three friends from L'Isle-sur-la-Sorgue bonded by their love of rugby and good food, craft delicious ice creams and sorbets in their workshop. Using ingredients sourced as locally as possible, they create frozen treats that are as beautiful as they are delicious, with flavors ranging from bold originals to comforting classics.

**Maison Frêto**  
22 bis, quai Rouget de l'Isle - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)9 86 36 21 68  
➔ [maisonfreto.com](http://maisonfreto.com)



## Pâtisserie Eugénie

Manon et Julien Toppin ont créé un lieu atypique, design et coloré, dont les tonalités se retrouvent jusque dans l'assiette. Au déjeuner, une carte de plats salés faits maison comble les affamés et à l'heure du goûter, il est bon de se lover dans les fauteuils cosy pour déguster les créations sucrées et épurées des chefs pâtis-siers Émeline et Aurélien qui revisitent les standards du genre. Tout en parcourant les livres d'art de la librairie intégrée, pour se rafraîchir également les neurones.

**Manon and Julien Toppin have created a unique, colorful, and stylish spot** where the vibrant spirit carries through to the plate. At lunch, homemade savory dishes satisfy hungry guests, while in the afternoon, you can sink into cozy arm-chairs to savor the refined sweet creations of pastry chefs Émeline and Aurélien, who reinvent classic treats - all while browsing the art books from the in-house bookstore, refreshing both body and mind.

**Pâtisserie Eugénie**  
37, cour René Char - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 90 94 90 57  
➔ [patisserie-eugenie.com](http://patisserie-eugenie.com)

## L'Auberge des Carrières

Treize ans déjà que Virginie et Niels ont fait de l'Auberge des Carrières un phare gastronomique sur le petit village des Taillades. Dans cette maison cossue où l'on se sent rapidement chez soi, la cuisine du chef est visuelle et goûteuse et les menus « dégustation » à la hauteur des becs fins. La carte des vins à rallonge fait la part belle aux vins du Luberon. Profitez l'été de la terrasse pour un repas au calme et au frais.

**For thirteen years, Virginie and Niels have made the Auberge des Carrières a gastronomic landmark in the small village of Les Taillades.** In this elegant, welcoming house, the chef's cuisine is as beautiful as it is flavorful, with tasting menus sure to delight discerning palates. The extensive wine list gives pride of place to Luberon vintages. In summer, enjoy a peaceful, refreshing meal on the shaded terrace.

**L'Auberge des Carrières**  
36, avenue du château - 84300 Taillades  
Tél. : +33 (0)4 32 50 19 97  
➔ [aubergedescarrieres.com](http://aubergedescarrieres.com)



## La Guinguette Velleronnaise

Du jeudi au dimanche midi pour le brunch, cet établissement posé à Velleron, en bord de Sorgue, conjugue les plaisirs gustatifs et festifs. Cocktails, menu de saison et planches copieuses attirent les regards et les envies. La carte des glaces fleurit à la belle saison pour des instants de détente rafraîchissants.

**From Thursday to Sunday at lunch-time for brunch**, this riverside spot in Velleron blends good food with a festive spirit. Cocktails, seasonal dishes, and generous sharing boards tempt both the eye and the appetite. In warmer months, an ice cream menu adds to the laid-back vibe.

**La Guinguette Velleronnaise**  
276, rue du Jas - 84740 Velleron  
Tél. : +33 (0)4 90 94 85 84  
➔ [laguinguettevelleronnaise.fr](http://laguinguettevelleronnaise.fr)

## Grand Hôtel Henri

Cette institution de l'Isle-sur-la-Sorgue appartient à la famille Toppin depuis trois générations. Rénové en 2015, l'hôtel propose

dix-sept chambres et suites luxueuses décorées à « la française », desservies par un magnifique escalier en marbre de Carrare. Le restaurant, lové autour

de la fontaine et honoré par le Guide Michelin, prolonge de belle manière un séjour d'exception.

**This L'Isle-sur-la-Sorgue institution has been owned by the Toppin family for three generations.** Renovated in 2015, the luxury hotel offers seventeen beautifully appointed French-style rooms and suites, accessed via a stunning Carrara marble staircase. The Michelin-recognized restaurant, nestled around a charming fountain, perfectly complements an exceptional and unforgettable stay.

**Grand Hôtel Henri**  
1, cours René Char - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 90 38 10 52  
➔ [grandhotelhenri.com](http://grandhotelhenri.com)



© DIDIER GENDRON / ELSA FERRER-MORTE / MONSIEUR TU / DR

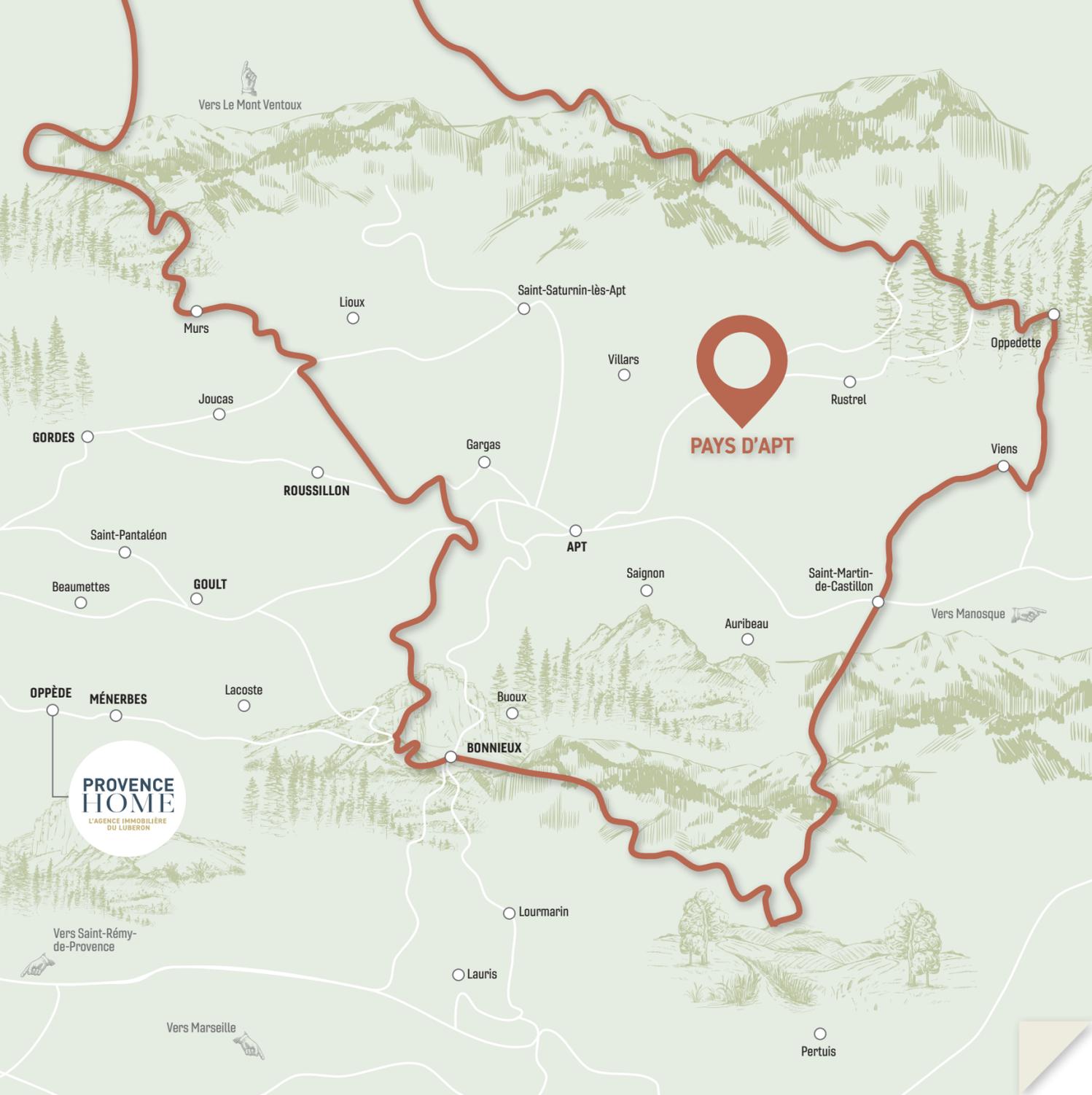
## Mannissa

Depuis quinze ans, cette boutique de décoration et d'ameublement ravit les dénicheurs de pièces uniques. Ici, dans ce beau magasin rempli de trouvailles, tout est fait main, de manière éco-responsable et... en famille: Elsa confectionne des objets en chanvre ancien, notamment des abats-jours, coussins et sacs, son mari Olivier conçoit et réalise des meubles et Claude, la maman, crée des bijoux. Quand il n'œuvre pas dans l'atelier, ce petit monde se relaye derrière le comptoir pour partager une énergie créatrice et débordante. Une sélection d'objets divers complète une offre originale et de bon ton. Coup de cœur pour de belles rencontres.



**For the past fifteen years**, this home decor and furnishings boutique has delighted treasure hunters in search of unique pieces. Inside this charming shop filled with discoveries, everything is handmade, eco-friendly, and created within the family. Elsa crafts items from vintage hemp - lampshades, cushions, and bags - her husband Olivier designs and builds furniture, and her mother Claude creates jewelry. When they're not busy in the workshop, this creative trio takes turns behind the counter, sharing their boundless energy and artistic flair. A curated selection of eclectic objects rounds out the original and tasteful offering. A true gem, where every visit feels like a chance encounter with something special.

**Mannissa**  
815, avenue des Quatre Otages - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tél. : +33 (0)4 90 38 33 06  
➔ [mannissa.fr](http://mannissa.fr) / @mannissa\_store



# Au cœur du Pays d'Apt

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



## MARCHÉS GOURMANDS

### APT

• Samedi matin, de 8 h à 13 h  
Centre-ville

### SAINT-SATURNIN-LÈS-APT

• Mardi matin, de 8 h à 12 h 30  
Place Gambetta

### BONNIEUX

• Vendredi matin, de 8 h à 13 h  
Place du Terrail

## SOMMAIRE

### Haute gastronomie en liberté

Le chef Christophe Bacquéi s'offre à Bonnieux une maison d'hôtes étoilée ..... P.76

### Blachère joue la symphonie des lumières

À Apt, le roi des luminaires urbains brille de mille feux ..... P.78

### La filière vins à la relance

Joël Bouscarle, président du syndicat AOP Luberon dresse l'état des lieux du vignoble luberonnais ..... P.80

### Explorer les villages perchés

Découverte au sommet des quatre sentinelles emblématiques du Luberon ..... P.92

### Bonnes adresses

..... P.94

 **NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE :**  
Pages 82 à 91

© PROVENCE HOME / ADOBE STOCK



Christophe Bacqué en pleine cueillette de plantes aromatiques dans son jardin.



## FINE DINING IN TOTAL FREEDOM

After earning every culinary honor, chef Christophe Bacqué and his wife finally open their own establishment, "Le Mas des Eydins" in Bonnieux.

As if it were meant to be. When Christophe Bacqué and his wife Alexandra purchased "Le Mas des Eydins" in Bonnieux in 2022, they embarked on the most personal chapter of their professional journey—the cherry on top of a life devoted to gastronomy and hospitality. After decades spent serving some of the finest establishments, the three-Michelin-starred couple found their own haven in Bonnieux, a place that truly reflects them. Here, in the heart of the Luberon, Christophe Bacqué reconnects with the essence that has always defined his cuisine—from his childhood in Corsica to the nearby Var region, where he honed his craft to excellence: the same sun, the same fragrances, and the ingredients that form the foundation of his Mediterranean culinary identity. After two years of meticulous renovations to shape a gastronomic guesthouse—a truly innovative concept—they feel they have carved out their own path in this now-familiar Provençal land. "We wanted to create our own universe, free from certain conventions, while remaining true to the pursuit of excellence that has always guided us," explains Christophe Bacqué. The result? A retreat in preserved nature, complete with a manicured garden, five guest rooms, and two cottages that add a special soul to the house. It's a small-scale structure compared to the grand establishments where they previously showcased their talents, allowing for personalized hospitality and closer connections with guests. "I'm like the people here—I need to feel a sense of trust before I open my door and truly express myself," confesses Christophe.

### A high-flying culinary experience

In the intimate setting of "Le Mas des Eydins", Christophe Bacqué returns to the fundamentals of his craft: stepping back behind the stoves with a close-knit team to deliver a world-class culinary experience. In the evening, a select group of around twenty guests enjoy an aperitif in the heart of the garden before descending into the wine cellar to choose their bottle. Then, they savor the chef's signature dishes—delicate zucchini flowers stuffed with royal sea bream or a modern take on "aioli" with octopus... "I cook with freedom, adapting to what local producers bring me to create a cuisine that evolves with the day," he shares. The atmosphere is intimate and flavorful, with the duo never far away, ensuring their "friends" want for nothing. The Bacqués' desire to bring joy shines through in every detail, from their perfectly executed cuisine to the seamless service. This unique experience has already been awarded two Michelin stars. "To do this job, you have to love people," Christophe reflects. "Here, we bring sincerity to our work rather than mere performance. And the Luberon—it's all about well-being to be shared." ●

### Le Mas des Eydins

2420, chemin du Four - 84480 Bonnieux

Tél. : +33 (0)6 33 63 81 24

leseydins.com



## HAUTE GASTRONOMIE EN LIBERTÉ

Après avoir récolté tous les honneurs culinaires, le chef Christophe Bacqué et son épouse ouvrent enfin leur propre maison, le Mas des Eydins à Bonnieux.

Comme une évidence. Quand Christophe Bacqué et son épouse Alexandra achètent en 2022 le Mas des Eydins, à Bonnieux, ils ouvrent le chapitre le plus personnel de leur histoire professionnelle, la cerise sur le gâteau d'une vie dédiée à la gastronomie et à l'hospitalité. Après des décennies au service des plus beaux établissements, le couple aux 3\* Michelin s'offre un écrin à Bonnieux, un lieu bien à eux, à leur image. Ici, dans le Luberon, Christophe Bacqué retrouve ce qui a toujours marqué sa cuisine, depuis la Corse de son enfance au Var tout proche où il a tuteuré l'excellence : le même soleil, les mêmes essences et les ingrédients qui fondent son identité culinaire méditerranéenne. Après deux ans de travaux méticuleux pour façonner une maison d'hôtes gastronomique – un concept novateur, convenons-en –, ils ont le sentiment d'avoir creusé leur sillon sur cette terre provençale

devenue familière. « Nous avons envie de créer notre propre univers, loin de certaines conventions, tout en restant imprégnés de ce devoir d'excellence qui nous a toujours guidés », raconte Christophe Bacqué. Un lieu donc, dans une nature préservée, avec son jardin manucuré, cinq chambres et deux gîtes qui apportent une âme supplémentaire à la maison. Une petite structure comparée aux grands navires où ils exercèrent leurs talents, favorisant un accueil personnalisé et la proximité avec les clients. « Je suis comme les gens d'ici, j'ai besoin d'être en confiance pour ouvrir ma porte et pour m'exprimer », confesse Christophe.

### UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE DE HAUTE VOLÉE

Dans l'espace confidentiel du Mas des Eydins, Christophe Bacqué revient aux fondamentaux de son engagement : il reprend sa place

derrière les fourneaux, avec une équipe resserrée, pour dispenser une expérience culinaire de haute volée. Le soir venu, la vingtaine de privilégiés prennent l'apéritif au cœur du jardin, puis descendent à la cave choisir leur vin, avant de retrouver les plats signatures du chef – la fleur de courgette à la délicate farce de dorade royale, ou encore l'aioli moderne au poulpe... « Je cuisine en liberté, je m'adapte aussi à ce que m'apportent les producteurs locaux pour faire une cuisine du jour. » L'atmosphère est intimiste et savoureuse, et le duo n'est jamais bien loin pour s'assurer que « les amis » ne

“Pour faire ce métier, il faut aimer les gens... Le Luberon, c'est quand même du bien-être à partager.”

manquent de rien. On sent chez les Bacqué l'envie de faire plaisir, avec une cuisine et un service « au cordeau ». Une expérience unique déjà récompensée par deux étoiles Michelin. « Pour faire ce métier, il faut aimer les gens, reprend Christophe. Ici, on amène de la sincérité dans notre travail, plus que de la démonstration. Et le Luberon, c'est quand même du bien-être à partager. » ●



## ENCHANTMENT AND SYMPHONY OF LIGHTS

*Apt is the birthplace of Blachere Illumination, one of the world's leading festive decoration companies. A discovery.*

**A**n extraordinary tale: that of a small Provençal SME that, in just fifty years, has grown into a multinational company lighting up the world's most iconic cities. A success story owed to Jean-Paul Blachere, an innovative creator who revolutionized decorative lighting starting in the 1970s. How has Blachere Illumination come to light up over 1,000 cities across more than 80 countries?

The first clue: a strong and steadfast local foundation. "Our expertise was born here, and even though we've expanded across the globe, every project is still developed in Apt", explains Julie Taton, Director of Image.

The second key: a conquering family spirit. The company is now led by Johan Hugues, Jean-Paul Blachere's nephew, and Romain Allain-Launay, his son-in-law. His daughter, Christine Blachere, runs the Blachere Foundation (see page 95). Blachere Illumination employs 140 people in Apt and shares its expertise through 27 subsidiaries and five production sites abroad.

The third strength: creativity that brings everyone's dreams to life, both young and old. "Our creations don't just shine – they move, entertain, and immerse. You can literally 'step into the light' by sitting on Santa's sleigh", continues Julie Taton. "Christmas is our busiest time of year, but we know how to illuminate any occasion, tailoring our work to each country's traditions."

### Eco-friendly materials

Another cornerstone of their success is technological innovation. Thirty years ago, the company introduced the light wire, a flexible neon that can be used to draw shapes. LEDs replaced incandescent bulbs entirely by 2002. "Illumination has become a societal issue – we address it not only through reduced energy consumption but also through new materials", says Julie Taton. Today, their installations are built with recycled aluminum. Scenographic elements – flexible, durable, and eco-friendly – are made from industrial plastic waste, recycled bottles, or sugarcane. A far cry from the synthetic tinsel of the past.

What's next? "In 2025, we're focusing on Lapland and our new 'Cristal' collection, featuring an all-white Santa, his sleigh, reindeer, and a tipi for gift-giving," announces Julie Taton. Another trend: colorful, non-illuminated installations designed to be displayed year-round, like oversized postcards featuring city landmarks. "Our job is to create stories and spark emotions, with the same enduring ambition – to keep pushing the boundaries of wonder." ❖

**Blachere Illumination**  
22, rue des Bourguignons - 84400 Apt  
Tél. : +33 (0)4 90 74 20 95  
➔ [blachere-illumination.com](http://blachere-illumination.com)

# FÉÉRIE ET SYMPHONIE DES LUMIÈRES

**Apt est le berceau de la société Blachere Illumination, l'un des leaders mondiaux des décorations festives. Découverte.**

Étonnante histoire que celle de cette petite PME provençale devenue en cinquante ans la multinationale qui fait scintiller les plus grandes villes du monde. Une consécration que l'on doit à Jean-Paul Blachère, un créateur innovant qui révolutionna l'éclairage décoratif à partir des années 1970. Comment Blachere Illumination peut afficher aujourd'hui un palmarès de 1000 villes illuminées dans plus de 80 pays ? Premier indice: un ancrage territorial fort et immuable. « Le savoir-faire est né ici et même si nous essayons dans le monde entier, tous les projets sont développés à Apt », raconte Julie Taton, directrice de l'image. Deuxièmement, un esprit de famille conquérant. L'entreprise est dirigée aujourd'hui par Johan Hugues, le neveu de Jean-Paul Blachère et Romain Allain-Launay, son gendre. Christine Blachère, sa fille, est à la tête de la Fondation Blachere (voir page 95). Blachere Illumination emploie 140 collaborateurs à Apt

et diffuse son expertise dans 27 filiales et sur cinq sites de production à l'étranger. Troisièmement, une créativité propice à incarner les rêves de chacun, petits et grands. « Nos produits sont lumineux mais animés, avec des effets qui divertissent et qui sont immersifs – on peut "entrer" dans la lumière en s'asseyant sur le traîneau du Père Noël, reprend Julie Taton. Noël est notre pic d'activité mais nous sommes capables de mettre en lumière tout événement en nous adaptant aux traditions de chaque pays. »

### DES MATÉRIAUX ÉCO-RESPONSABLES

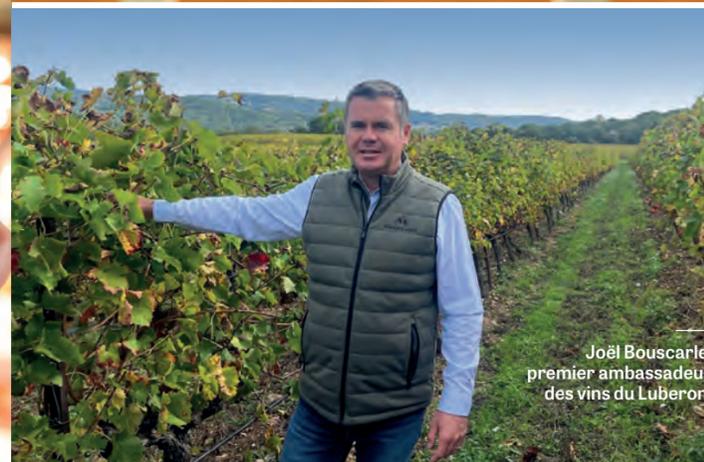
Enfin, l'innovation technologique est l'autre levier de sa réussite. Trente ans en arrière, l'entreprise a introduit le fil lumière, un néon qui permet de dessiner des formes. La led est généralisée en 2002, marquant la fin des ampoules à incandescence. « L'illumination est devenue un enjeu sociétal auquel nous répondons à travers l'éner-

gie consommée mais aussi avec de nouveaux matériaux », explique Julie Taton. La structure des décors et des personnages est en aluminium recyclé. On vient y fixer les éléments de scénographie, flexibles, résistants et éco-responsables, produits à partir de déchets plastiques industriels, de bouteilles en plastique recyclé ou de canne à sucre. De quoi renvoyer aux oubliettes la bonne vieille paille synthétique.

Quelles sont les prochaines tendances ? « En 2025, nous misons sur la Laponie et la gamme Cristal, avec un Père Noël tout de blanc vêtu, accompagné de son traîneau, de son renne et d'un tipi pour y

« Créer des décors colorés qui seront exposés toute l'année au cœur des villes, comme une carte postale. »

déposer des cadeaux », annonce Julie Taton. Autre voie, créer des décors colorés, pas forcément lumineux mais exposés toute l'année sur le principe d'une carte postale reprenant les emblèmes de la ville. « Notre métier est de créer des histoires et des émotions, avec toujours cette même ambition : aller toujours plus loin dans l'émerveillement. » ❖



Joël Bouscarle,  
premier ambassadeur  
des vins du Luberon.



## UN VERRE DE FRAÎCHEUR POUR LA CONVIVIALITÉ

Connus pour leur vivacité naturelle et portés par une corporation dynamique, les vins du Luberon s'adaptent aux fluctuations du marché et aux variations du climat.

Trait d'union entre les vins de Provence et ceux des Côtes-du-Rhône, l'appellation Luberon s'est fait une place au soleil. Avec ses 3 000 hectares classés en AOP (Appellation d'Origine Protégée), complétés par 2 500 hectares d'IGP (Indication Géographique Protégée), le Luberon est un territoire où les vins ont leur propre identité et se distinguent par leur fraîcheur. La proximité des pré-Alpes à l'est entraîne en effet une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Si le rosé reste majoritaire (46 %) le blanc, issu principalement du vermentino, vient de dépasser le rouge en volume (28 % contre 26 %). Parmi les acteurs de la filière viticole, 10 caves coopératives se partagent les trois quarts de la production, aux côtés de 62 caves particulières. « Il existe ici une culture de l'échange et du travail collectif, atteste Joël Bouscarle, le président du syndicat de l'AOP Luberon. En témoigne l'union économique de différents vigneron

afin d'accroître la compétitivité et de créer des marques fortes à destination des réseaux traditionnels et de la grande distribution, en France comme à l'export. » Pas de guerre de clocher ici entre les coopératives et les indépendants, tout le monde garde en tête le même objectif : valoriser l'appellation. Un quart du vignoble est conduit en agriculture biologique. « Nous sommes très sensibles à la préservation de notre environnement, reprend Joël Bouscarle. Nous évoluons dans un Parc Naturel Régional et que les vins soient bios ou HVE (Haute Valeur Environnementale), nous sommes tous engagés dans des pratiques vertueuses. »

### S'ADAPTER AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Face au recul de la consommation de vin en France (36 litres de vin bus par an et par habitant en 2024, contre 120 litres dans les années 1960), le vignoble luberonnais s'adapte : baisse des rende-

ments, contraction de la surface plantée et surtout, évolution de la production pour mieux coller aux attentes des consommateurs. Le réchauffement climatique, qui fait monter les degrés dans le verre, produit aussi ses effets sur le vignoble : « Nous réintégrons des cépages oubliés comme le picpoul blanc et nous incorporons dans notre cahier des charges, afin de les tester, des variétés résistantes à la chaleur : le sciaccarellu et le nielluciu qui viennent de Corse et l'assyrtiko de Grèce ». Les vins du Luberon disposent de tous les attributs pour acquérir la notoriété des crus rhodaniens : la région, connue pour ses villages perchés, ses curiosités géologiques et sa lumière pure tout au long de l'année attire nombre de touristes

“Des touristes qui ne manquent pas de ramener chez eux un peu de Provence en bouteille...”

qui ne manquent pas de ramener chez eux un peu de Provence en bouteille. L'été venu, vingt-six caves ouvrent leurs portes le mardi soir pour des dégustations conviviales, dans le cadre de l'opération Sunset Vignerons. Et pour rencontrer les producteurs dans un lieu exceptionnel, le Wine & Dine est l'événement à ne pas manquer, le 17 juillet, face au château de Lourmarin. ●

## A GLASS OF FRESHNESS TO SHARE GOOD TIMES

Known for their natural liveliness and supported by a dynamic collective, Luberon wines adapt to market fluctuations and changing climate conditions.

A bridge between the wines of Provence and those of the Rhone Valley, the Luberon appellation has carved out its place in the sun. Spanning 3,000 hectares classified as AOP (Protected Designation of Origin) and another 2,500 under IGP (Protected Geographical Indication), the Luberon is a terroir where wines boast a distinctive identity and stand out for their freshness. This is largely due to the nearby Pre-Alps to the east, which create a significant temperature range between day and night. While rosé still dominates (46%), white wine – mainly from vermentino – has just overtaken red in volume (28% vs. 26%).

The wine sector here is driven by 10 cooperative wineries producing three-quarters of the region's output, alongside 62 independent estates. “There's a real culture of exchange and collective effort here,” says Joel Bouscarle, president of the Luberon AOP union. “This is reflected in the economic alliances formed by several winemakers to boost competitiveness and build strong brands, whether for traditional networks or large-scale distribution, both in France and abroad.” There's no rivalry between co-ops and independents here – everyone shares the same goal: promoting the appellation.

A quarter of the vineyard is organically farmed. “We are deeply committed to preserving our environment,” Bouscarle adds. “We operate within a Regional Natural Park, and whether our wines are certified organic or meet High Environmental Value (HVE) standards, all of us are embracing sustainable practices.”

### Adapting to global warming

Faced with declining wine consumption in France (down to 36 liters per person per year in 2024, compared to 120 liters in the 1960s), Luberon vineyards are evolving: reducing yields, shrinking planted areas, and above all, adapting production to meet changing consumer expectations. Climate change, which is increasing alcohol levels in wines, is also reshaping the vineyard itself: “We're reintroducing forgotten grape varieties like picpoul blanc, and testing heat-resistant varieties such as sciaccarellu and nielluciu from Corsica, and assyrtiko from Greece,” Joel Bouscarle explains.

The Luberon has everything it takes to gain the same renown as Rhone crus. The region's hilltop villages, striking geological features, and year-round crystal-clear light draw countless tourists, many of whom return home with a bottle – or several – of Provence.

Come summer, 26 wineries open their doors every Tuesday evening for Sunset Vignerons, a series of relaxed wine tastings at dusk. And for those seeking a truly exceptional experience, Wine & Dine on July 17, held in front of the Chateau de Lourmarin, is not to be missed. ●

 AOP Luberon  
[vins-luberon.fr](https://vins-luberon.fr)



## PROPRIÉTÉ D'EXCEPTION AVEC VUE PANORAMIQUE

### EXCEPTIONAL PROPERTY WITH PANORAMIC VIEWS

À Bonnieux, cette propriété d'exception d'environ 426 m<sup>2</sup> offre une vue panoramique, un jardin méditerranéen de 11 500 m<sup>2</sup>, une piscine et une annexe indépendante. Composée de deux habitations, elle convient à une grande famille ou à un projet locatif haut de gamme. Calme absolu, volumes généreux, matériaux de qualité et cadre

naturel préservé font de ce bien un lieu rare alliant charme provençal, confort et potentiel.

*In Bonnieux, this exceptional property of approx. 426 sqm offers panoramic views, a 11,500 sqm Mediterranean garden, a swimming pool and an independent guest*

*house. Comprising two separate dwellings, it is ideal for a large family or a high-end rental project. Absolute tranquillity, generous volumes, quality materials and a preserved natural setting make this a rare opportunity combining Provençal charm, comfort and potential.*

### BONNIEUX

426 m<sup>2</sup> 1,15 ha 7 2 690 000 €

DPE : D  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102603  
[provence-home.com](http://provence-home.com)





# MAISON CONTEMPORAINE, VUE PANORAMIQUE ET PISCINE

CONTEMPORARY HOUSE, PANORAMIC VIEW AND POOL PANORAMIC VIEW

Proche d'Apt, cette maison contemporaine de plain-pied de 130 m<sup>2</sup>, construite en 2021, offre calme et vues dégagées sur un terrain clos de 3 200 m<sup>2</sup>. Elle dispose d'un séjour lumineux avec cuisine ouverte, d'un insert double face, de quatre chambres dont une suite parentale, et d'un garage. L'extérieur séduit avec ses

vastes terrasses, une piscine 8 x 4 m et un carport. Un bien moderne et fonctionnel, idéal pour profiter du confort et de la sérénité en Provence.

Near Apt, this contemporary single-story home of 130 sqm, built in 2021, offers tranquility and open views on a fenced

3,200 sqm plot. It features a bright living area with an open kitchen, a double-sided fireplace, four bedrooms, including a master suite, and a garage. The outdoor space impresses with large terraces, an 8x4 m swimming pool, and a carport. A modern and functional property, perfect for enjoying comfort and serenity in Provence.

## APT

 130m<sup>2</sup>
 3200m<sup>2</sup>
 4
  738 000€

DPE : A  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102534  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## MAISON DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE RÉNOVÉE AVEC JARDIN ET PISCINE

19TH-CENTURY HOUSE RENOVATED WITH GARDEN AND POOL

Cette maison de hameau rénovée de 200 m<sup>2</sup> allie charme et confort dans un cadre paisible. Son jardin clos de murs en pierres sèches accueille une piscine de 5 x 3 m et une remise aménageable de 60 m<sup>2</sup>. L'intérieur lumineux offre un vaste espace de vie, une cuisine modernisée et cinq chambres en suite, garantissant

confort et intimité. Un bien de caractère, idéal pour une résidence principale ou secondaire, au cœur de la Provence authentique.

*This renovated 200 sqm hamlet house combines charm and comfort in a peaceful setting. Its enclosed garden, surrounded by*

*dry stone walls, features a 5x3 m swimming pool and a 60 sqm outbuilding that can be converted as needed. The bright interior offers a spacious living area, a modernized kitchen, and five en-suite bedrooms, ensuring privacy and convenience. A characterful property, perfect as a primary or secondary residence in the heart of authentic Provence.*

### GARGAS




  
 200m<sup>2</sup> 235m<sup>2</sup> 5 780000€

DPE : D  
 Honoraires charge vendeur  
 Réf : 840102521  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)



## CHARMANTE BASTIDE AVEC JARDIN ET PISCINE

CHARMING COUNTRY HOUSE WITH GARDEN AND POOL

À Gargas, cette bastide restaurée du XX<sup>e</sup> siècle offre 1935 m<sup>2</sup> de terrain clos avec piscine au sel 9x4 m, pool house et un garage spacieux de 60 m<sup>2</sup>. L'intérieur chaleureux comprend un salon, une salle à manger, une cuisine équipée, ainsi que quatre chambres, dont deux en suite. Climatisée et bien entretenue, elle allie charme et fonctionnalité. Un

bien idéal pour une résidence familiale ou une activité de chambres d'hôtes au cœur du Luberon.

*In Gargas, this restored 20th-century bastide sits on a 1,935 sqm enclosed plot with a 9x4 m saltwater pool, a pool house, and a spacious 60 sqm garage. The warm interior features a living and dining*

*area, a fully equipped kitchen, and four bedrooms, including two en-suite. With air conditioning and quality amenities, this property combines charm and functionality. An ideal home for a family residence or a bed & breakfast activity in the heart of the Luberon.*

### GARGAS

220m<sup>2</sup> 1935m<sup>2</sup> 4 740 000€

DPE: E  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102412  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)

## CHAMBRES D'HÔTES AVEC VUE IMPRENABLE

GUEST ROOMS WITH BREATHTAKING VIEW

À Bonnieux, cette propriété de 300 m<sup>2</sup> avec cinq chambres d'hôtes offre une superbe vue sur la vallée du Luberon. Située à proximité du village, elle dispose d'un terrain avec piscine 9x4 m, parkings et garages. La maison principale comprend un salon lumineux avec insert, une véranda, une cuisine équipée et trois chambres. En rez-de-jardin, cinq chambres en suite

assurent un fort potentiel locatif. Un bien idéal pour une activité touristique dans un cadre enchanteur.

*In Bonnieux, this 300 sqm property with five guest rooms offers stunning views of the Luberon valley. Located within walking distance of the village, it features a landscaped plot with a 9x4 m pool, parking, and garages. The main house includes a*

*bright living room with a fireplace, a veranda, a fully equipped kitchen, and three bedrooms. On the garden level, five en-suite bedrooms provide strong rental potential. An ideal property for a tourism business in a charming setting.*

### BONNIEUX

300m<sup>2</sup> 2000m<sup>2</sup> 8 1799 000€

DPE: C  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102343  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)





## PROPRIÉTÉ RESTAURÉE AVEC VUE

### RESTORED PROPERTY WITH VIEW

Proche de Villars, cette ferme restaurée de 172 m<sup>2</sup> sur 1,1 ha de terrain offre une vue imprenable sur le Luberon. Elle dispose d'un salon lumineux avec cuisine ouverte, de cinq chambres, dont une dans un pigeonnier aménagé, et de plusieurs dépendances. L'extérieur séduit avec une piscine 11 x 6 m, un pool house avec cuisine d'été et une cour intérieure ombragée. Un

cadre paisible et authentique, idéal pour une résidence familiale ou une activité de location saisonnière.

Near Villars, this restored farmhouse of 172 sqm on an 1,1 ha plot offers breathtaking views of the Luberon. It features a bright living room with an open kitchen, five bedrooms, including

one in a converted dovecote, and several outbuildings. The outdoor space includes an 11x6 m swimming pool, a pool house with a summer kitchen, and a shaded courtyard. A peaceful and authentic setting, perfect as a family home or for seasonal rental opportunities.

### VILLARS




  
 172m<sup>2</sup> 1,1 ha 5 1195000€

DPE : B  
Honoraires charge vendeur  
Réf : 840102450  
[provence-home.com](https://www.provence-home.com)



Gordes



Roussillon



Ménerbes



Bonnieux

## EXPLORING THE HILLTOP VILLAGES

*An itinerary through heritage, breathtaking landscapes, and the art of living in the heart of the Luberon, for an unforgettable escape in Provence.*

**P**erched Villages of the Luberon: a journey through authentic Provence. Nestled atop lush green hills, the iconic perched villages of the Luberon offer breathtaking panoramas and an immersive experience in authentic Provençal life. Blending architectural heritage with preserved nature, this express itinerary allows you to soak in the very essence of the region.

### 1. Gordes – The unmissable gem

Begin your journey in Gordes, ranked among the most beautiful villages in France. Its cobbled streets, Renaissance château, and stone houses create a quintessential Provençal setting. The stunning view over the Luberon valley is reason enough to visit. Wander through its charming streets lined with art galleries and artisan boutiques before heading to your next stop.

### 2. Roussillon – A blaze of ochre

Just a few kilometers away, Roussillon dazzles with its cliffs and houses painted in shades of ochre, ranging from golden yellow to deep red. This unique natural wonder gives the village a warm and enchanting atmosphere. The "Sentier des Ogres" is a must-see, immersing you in a striking landscape reminiscent of the American Grand Canyon. Take a break on a sunny terrace to savor a local specialty before continuing your adventure.

### 3. Ménerbes – Timeless elegance

Perched on a rocky spur, Ménerbes captivates with its serene charm. A haven for artists and writers, the village reveals its treasures along its winding streets: art galleries, ancient stone facades, and panoramic views over the surrounding vineyards. Time seems to stand still here, inviting you to stroll at leisure, admire the blond limestone buildings, and explore quaint shops filled with local delicacies.

### 4. Bonnieux – A harmony of pines and heritage

Conclude your tour in Bonnieux, a hilltop village surrounded by pine forests and lavender fields. From its upper church, the panoramic view over the Luberon valley is simply breathtaking. Before departing, visit the Bakery Museum and explore the lively market, where the aromas of honey, aromatic herbs, and freshly baked bread awaken all your senses.

This tour of the perched villages offers a taste of the true spirit of the Luberon—a land of awe-inspiring landscapes, rich history, and a timeless atmosphere. From Gordes to Bonnieux, each village holds its own magic, charm, and way of life. In just a few hours, you'll have glimpsed the soul of this secret, bewitching Provence, leaving you with an irresistible desire to return.

# EXPLORER LES VILLAGES PERCHÉS

Une journée pour une escapade inoubliable au cœur du Luberon, entre patrimoine, paysages grandioses et art de vivre.

Nichés sur des collines verdoyantes, les villages perchés emblématiques du Luberon offrent des panoramas spectaculaires et une immersion dans l'authenticité provençale. Entre patrimoine architectural et nature préservée, ce circuit express vous permet d'apprécier l'essence même de la région.

### 1. GORDES, L'INCONTOURNABLE

Commencez votre escapade par Gordes, classé parmi les plus beaux villages de France. Ses ruelles pavées, son château Renaissance et ses maisons en pierre offrent un décor typiquement provençal. La vue imprenable sur la vallée du Luberon mérite à elle seule le détour. Flânez dans ses ruelles bordées de galeries d'art et de boutiques d'artisans avant de prendre la route vers votre prochaine halte.

### 2. ROUSSILLON, LE VILLAGE AUX OCRE FLAMBOYANTS

À quelques kilomètres, Roussillon vous éblouira avec ses falaises et maisons teintées de nuances d'ocre, allant du jaune doré au rouge profond. Ce spectacle naturel unique confère au village une atmosphère chaleureuse et envoûtante. Le Sentier des Ogres, promenade inoubliable, vous plonge dans un décor saisissant

rappelant les paysages américains du Grand Canyon. Profitez d'une pause pour déguster une spécialité locale sur une terrasse ensoleillée.

### 3. MÉNERBES, L'ÉLÉGANCE DISCRÈTE

Perché sur son éperon rocheux, Ménerbes séduit par son charme tranquille. Ce village, prisé des artistes et des écrivains, dévoile ses trésors au fil des ruelles : galeries d'art, vieilles pierres et vues panoramiques sur les vignobles environnants. Ici, le temps semble suspendu et l'on prend plaisir à se promener en admirant les façades de pierre blonde et les petites échoppes regorgeant de produits du terroir.

### 4. BONNIEUX, ENTRE PINS ET PATRIMOINE

Terminez votre circuit par Bonnieux, village dominant entouré de forêts de pins et de champs de lavande. Depuis son église haute, le panorama sur la vallée du Luberon est tout simplement époustouflant. Avant de partir, prenez le temps de visiter le musée de la boulangerie et de flâner sur le marché, où les senteurs de miel, d'herbes aromatiques et de pain chaud éveillent tous les sens. Cette balade autour des villages perchés permet de goûter à

l'essence même du Luberon : des paysages à couper le souffle, un riche patrimoine historique et une atmosphère hors du temps. De Gordes à Bonnieux, chaque village recèle une part de magie, un art de vivre et une beauté singulière. En seulement quelques heures, vous aurez effleuré l'âme de cette Provence secrète et envoûtante, qui laisse à chaque visiteur l'envie irrésistible de revenir.

## L'ACCESSIBILITÉ POUR TOUS

**La label national « Tourisme & Handicap » est attribué aux professionnels du tourisme** (restaurants, lieux de visite, activités de pleine nature et offices du tourisme) engagés dans une démarche ciblée sur l'accessibilité aux loisirs et aux vacances pour tous. Ceux-ci s'engagent à soigner l'accueil des visiteurs en prenant en compte leurs besoins et attentes (déficiences auditive, mentale, motrice et visuelle). Parmi les lieux accessibles aux personnes à mobilité réduite, un parcours spécifique a été récemment aménagé dans la forêt de cèdres à Bonnieux pour s'approcher au plus près des arbres.

### ACCESSIBILITY FOR ALL

The national "Tourisme & Handicap" label is awarded to tourism professionals (restaurants, visitor sites, outdoor activities, and tourist offices) committed to promoting accessibility to leisure and vacations for all. These professionals ensure a welcoming experience, considering the needs and expectations of visitors with various disabilities (auditory, cognitive, motor, and visual). Among the accessible locations for people with reduced mobility, a specific path has been recently developed in the cedar forest at Bonnieux, allowing visitors to get as close as possible to the trees.

© ANDRÉ ESTOCK

## Nòu Restaurant



**N**òu, c'est une pizzeria, un restaurant et un bar à cocktails familial chic et décontracté. Dans un cadre en pierres voutées et sur une terrasse face au coucher de soleil, on y savoure une cuisine maison élaborée avec des produits locaux et bio, ainsi qu'une belle sélection de vins naturels du coin.

**Nou is a pizzeria, restaurant, and cocktail bar with a chic yet laid-back family vibe. Enjoy vaulted stone dining rooms or a sunset-facing terrace while savoring homemade dishes crafted from local, organic ingredients, alongside a fine selection of natural wines from the region.**

**Nòu Restaurant**  
4, place Gambetta - 84480 Bonnieux  
Tél. : +33 (0)4 90 75 08 17  
restaurant-nou-bonnieux.fr

## Le Sanglier Paresseux

La vue depuis la terrasse du restaurant sur les monts de Vaucluse vaut l'ascension vers Caseneuve. Le chef Boris Boittiaux propose une cuisine précise et instinctive, comme l'inamovible saumon en gravlax, le cochon des Alpes et l'agneau du Ventoux en version terre-mer. Dès le printemps, le bar à tapas offre une alternative cocktails et grignotages.

**The view from the restaurant terrace over the Vaucluse mountains at sunset is worth the climb to Caseneuve. Chef Boris Boittiaux offers precise and instinctive cuisine, such as the timeless gravlax salmon and the Alpine and Ventoux pork in a land-sea combination. From spring onwards, the tapas bar provides a delightful alternative with cocktails and tasty snacks.**

**Le Sanglier Paresseux**  
2, rue de la Poterie - 84750 Caseneuve  
Tél. : +33 (0)4 90 75 17 70  
sanglierparesseux.com



## Coquillade Provence

Intégré au prestigieux réseau Relais & Châteaux, Coquillade Provence est un resort unique proposant un hôtel et spa 5\* et trois restaurants : l'Avelan et sa proposition gastronomique conduite par le chef Benjamin Higgins, Les Vignes et son jardin avec une cuisine familiale de terroir et le Cipressa et sa carte méditerranéenne. Le site est attenant aux 36 hectares du vignoble Aureto, classé en AOP Ventoux. Le charme luxueux de la Provence au cœur du Luberon.

**Part of the prestigious Relais & Châteaux network, Coquillade Provence is a unique resort offering a 5\* hotel and spa, three restaurants (L'Avelan, featuring a gastronomic menu led by chef Benjamin Higgins, Les Vignes with its family-style local cuisine and garden, and Cipressa with its Mediterranean-inspired menu), set amidst 36 hectares of the Aureto vineyard, located in the AOP Ventoux region. Experience the luxurious charm of Provence at the heart of the Luberon.**

**Coquillade Provence**  
Hameau Le Perrotet - 84400 Gargas  
Tél. : +33 (0)4 90 74 71 71  
coquillade.fr

## Librairie Fontaine Luberon

Appartenant à l'un des derniers réseaux indépendants de France, la Librairie Fontaine Luberon située à Apt est une ode au livre papier et au commerce de proximité. Dans cette échoppe de centre-ville au charme indéniable, on trouve les titres qui font l'actualité littéraire et un fond permanent bien achalandé côtoyant les rayons jeunesse, papeterie, jeux et jouets, ainsi que du matériel de loisirs créatifs. C'est incontestablement la bonne adresse pour recevoir des conseils avisés et cultiver le goût de la lecture. Un site Internet permet de s'informer des derniers coups de cœur des libraires et de commander en ligne avec retrait en magasin ou livraison à domicile.



**Belonging to one of the last independent networks in France, Librairie Fontaine Luberon in Apt is a tribute to paper books and local commerce. In this undeniably charming downtown shop, you'll find the latest literary releases alongside a well-stocked permanent collection, including youth titles, stationery, games and toys, as well as creative leisure materials. It is undoubtedly the place to get expert advice and cultivate a love for reading. An online site allows you to discover the latest booksellers' favorites and place orders for in-store pickup or home delivery.**

**Librairie Fontaine Luberon**  
16, rue des Marchands - 84400 Apt  
Tél. : +33 (0)4 90 71 14 03  
luberon.librairiesfontaine.com

© COQUILLADE PROVENCE / FREDERIC PARIENS / MARCO DIACIOLI / MATHEU NZ / LAETTAMARIN / DR

## Les Davids

Propriété rêvée de l'entrepreneuse belge Sophie Le Clercq et de son mari, le peintre Yves Zurstrassen, ce domaine converti au bio produit des vins en appellation Ventoux. Son chai spectaculaire, épousant la colline, accueille l'été une terrasse de restaurant, avec vue sur la vallée d'un côté et les cuves tulipes de l'autre. Une réussite autant architecturale que gustative.

**Belgian entrepreneur Sophie Le Clercq and painter Yves Zurstrassen's organic estate produces Ventoux wines. Its stunning winery, blending with the hillside, features a summer restaurant terrace with views of the valley and tulip-shaped vats. A true architectural and gastronomic success.**

**Les Davids**  
Route de Banon - 84750 Viens  
Tél. : +33 (0)4 90 04 97 48  
lesdavids.fr



## La Fondation Blachere

Désormais installée dans l'ancienne gare de Bonnieux, la Fondation Blachere pour l'art africain contemporain attire plus de 15 000 visiteurs par an et possède plus de 2 000 pièces, l'une des plus importantes en Europe. En 2025, focus sur la spiritualité du vaudou, avec l'exposition « Sensibilité vaudou dans l'art contemporain d'Afrique » constituée de masques, de costumes, de statuettes et d'œuvres variées (peintures, sculptures, photographies et vidéos). Jusqu'au 20 septembre 2025.

**Now located in the former Bonnieux train station, the Blachere Foundation for Contemporary African Art attracts over 15,000 visitors annually and holds more than 2,000 pieces, one of the largest collections in Europe. In 2025, the focus is on the spirituality of voodoo, with the exhibition "Voodoo Sensitivity in Contemporary African Art," featuring masks, costumes, figurines, and various artworks (paintings, sculptures, photography, video). Until September 20, 2025.**

**Fondation Blachere**  
121, chemin de Coucourdon - Place de la Gare - 84480 Bonnieux  
Tél. : +33 (0)4 32 52 06 15  
fondationblachere.org

## Un jardin sur le toit



**D'**abord, un lieu : on est au sommet du village de Saignon, sur les vestiges d'un château du XII<sup>e</sup> siècle. La terrasse de 300 m<sup>2</sup>

offre une vue imprenable à 360° sur le Luberon. Ici, la carte resserrée est bistronomique et les assiettes élégantes, servies dans une ambiance

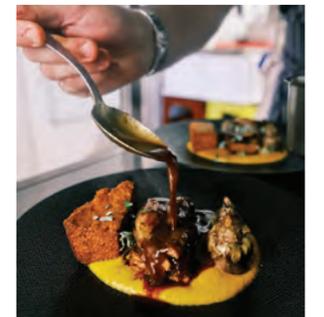
**intimiste et chaleureuse. Une belle expérience culinaire pour passer un moment hors du temps.**

**First, a location:** at the top of the village of Saignon, on the ruins of a 12th-century castle. The 300sqm terrace offers an unbeatable 360° view of the Luberon, providing a panoramic spectacle of the surrounding nature. Here, the concise bistronomic menu features elegant plates, served in an intimate and warm atmosphere. A beautiful culinary experience, perfect for enjoying a timeless moment while surrounded by stunning views.

**Un jardin sur le toit**  
62, rue de Cassy - 84400 Saignon  
Tél. : +33 (0)4 90 75 63 81  
labergerie-maubec.fr

## Restaurant La Fontaine

Pour Jean et Roxanne Bergougnoux, la cuisine commence toujours chez leurs fournisseurs. Tous leurs mets sont sourcés auprès de producteurs locaux, les asperges et les fraises de Rustrel, les légumes de Villars ou les fromages de Simiane... Le service est attentionné et les plats aux accents sudistes sont créatifs et gourmands, à déguster au pied de la fontaine. Les menus à prix tenus sont renouvelés fréquemment et attirent une clientèle d'habitues. Un sans-faute du début à la fin, salué par les clients qui en redemandent. À noter une carte de 120 références de vins bios et biodynamiques, à boire à table ou à emporter.



**For Jean and Roxanne Bergougnoux, cooking always starts with their suppliers. All their dishes are sourced from local producers, including asparagus and strawberries from Rustrel, vegetables from Villars, and cheeses from Simiane. The service is attentive, and the dishes, with their Southern accents, are crafted, creative, and flavorful, best enjoyed by the fountain. The reasonably priced menus are frequently updated, attracting a loyal clientele. A flawless experience from start to finish, praised by customers who keep coming back. Notably, there's a selection of 120 organic and biodynamic wines, available to enjoy at the table or to take home.**

**Restaurant La Fontaine**  
Place de la Fontaine - 84400 Villars  
Tél. : +33 (0)4 90 75 48 55  
restaurantlafontaine.com



“  
*Animés par la passion de  
notre métier et de notre  
région, nous mettons tout en  
œuvre pour faire de votre  
rêve une réalité...*

—  
*Un engagement constant  
pour répondre à vos attentes*

—  
*La détermination d'être  
à la hauteur de vos enjeux*

—  
*Des technologies 3D  
innovantes au service  
de votre projet*

—  
*La rigueur et le respect  
de nos obligations  
professionnelles*

”



**96 %\* de nos clients nous recommandent**

\*sur 318 avis certifiés

CE SONT EUX 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. »

...

Directrice de la publication:  
Isabelle Gérald

Comité éditorial et rédaction: Claire Baillot,  
Morgane Lebrun et Laurent Mersier

Conception graphique: Valérie Mersier

Achévé d'imprimer par l'imprimerie ORTA  
30, bd Limbert - Avignon, en juin 2025.

**PROVENCE  
HOME**

**L'AGENCE IMMOBILIÈRE  
DU LUBERON**

*Vivre le Luberon*

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

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

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

