

A scenic view of a swimming pool in a lush garden. In the foreground, a large, light-colored stone planter is partially visible on the left. The pool is surrounded by green grass and various trees and shrubs. In the background, there are rolling hills under a clear blue sky. A thatched gazebo is visible on the left side of the pool.

Vivre le Luberon

PROVENCE HOME

L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON



© Nicole Milton - Création florale - Kintsugi 2024

“ En créant, vous vous nourrissez de l’énergie de l’acte et de tout ce qui en émane. C’est une énergie de joie, d’amour qui enrichit au-dedans de vous-même et renforce votre bien-être. Toucher le cœur des êtres humains et leur permettre de s’ouvrir à leur beauté intrinsèque, telle est mon intention.”

•
“When you create, you nourish yourself with the energy of the act itself and all that flows from it. It is an energy of joy and love that enriches you from within and enhances your sense of well-being. To touch the hearts of human beings and allow them to open themselves to their intrinsic beauty—such is my intention.”

•
Nicole Milton



ISABELLE GÉRALT
Fondatrice et dirigeante de l’agence Provence Home
Founder and director of Provence Home agency

Le vrai luxe ? Vivre le Luberon

À l’heure où tout s’accélère, le véritable luxe réside peut-être dans notre capacité à prendre le temps. Le temps de contempler un paysage, de découvrir une histoire, d’écouter celles et ceux qui façonnent un territoire et lui donnent sa profondeur. Le Luberon est un lieu rare. Un territoire que l’on n’admire pas seulement, mais que l’on habite et que l’on ressent. Derrière la beauté de ses villages, de ses champs de lavande, de ses vignobles et de ses mas en pierre se révèle une richesse précieuse : celle des femmes et des hommes qui le font vivre au quotidien. Depuis plus de dix ans, Provence Home accompagne une clientèle française et internationale dans ses projets de vie et d’investissement au cœur du Luberon. Cette présence sur le terrain nourrit une conviction simple : un bien immobilier ne se résume jamais à une adresse. Il incarne un environnement, un mode de vie, des rencontres et une émotion.

Au fil des pages de cette nouvelle édition de **Vivre le Luberon**, nous avons souhaité partager l’identité de cette région d’exception : des propriétés remarquables, mais aussi des artisans, des acteurs culturels, des vignerons, des entrepreneurs et des personnalités qui contribuent chaque jour à son rayonnement. Parce qu’accompagner un projet immobilier demande bien davantage qu’une connaissance du marché, nous avons à cœur d’offrir un conseil fondé sur la compétence, la connaissance du territoire et l’authenticité de la relation. Cette année encore, nous sommes fiers de soutenir la dixième édition des “Concerts au coucher de soleil” à Oppède, où patrimoine, culture et émotion se rencontrent. Nous vous invitons tous à parcourir ces pages avec curiosité, émerveillement et sincérité. Bonne découverte !

The Ultimate Luxury? Living in the Luberon

At a time when everything seems to be moving faster, true luxury may simply lie in our ability to slow down. To take the time to admire a landscape, discover a story, and listen to those who shape a place and give it its depth. The Luberon is a rare place. A region that is not merely admired, but truly lived and experienced. Beyond the beauty of its villages, lavender fields, vineyards and stone farmhouses lies an even greater treasure: the women and men who bring it to life every day. For more than ten years, Provence Home has been assisting French and international clients with their lifestyle and investment projects in the heart of the Luberon. This daily presence in the region has led us to a simple conviction: a property is never just an address. It embodies an environment, a way of life, meaningful encounters and emotions.

Through the pages of this new edition of **Vivre le Luberon**, we wanted to share the identity of this exceptional region: remarkable properties, certainly, but also artisans, cultural figures, winemakers, entrepreneurs and personalities who contribute every day to its influence and vitality. Because supporting a real estate project requires far more than market knowledge, we are committed to offering advice built on expertise, a deep understanding of the region and authentic relationships. This year once again, we are proud to support the tenth edition of the “Concerts au coucher de soleil” in Oppède, where heritage, culture and emotion come together. We invite you to explore these pages with curiosity, wonder and sincerity. Enjoy exploring!



Au cœur du Luberon

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

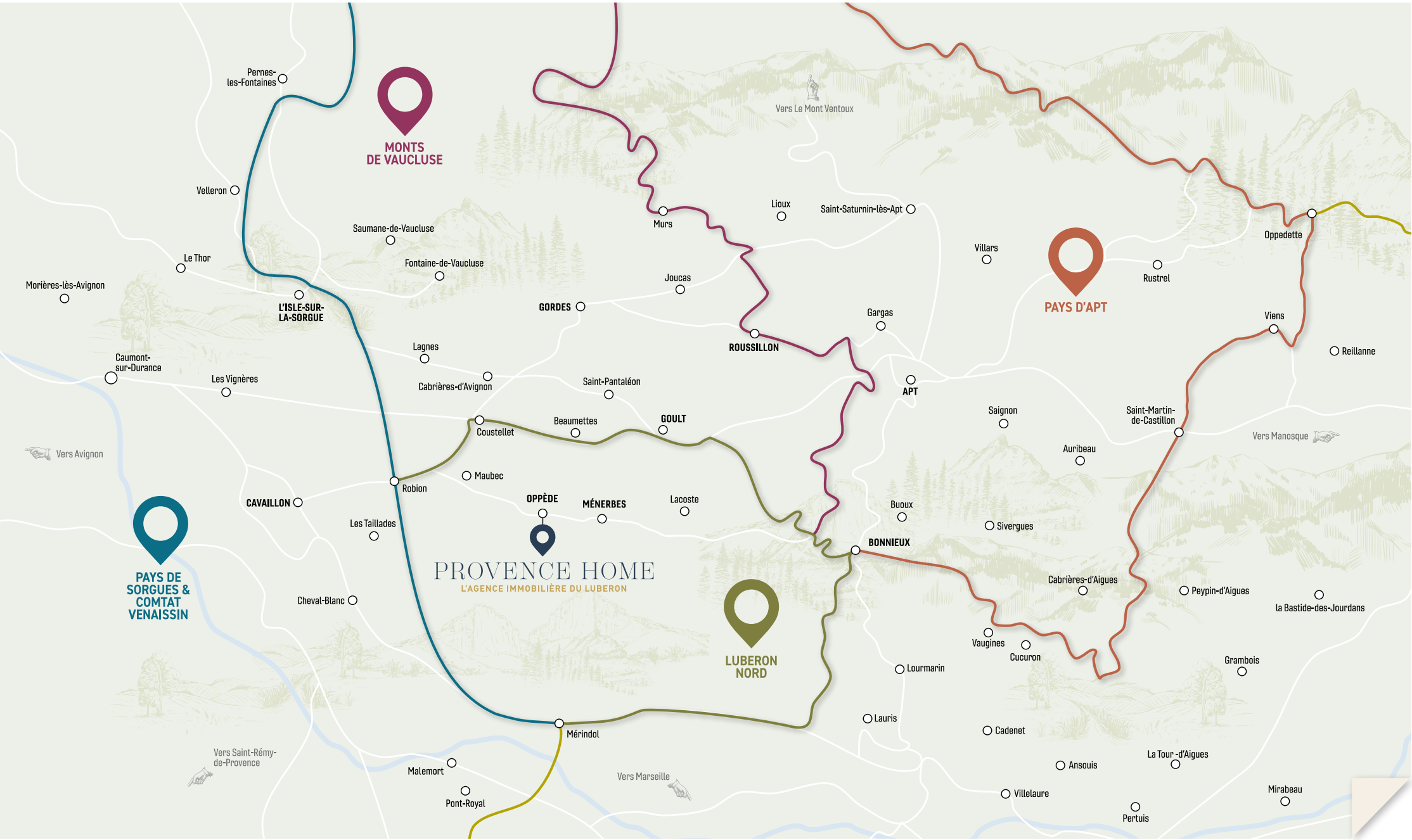
Pour chaque zone, vous trouverez une évocation du patrimoine gastronomique et culturel, ainsi qu'un aperçu des ressources naturelles exploitées, développées et préservées par l'homme, au-

tant 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

PROVENCE HOME, LE LUBERON CONFIDENTIEL

4

LUBERON NORD

8

Entretien avec Valérie Panagiotis-Vausselin, l'entrepreneuse aux mille projets

10

Oppède, un village dynamique et solidaire

12

Les Concerts au coucher de soleil

14

Domaine La Garelle, trente ans de passion viticole

16

Boulangerie La Lyse, au paradis des gourmands

18

Le Luberon à vélo, chacun sa route, chacun son chemin

20

Le Mas des Infermières, quand le vin crève l'écran

22

Les bonnes adresses

24

MONTS DE VAUCLUSE

28

Gordes, l'icône du Luberon

30

Gérald Konings, un chef à votre service

32

Aroma-Zone, entrez dans la zone de confort

34

Le Centre Horloger de Provence met les pendules à l'heure

36

Les bonnes adresses

38

PAYS DE SORGUES & COMTAT VENAISSIN

42

Bien-être à la française

44

La manufacture Brun de Vian-Tiran

44

L'homme qui sculptait la nature

46

Nicolas Eres crée des œuvres de métal et d'or

46

Les bonnes adresses

48

PAYS D'APT

52

Coquillade Provence, le luxe au naturel

54

Blachère joue la symphonie des lumières

56

Haute gastronomie en liberté chez Christophe Bacquié

58

AOP Luberon, la filière vins à la relance

60

Villages perchés, les quatre sentinelles du Luberon

62

Les bonnes adresses

64

PROVENCE HOME, L'AGENCE

68



LUBERON CONFIDENTIEL

QUAND LES PLUS BELLES PROPRIÉTÉS CHANGENT DE MAINS EN TOUTE DISCRÉTION

Certaines propriétés ne s'affichent ni en vitrine ni sur les portails immobiliers. Elles se découvrent autrement, dans la discrétion d'une relation de confiance, au fil d'échanges ciblés entre propriétaires et acquéreurs, accompagnés par un interlocuteur de référence capable d'allier connaissance du territoire, exigence de confidentialité et qualité de conseil.

Au cœur du Luberon, ces demeures d'exception constituent un patrimoine rare. Mas en pierre chargés d'histoire, domaines familiaux, bastides élégantes nichées au milieu des vignes, propriétés contemporaines parfaitement intégrées à leur environnement... Chacune possède une identité singulière.

Depuis plus d'une décennie, Provence Home accompagne des propriétaires et des acquéreurs français et internationaux dans la réalisation de projets immobiliers d'exception. Grâce à son ancrage local, à sa connaissance approfondie du marché et à la qualité de son accompagnement, l'agence intervient bien au-delà de la simple transaction. Elle agit comme un intermédiaire de confiance, soucieux de préserver les intérêts de chacun avec compétence, discrétion et justesse.

Pour certains propriétaires, la confidentialité est essentielle

Qu'il s'agisse d'une résidence familiale, d'un domaine patrimonial ou d'un bien à forte valeur affective, la mise en vente demande une approche délicate et sur mesure. Provence Home sélectionne avec soin les acquéreurs potentiels et privilégie des présentations ciblées, respectueuses des souhaits exprimés par les propriétaires. Chaque démarche est pensée pour préserver la valeur du bien et son histoire. De leur côté, les acquéreurs recherchent souvent bien davantage qu'une maison. Ils aspirent à un lieu de vie, une atmosphère, une expérience.

Notre rôle consiste à les accompagner dans la découverte du territoire afin qu'ils puissent prendre une décision éclairée et cohérente. Dans le Luberon, un projet immobilier ne se limite jamais à des critères objectifs. Il suppose de percevoir l'esprit d'un lieu, la singularité d'un paysage, la promesse d'un rythme de vie. Cette lecture sensible du territoire, associée à une expertise immobilière exigeante, permet d'établir des correspondances justes

entre une propriété et ceux qui s'y projettent. Dans le Luberon, certaines demeures sont de véritables trésors cachés. Elles ne se vendent pas toujours publiquement ; elles se transmettent dans un climat de confiance absolue. C'est cet accompagnement discret, compétent, personnalisé et profondément humain que Provence Home met chaque jour au service de ses clients.

Vous êtes propriétaire d'un bien d'exception dans le Luberon ?

Certaines propriétés méritent une approche spécifique, Provence Home vous accompagne avec discrétion, compétence et professionnalisme afin de transmettre votre patrimoine dans les meilleures conditions. ●



CONFIDENTIAL LUBERON

WHEN THE FINEST PROPERTIES CHANGE HANDS DISCREETLY

Some properties are never displayed in shop windows or advertised on property portals. They are discovered differently, through trusted relationships and carefully targeted introductions between owners and buyers, guided by an advisor combining local expertise, confidentiality and expert guidance. In the heart of the Luberon, these exceptional residences represent a rare heritage. Historic stone farmhouses, family estates, elegant bastides nestled among the vineyards and contemporary properties perfectly integrated into their surroundings... Each possesses its own distinctive identity. For more than a decade, Provence Home has assisted French and international owners and buyers with exceptional real estate projects. Thanks to its local roots and in-depth market knowledge, the agency acts as a trusted intermediary, combining professionalism, discretion and integrity.

For some owners, confidentiality is essential

Whether a family residence, a heritage estate or a property of particular significance, bringing it to market requires a tailored approach. Provence Home carefully selects potential buyers and organizes targeted presentations designed to preserve both the value and history of each property. Buyers are often seeking far more than a house. They are looking for a lifestyle, an atmosphere and an experience. Our role is to help them discover the region and make informed decisions. In the Luberon, a real estate project is never defined by objective criteria alone. It requires an understanding of a place, a landscape and a way of life. This local insight, combined with real estate expertise, allows us to create the right match between a property and its future owners. Some residences in the Luberon are true hidden treasures. They are not always publicly marketed but passed on within a framework of absolute trust. This discreet, personalized and deeply human support is what Provence Home provides every day.

Do you own an exceptional property in the Luberon?

Some properties deserve a dedicated approach. Provence Home supports you with discretion, expertise and professionalism to ensure the successful transfer of your property under the best possible conditions. ●



LUBERON CONFIDENTIEL

Quand l'exceptionnel se niche
jusque dans les moindres détails...

CONFIDENTIAL LUBERON

*When excellence is revealed
in every detail...*

PROVENCE HOME | VIVRE LE LUBERON 9

ENTRETIEN AVEC
VALÉRIE PANAGIOTIS-VAUSSELIN

“Se reconnecter à son environnement”

Valérie Panagiotis-Vausselin, la fondatrice d’Aroma-Zone, multiplie les initiatives holistiques avec la passion du terroir luberonnais comme dénominateur commun.



« LA VIE EST UN DÉFI À RELEVER, UN BONHEUR À MÉRITER, UNE AVENTURE À TENTER », A DIT MÈRE TERESA. CETTE POSTURE SEMBLE VOUS CORRESPONDRE...

Valérie Panagiotis-Vausselin : Les valeurs d’universalité et de transmission m’ont toujours inspirée, surtout quand elles sont en lien avec la nature. Aroma-Zone est née de cette ambition. En 2020, cette histoire familiale avait pris une telle dimension qu’une ouverture à l’international s’imposait. Nous avons fait le choix de remettre la famille au centre de nos préoccupations et de laisser Aroma-Zone poursuivre son évolution. Quelle suite après cette aventure formidable ? Je voulais mener un projet entrepreneurial en prise avec le Luberon où nous avons nos attaches. Mon mari Yannick est originaire de Menerbes et j’habite le secteur depuis près de vingt ans. Le rachat du Domaine de la Citadelle, un lieu magnifique et vibrant qui possède une histoire locale forte, s’inscrivait dans cette logique.

VOUS VOILÀ DONC VIGNERONNE, MAIS PAS SEULEMENT...

V.P.-V. : La Citadelle produit du vin mais possède également le musée du tire-bouchon, un jardin botanique avec des plantes du monde entier mais aussi deux restaurants : La Table Agricole où Nicolas et Margaux Tayac subliment les produits maison et le Bistrot de la Citadelle, une cave à manger qui met en accord les vins du domaine avec une cuisine de terroir. Le partage et la convivialité nous guident chaque jour à la Citadelle.

QUELLE EST VOTRE APPROCHE DE LA VITICULTURE ?

V.P.-V. : Notre but premier est de favoriser les synergies naturelles en créant de la biodiversité, en introduisant de nouveaux cépages résistants à la chaleur et en travaillant sur l’enherbement. Nous avons la chance de pouvoir faire des expérimentations sans avoir d’objectif de rendement à tout prix. Nous avons aussi réduit la taille de nos cuves pour travailler à la parcelle, afin d’être le plus précis possible et de mettre en valeur nos terroirs. Et nous utilisons aussi différents contenants, en inox, en bois ou en terre cuite. Tous ces pa-

ramètres nous permettent de créer des vins identitaires, c’est un travail passionnant.

VOUS AVEZ AUSSI ACQUIS LE DOMAINE LA ROYÈRE, AVEC QUELS OBJECTIFS ?

V.P.-V. : La Royère est un domaine emblématique du Luberon, un lieu convivial et chaleureux, avec une équipe pour laquelle nous avons eu un réel coup de cœur. Là encore, l’offre est plurielle. Le domaine produit du vin mais aussi des spiritueux et abrite le musée de l’huile d’olive, attendant à son moulin. On décroisonne et tout est sujet à curiosité.

LA ROYÈRE QUI ACCUEILLE DÉSORMAIS UN CENTRE DE FORMATION SUR L’HUILE D’OLIVE...

V.P.-V. : Nous nous sommes rapprochés de Cécile Le Galliard, Alexandra Gauquelin Roché et Cécile Cron, dont les formations attiraient déjà des personnes de toutes origines, des professionnels comme des particuliers. Nous avons créé ensemble le centre de formation baptisé LHOVE (L’Huile d’Olive Vierge Extra) pour leur donner l’audience et les outils qu’elles méritent. Tous ces projets nous incitent à reprendre la main sur notre sensorialité, à



nous reconnecter à notre environnement immédiat. Nos propositions s’adressent à tout le monde et d’abord aux gens d’ici, qui en sont les premiers acteurs. ●

Reconnect with your environment

Valérie Panagiotis-Vausselin, founder of Aroma-Zone, is pursuing a range of holistic initiatives, all united by a shared passion for the terroir of the Luberon.

“LIFE IS A CHALLENGE TO BE MET, A HAPPINESS TO BE EARNED, AN ADVENTURE TO BE DARED,” SAID MOTHER TERESA. THAT OUTLOOK SEEMS TO SUIT YOU PERFECTLY...

Valérie Panagiotis-Vausselin : The values of universality and sharing have always inspired me, especially when they are connected to nature. Aroma-Zone was born from that ambition. By 2020, this family story had grown to such an extent that international expansion became inevitable. We chose to put family back at the heart of our priorities and allow Aroma-Zone to continue its evolution independently.

What comes after such an extraordinary adventure? I wanted to embark on an entrepreneurial project deeply rooted in the Luberon, where we have

strong ties. My husband, Yannick, is from Menerbes, and I have lived in the area for nearly twenty years. Acquiring Domaine de la Citadelle—a magnificent and vibrant place with a rich local history—was a natural step in that direction.

SO NOW YOU ARE A WINEMAKER—BUT NOT ONLY THAT...

V.P.-V. : La Citadelle produces wine, but it is also home to the Corkscrew Museum, a botanical garden featuring plants from around the world, and two restaurants: La Table Agricole, where Nicolas and Margaux Tayac showcase the estate’s own produce, and Le Bistrot de la Citadelle, a wine bar and restaurant pairing the estate’s wines with authentic regional cuisine. Sharing and conviviality guide us every day at La Citadelle.

WHAT IS YOUR APPROACH TO VITICULTURE ?

V.P.-V. : Our primary goal is to encourage natural synergies by fostering biodiversity, introducing new heat-resistant grape varieties, and developing cover crops between the vines. We are fortunate to be able to experiment without being driven solely by yield targets. We have also reduced the size of our fermentation tanks to work on a plot-by-plot basis, allowing us to be as precise as possible and to highlight the unique character of each terroir. In addition, we use a variety of vessels—stainless steel, wood, and terracotta. All these factors

enable us to create wines with a strong sense of identity. It is fascinating work.

YOU HAVE ALSO ACQUIRED DOMAINE LA ROYÈRE. WHAT ARE YOUR OBJECTIVES THERE ?

V.P.-V. : La Royère is an iconic Luberon estate, a warm and welcoming place with a team that immediately won us over. Once again, the offering is multifaceted. The estate produces wine and spirits and is home to the Olive Oil Museum, located next to its olive mill. We believe in breaking down barriers and encouraging curiosity in every form.

LA ROYÈRE IS NOW ALSO HOME TO A TRAINING CENTRE DEDICATED TO OLIVE OIL...

V.P.-V. : We partnered with Cécile Le Galliard, Alexandra Gauquelin Roché, and Cécile Cron, whose courses were already attracting both professionals and enthusiasts from diverse backgrounds. Together, we created a training center called LHOVE (L’Huile d’Olive Vierge Extra – Extra Virgin Olive Oil), giving them the visibility and resources they deserve. All these projects encourage us to reconnect with our senses and with our immediate environment. Our initiatives are designed for everyone, but first and foremost for the local community, who are their most important participants and ambassadors. ●

EN SAVOIR +

- domaine-citadelle.com
- royere.com
- lhave.fr



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 boulodrome 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. L'art et la culture occupent également une place essentielle dans le village. Oppède Patri-

moine propose des visites guidées de la Collégiale Notre-Dame-d'Alidon, tandis que les Concerts au coucher de 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. ●

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 de 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. ●

EN SAVOIR +
oppede.fr



OPÉRA
& CONCERTS
au coucher de
soleil
direction musicale et artistique
CYRIL DIEDERICH



L'OPÉRA AU GRAND AIR

Le Festival lyrique des Concerts au coucher de soleil soufflera cette année sa dixième bougie.
Un événement estival qui illuminera la place du village d'Oppède.

Un opéra joué en plein air à la tombée de la nuit, entre les pierres séculaires d'un village « remarquable » ? Voilà le pari fou d'un chef d'orchestre amoureux d'Oppède, à l'origine des Concerts au coucher de soleil, l'un des événements musicaux les plus originaux de l'été. Retour au début des années 1970. Jeune musicien originaire d'Aix-en-Provence, Cyril Diederich organise les Semaines musicales en Luberon, des concerts lyriques donnés au pied des remparts d'Oppède et dans d'autres hauts lieux du Vaucluse. Ce rendez-vous annuel ancrera pendant des décennies la grande musique dans un territoire prédestiné à mettre en valeur les œuvres intemporelles du répertoire classique. Après une brillante carrière qui l'a conduit à diriger les plus grands orchestres en France et à l'international, Cyril Diederich revient en Provence pour jouer les contrastes en associant l'opéra à l'ambiance intimiste du village d'Oppède.

La première édition des Concerts au coucher de soleil fut donnée en 2016 entre les murs sacrés de la Collégiale Notre-Dame Dalidon. Afin d'accueillir les années suivantes un public grandissant (500 personnes pour chaque soirée) la scène s'installa sur la Place de la Croix, un espace enchâssé au cœur du village, propice aux jeux de lumière et aux clartés acoustiques.

LA BOHÈME AU CRÉPUSCULE

« Notre festival s'adresse à tous les publics, profanes comme amateurs éclairés qui peuvent voir et écouter de près des artistes de haut niveau dans un décor naturel, sur la place d'un village préservé du XVIII^e siècle, s'enthousiasme Cyril Diederich. À Oppède, l'opéra que l'on dit souvent inaccessible devient l'opéra pour tous. » Après avoir fait la part belle à Mozart (Don Giovanni, Così fan tutte et Les Noces de Figaro), convié Rossini et son Bar-

bier de Séville, puis Verdi et la Traviata, Cyril Diederich dirigera trois représentations exceptionnelles de La Bohème, le chef-d'œuvre de Puccini, interprété par la soprano Inna Kalugina et le ténor Jean-François Marras. Une formation de quinze musiciens du Paris Symphonic Orchestra accompagnera les chanteurs, prêts à relever ensemble un challenge inédit. Oppède s'ouvrira ensuite aux jeunes talents à qui Cyril Diederich offre un tremplin, un rôle qui lui tient à cœur : « J'ai tant reçu, d'abord auprès de mes maîtres comme Georges Prêtre dont je fus le disciple et

“ Un festival
pour tous les publics,
profanes comme
amateurs éclairés.”

d'artistes que j'ai eu la chance de côtoyer qu'il est de mon devoir de transmettre à mon tour cette passion pour l'art lyrique. » Rendez-vous est pris entre chien et loup, aux heures crépusculaires du mois d'août, pour entendre ricocher sur les murs d'Oppède les premières notes de la Bohème... »

OPERA IN THE OPEN AIR

The Concerts au coucher de soleil opera festival will celebrate its tenth anniversary this year. A summer event that will light up the village square of Oppède.

An opera performed outdoors at dusk, among the ancient stones of a “remarkable” village? That is the bold ambition of a conductor in love with Oppède, the driving force behind Concerts au coucher de soleil (“Sunset Concerts”), one of the most original musical events of the summer. Let's go back to the early 1970s. A young musician from Aix-en-Provence, Cyril Diederich, organizes the Semaines musicales en Luberon (Musical Weeks in the Luberon), lyrical concerts held at the foot of the ramparts of Oppède and in other key sites across the Vaucluse region. This annual event would, over decades, firmly anchor classical music in a territory ideally suited to showcasing the timeless works of the classical repertoire. After a brilliant career that led him to conduct major orchestras in France and internationally, Cyril Diederich returned to Provence to embrace contrasts, combining opera with the intimate atmosphere of the village of Oppède. The first edition of Concerts au coucher de soleil took place in 2016 within the sacred walls of the Collégiale Notre-Dame Dalidon. In order to accommodate a growing audience in the following years (500 people per evening), the stage was moved to Place de la Croix, a space nestled in the heart of the village, ideal for light effects and acoustic clarity. “Our festival is for everyone—seasoned opera lovers as well as newcomers—who can see and hear top-level artists up close in a natural setting, on a square in a preserved 18th-century village,” enthuses Cyril Diederich. ‘In Oppède, opera—often considered inaccessible—becomes opera for all.’”

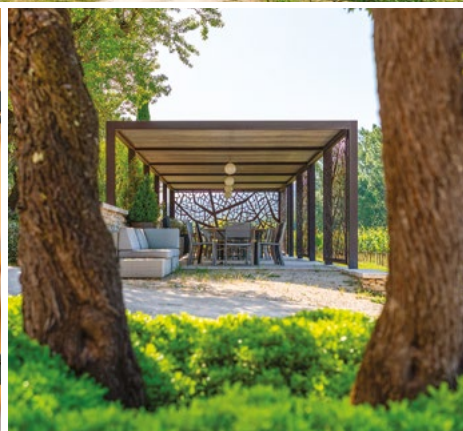
LA BOHÈME AT SUNSET

After featuring Mozart (Don Giovanni, Così fan tutte, and The Marriage of Figaro), and welcoming Rossini's The Barber of Seville, followed by Verdi and La Traviata, Cyril Diederich will conduct three exceptional performances of La Bohème, Puccini's masterpiece, performed by soprano Inna Kalugina and tenor Jean-François Marras.

A formation of fifteen musicians from the Paris Symphonic Orchestra will accompany the singers, ready together to take on an unprecedented challenge. Oppède will then open up to young talent, for whom Cyril Diederich offers a stepping stone—a role close to his heart: “I have received so much, first from my teachers like Georges Prêtre, whose disciple I was, and from the artists I was fortunate enough to meet, that it is my duty in turn to pass on this passion for the lyric art.”

A rendezvous is set at dusk, in the twilight hours of August, to hear the first notes of La Bohème ricocheting off the walls of Oppède... »

📍 La Bohème les 14, 15 et 16 août à 21h,
puis concert des jeunes talents le 18.
Place de la Croix à Oppède.
👉 lesconcertsaucoucherdesoleil.com



WINE AS A CELEBRATION OF TOGETHERNESS

At Domaine La Garelle, which celebrated its 30th anniversary in 2025, wine is part of a rich and appealing wine tourism offering.

When Alain Audet, an entrepreneur based in Belgium, acquired Domaine La Garelle in Oppède in 2008, he was fulfilling a long-held dream—a return to his roots. “I come from the Luberon region, my great-grandfather was a winegrower. As an agricultural engineer by training, I always knew I would return to the land one day. When the opportunity arose to buy a vineyard estate in the Luberon, I didn’t hesitate. Especially since the vines are next to those once owned by my family!”

Alain Audet certainly knew about vines—but not about wine. He therefore relied on the existing team—including Frederic Blanc, the wine-maker still in place today—to learn and understand the terroir before discovering his vocation as a vintner. He then launched major changes. Living there six months a year, he restructured the estate, which grew from 11 to 28 hectares across Oppède and Menerbes, adopted stake-trained vines, planted “improving” grape varieties such as Caladoc, and obtained organic certification in 2023. “By building our vineyard across several plots, the aim is first to secure the harvest in case of climatic events, then to combine different terroirs and grape varieties so our wines gain in character and complexity.”

A LEADING ESTATE IN THE APPELLATION

Thanks to the nearby Canal de Provence, all vineyards are irrigated to ensure consistent yields. In the winery, the team invested in state-of-the-art equipment (pneumatic press, cooling units, labelling machine), modernised the cellar, and increased storage capacity. With all assets in place, La Garelle has become a benchmark for the appellation. “I want to offer quality wines at every price level,” says Alain Audet. This remains a challenge, as Luberon wines still lack recognition compared to prestigious nearby Côtes-du-Rhône appellations, especially Châteauneuf-du-Pape. Wine tourism now helps bridge this gap. The estate welcomes visitors year-round, and in summer Alain Audet and his team organise picnics, dinners, concerts, and theatre performances among the vines. “If you spend a good time in a pleasant place with friends, you create memories that later trigger new purchases.” To extend La Garelle beyond its walls, Alain Audet supports initiatives close to his heart, including his partnership with the Concerts au coucher de soleil, which he has sponsored since the very first edition. “Talented people who put all their energy into creating projects that contribute to the Luberon’s influence deserve my full attention.” After the performance, the friendship drink will, of course, be served under the La Garelle label. 🍷

Domaine La Garelle
4803, route de Menerbes - 84580 Oppède
Tél. : +33 (0)4 90 72 31 20
📍 lagarelle.fr



LE VIN, VECTEUR DE CONVIVIALITÉ

Au Domaine La Garelle, qui a fêté ses 30 ans en 2025, le vin s’inscrit dans une offre œnotouristique riche et séduisante.

Quand Alain Audet, entrepreneur installé en Belgique, rachète en 2008 le Domaine La Garelle à Oppède, il réalise un vieux rêve, comme un retour aux sources. « Je suis originaire du Luberon, mon arrière-grand-père était viticulteur. Ingénieur agronome de formation, j’ai toujours su que je reviendrais à la terre un jour. Lorsque l’opportunité d’acheter un domaine viticole dans le Luberon s’est présentée, je n’ai pas hésité. Sur-tout que les vignes sont voisines de celles que possédait jadis ma famille ! ».

Certes, Alain Audet connaissait la vigne... mais pas le vin. Il s’est donc appuyé sur l’équipe en place – dont Frédéric Blanc, le vinificateur toujours en poste aujourd’hui – pour apprendre et comprendre son terroir, avant de se découvrir une âme de vigneron. Puis il lance les grandes manœuvres. Résidant six mois par an sur place, il restructure le domaine qui passe de 11 à 28 hectares sur les communes d’Oppède et Menerbes, adopte la conduite des vignes en échalas, plante des cépages « améliorateurs » comme

le caladoc et obtient le label bio en 2023. « En constituant notre vignoble sur plusieurs parcelles, le but est d’abord de garantir une récolte en cas d’événement climatique. Puis de combiner différents terroirs et cépages pour que nos vins gagnent en caractère et en complexité. »

UNE RÉFÉRENCE DE L’APPELLATION

Grâce au canal de Provence tout proche, l’ensemble des vignes est irrigué, afin d’obtenir un rendement constant. En cave, l’équipe se dote de matériels de dernière génération (presseur pneumatique, groupes de froid, étiqueteuse), modernise son chai et augmente sa capacité de stockage. Avec tous les atouts en mains, La Garelle se pose ainsi en référence de l’appellation. « Je souhaite proposer des vins de qualité, quel que soit le niveau de prix », avance Alain Audet. Un challenge toujours d’actualité car les vins du Luberon ont un déficit de reconnaissance par rapport aux prestigieuses appellations des Côtes-du-Rhône toutes

proches, Châteauneuf-du-Pape en tête. L’œnotourisme permet aujourd’hui de combler cet écart. Au domaine, le caveau de dégustation accueille le public toute l’année et l’été venu, Alain Audet et son équipe organisent des pique-niques, des dîners ou encore des concerts et des pièces de théâtre au milieu des vignes. « Si vous passez un bon moment dans un lieu agréable avec vos amis, vous allez créer des souvenirs qui, ultérieurement, vont déclencher un nouvel achat. » Pour faire vivre La Garelle au-delà de son enceinte, Alain Audet soutient des initiatives qui lui tiennent à cœur, comme ce partenariat avec les Concerts au coucher de

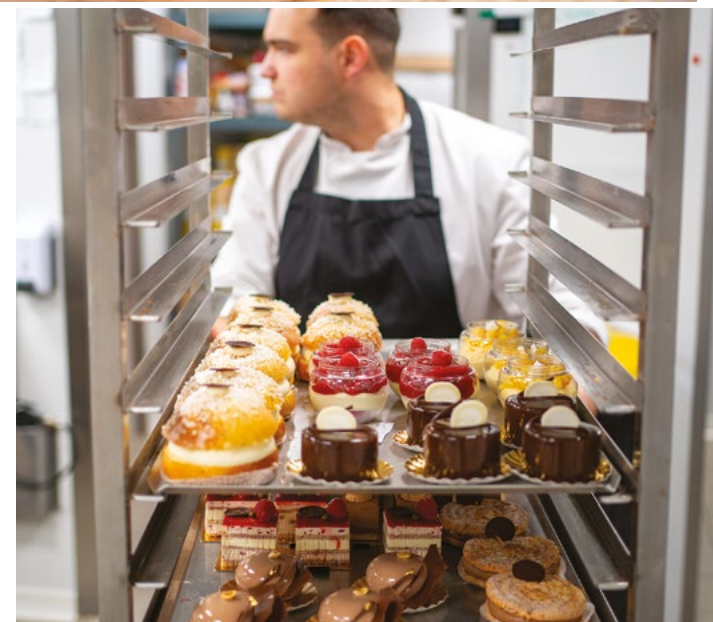
“Pique-niques, dîners, concerts et pièces de théâtre au milieu des vignes.”

soleil dont il est le mécène depuis la première édition. « Les personnes de talent qui mettent toute leur d’énergie pour créer et mener à bien des projets participant du rayonnement du Luberon méritent toute mon attention. ». Après la représentation, le verre de l’amitié sera bien estampillé La Garelle... 🍷

© MICHEL PLANQUE / MAJOR



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



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.

Une 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 crée 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 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 oursons en guimauve et la dernière création, clin d'œil au patrimoine local : une borie en chocolat parfumé à la

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

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. ●

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. ●

Boulangerie-pâtisserie Lyse

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



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 Cavaillon à Céreste. 47 kilomètres sans dénivelé pour une superbe randonnée en famille. Et pour les plus endurants, le tour du Luberon à partir de Cavaillon 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 héber-

gements, des restaurants, des loueurs et réparateurs de vélos, caves et offices de tourisme favorisant le cyclotourisme.

➤ veloloisirprovence.com

EN MONTGOLFIÈRE

Au lever du soleil, lorsque la lumière dore les reliefs du Luberon, Montgolfière Vol Terre propose une expérience inoubliable au départ de Roussillon. Portés par les vents, les passagers découvrent les paysages emblématiques de la région sous un angle privilégié : villages perchés, ocres flamboyantes, champs cultivés, forêts et collines se dévoilent dans un panorama spectaculaire. Le vol, tout en douceur, offre une sensation de liberté unique et

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

permet d'apprécier le territoire dans un calme presque absolu, seulement rythmé par le souffle du brûleur. Chaque envol est différent et suit le vent du jour, transformant chaque sortie en aventure singulière. Une parenthèse hors du temps pour admirer toute la beauté de la Provence vue du ciel et créer des souvenirs inoubliables au cœur du Luberon.

➤ montgolfiere-luberon.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

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 "Vélo 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 Cavaillon to Céreste – a completely flat route, ideal for a family adventure. For the more seasoned riders, the Luberon Tour starting from Cavaillon 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

IN A HOT-AIR BALLOON

At sunrise, when the light gilds the landscapes of the Luberon, Montgolfière Vol Terre offers an unforgettable experience departing from Roussillon. Carried by the winds, passengers discover the region's most emblematic scenery from a privileged perspective: perched villages, glowing ochre cliffs, cultivated fields, forests, and rolling hills unfold in a breathtaking panorama.

The gentle flight provides a unique sense of freedom and allows guests to take in the landscape in near-total silence, broken only by the occasional sound of the burner. Each ascent is different, guided by the day's winds, turning every flight into a singular adventure.

A timeless interlude to admire the full beauty of Provence from above and create unforgettable memories in the heart of the Luberon.

➤ montgolfiere-luberon.com

BY 2CV

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

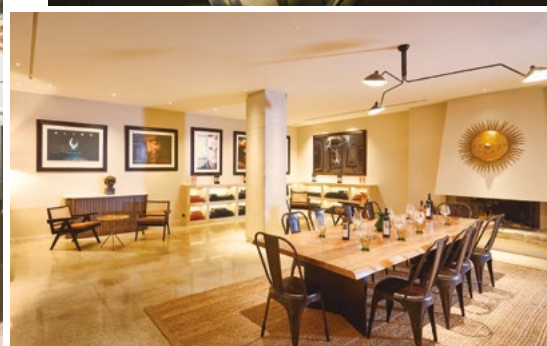
From their garage in La Bastide des Jourdans, their mission is simple: to help you discover the hidden treasures of the Luberon, whether for a few hours or a full day, at a leisurely, nostalgic pace. Experts in crafting unique experiences, they offer 2CV rentals with or without a driver, allowing for 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



Christophe Barraud
et Ridley Scott
dégustent les vins
en élevage.



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 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'unique 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-d'œuvre du maître, un verre de Luberon à la main. Et lorsque ses

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

enfants sont sous d'autres cieux, 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. ●

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. ●

📍 **Le Mas des Infermieres**
1575, route du Four Neuf - 84580 Oppède
Tél. : +33 (0)4 90 75 66 16
🌐 [masdesinfermieres.com](https://www.masdesinfermieres.com)

BONNES ADRESSES

La Bergerie

À Maubec, La Bergerie s'est imposée comme une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine généreuse et de moments de partage. Porté par David et Louisa, le restaurant séduit par son atmosphère conviviale, sa terrasse ouverte sur les paysages du Luberon et sa cuisine inspirée du Sud, mettant à l'honneur les produits de saison. Un lieu où l'on aime prendre le temps, profiter des longues soirées provençales et savourer l'art de vivre qui fait tout le charme de la région.

In Maubec, La Bergerie has established itself as a must-visit address for lovers of generous cuisine and shared moments. Led by David



and Louisa, the restaurant charms guests with its warm and convivial atmosphere, its terrace opening onto the landscapes of the Luberon, and its Southern-inspired cuisine showcasing seasonal produce. A place where time seems to slow down—inviting guests to enjoy long Provençal evenings and to savour

the art of living that gives the region its unique charm.

La Bergerie
75, chemin du Puits de Grandaou
84660 Maubec
Tél. : +33 (0)4 90 76 83 95
@la-bergeriedavidetlouisa

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 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^e siècle magnifiquement restaurée, nichée entre Ménerbes et Bonnieux, vous accueille pour une 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.

A cypress-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 Menerbes and Bonnieux, welcomes you for a night or an extended stay in a haven of well-being. Its rooms and guest-houses are tastefully decorated in the charmingly nostalgic spirit of Provence. Whether sheltered 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

Marie K

Depuis plus de 13 ans, Marie K célèbre l'élégance au cœur du Luberon. Dans cette boutique familiale de Coustellet, Catherine et Ann-Sophie sélectionnent bijoux, accessoires et prêt-à-porter avec passion. Un univers raffiné où conseils personnalisés, belles marques et découvertes inspirent chaque visite.

For over 13 years, Marie K has been celebrating elegance in the heart of the Luberon. In this family-run boutique in Coustellet, Catherine and Ann-Sophie carefully select jewelry, accessories, and ready-to-wear fashion with passion. A refined world where personalized advice, beautiful brands, and inspiring discoveries make every visit a unique experience.

Marie K
70, route de Cavaillon
84660 Maubec
Tél. : +33 (0)4 86 69 41 11
@mariek_bijoux



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 Micocouliers - 84660 Maubec
Tél. : +33 (0)4 32 52 91 30
lopoissonnerie.hiboutik.com/shop

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 homemade 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
@mon.sushi.coustellet



Nicoline

Nicolas Goddi est un champion. Il maîtrise l'art de la viennoiserie et du dessert dans leur globalité, en témoignant 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
84660 Maubec
Tél. : +33 (0)4 90 71 69 11
@nicoline-patisserie



Un domaine d’exception à Oppède

Au cœur d’un parc paysager de plusieurs hectares à Oppède, cette remarquable propriété du XVIII^e siècle conjugue élégance, raffinement et art de vivre provençal. Entre oliveraie, piscine chauffée et atmosphère paisible, un domaine rare au cœur du Luberon.

An exceptional estate in Oppède
Set within several hectares of landscaped grounds in Oppède, this remarkable 18th-century estate combines elegance, refinement,

and the Provençal art of living. Between olive groves, a heated pool, and peaceful surroundings, it offers a rare retreat in the heart of the Luberon.

OPPÈDE

784 m² 7,09 ha 8 9950 000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 84010729
providence-home.com



Charme authentique au cœur de Lacoste

Maison de caractère au cœur de Lacoste, cette authentique demeure en

Pierre séduit par son atmosphère provençale, ses voûtes et poutres apparentes, ain-

Élégance contemporaine à Ménerbes

À deux pas de Ménerbes, cette propriété rénovée par un architecte renommé allie confort et art de vivre provençal. Entre oliveraie, piscine au sel et vue sur le Luberon, un lieu rare au charme discret.

Contemporary elegance in Ménerbes

Just moments from Ménerbes, this architect-renovated property blends comfort with the Provençal lifestyle. Set among olive trees, with a saltwater pool and views of the Luberon, it is a rare retreat of understated charm.

MÉNERBES

158 m² 7926 m² 5 1750 000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102645
providence-home.com



si que par sa vue panoramique exceptionnelle sur le Luberon. Un lieu rare, empreint de charme et d’authenticité.

Authentic charm in the heart of Lacoste

A character property in the heart of Lacoste, this authentic stone house captivates with its Provençal atmosphere, exposed beams and vaulted ceilings, as well as its exceptional panoramic views over the Luberon. A rare and timeless home, full of charm and authenticity.

LACOSTE

174 m² 181 m² 4 995 000 €
DPE : E / GES : E
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102951
providence-home.com



Un mas provençal hors du temps

Entièrement restauré, ce superbe mas du XVIII^e siècle déploie tout le charme de la

Provence autour d’une majestueuse cour intérieure ombragée par un mûrier-platan

Élégance et douceur de vivre à Robion

À deux pas du cœur de Robion, cette élégante propriété de caractère séduit par ses volumes généreux, sa lumière et son environnement paisible face au Luberon. Entre jardin arboré, piscine et maison d’amis indépendante, un véritable art de vivre provençal.

Elegance and provençal living in Robion

Just steps from the heart of Robion, this elegant character property captivates with its generous proportions and timeless appeal, natural light, and peaceful setting facing the Luberon. With its landscaped garden, swimming pool, and independent guest house, it offers true Provençal living.

ROBION

287 m² 3380 m² 6 1350 000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102658
providence-home.com



Une renaissance au cœur d’Oppède

Rénové avec soin en 2025, ce mas du XIX^e siècle conjugue authenticité et confort contemporain dans un environnement paisible du Luberon. Entre pierres anciennes, terrasses baignées de lumière et vue dégagée sur la nature, la propriété invite à une douceur de vivre typiquement provençale.

A restored provençal retreat

Carefully renovated in 2025, this 19th-century stone farmhouse blends authenticity with contemporary comfort in a peaceful Luberon setting. Between ancient stonework, sunlit

centenaire. Entre vignes, jardins paysagers et bassins de nage, un lieu rare pensé pour recevoir en toute élégance.

A Timeless rovençal farmhouse

Fully restored, this superb 18th-century farmhouse reveals all the charm of Provence around a majestic inner courtyard shaded by a centuries-old plane mulberry tree. Surrounded by vineyards, landscaped gardens, and swimming pools, it is a rare property designed for elegant entertaining.

MÉNERBES

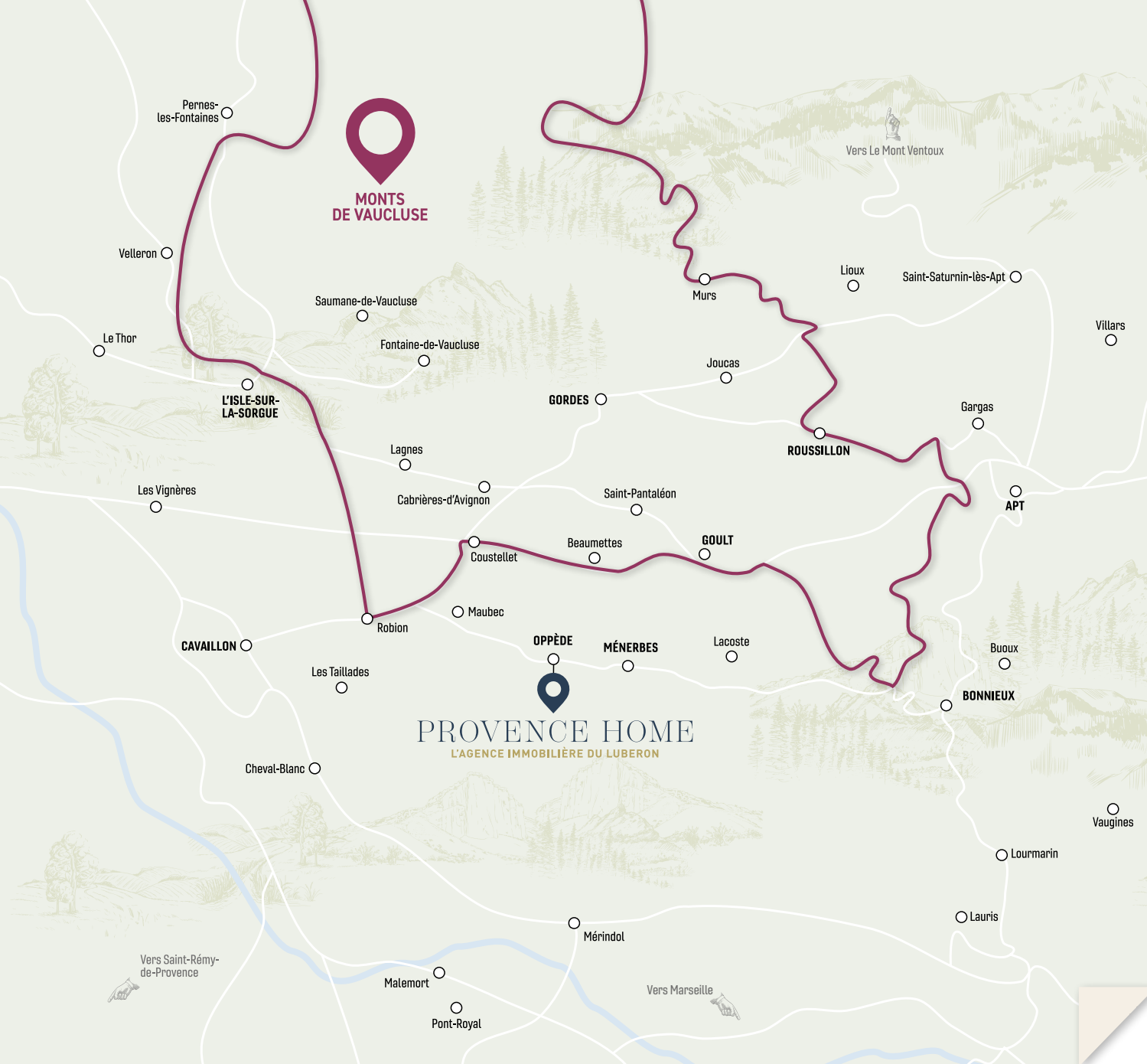
380 m² 2 ha 7 2500 000 €
DPE : D / GES : D
Honoraires charge vendeur
Réf : 840101980
providence-home.com



terraces, and open views over the surrounding countryside, it embodies the Provençal art of living.

OPPÈDE

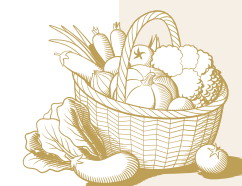
221 m² 2,89 ha 4 1995 000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102439
providence-home.com



Au cœur des Monts de Vaucluse

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

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



MARCHÉS GOURMANDS

GORDES

• Toute l'année le mardi matin de 8 h à 13 h, place du Château.

ROUSSILLON

• Toute l'année le jeudi matin, de 8 h à 13 h, place du Pasquier.

GOULT

• D'avril à septembre, le jeudi matin de 9 h à 12 h, rue de la République et place de la Libération.

SOMMAIRE

Gordes, l'icône du Luberon	30
Gérald Konings, un chef à votre service	32
Aroma-Zone, entrez dans la zone de confort	34
Le Centre Horloger de Provence met les pendules à l'heure	36
Les bonnes adresses	38



NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE: 40-41



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 Sénanque, joyau cistercien du XII^e 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 l'hospitalité rime avec excellence. Destination prisée des esthètes et des amoureux de la Provence, Gordes incarne l'équilibre par-

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

fait 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. ●

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.

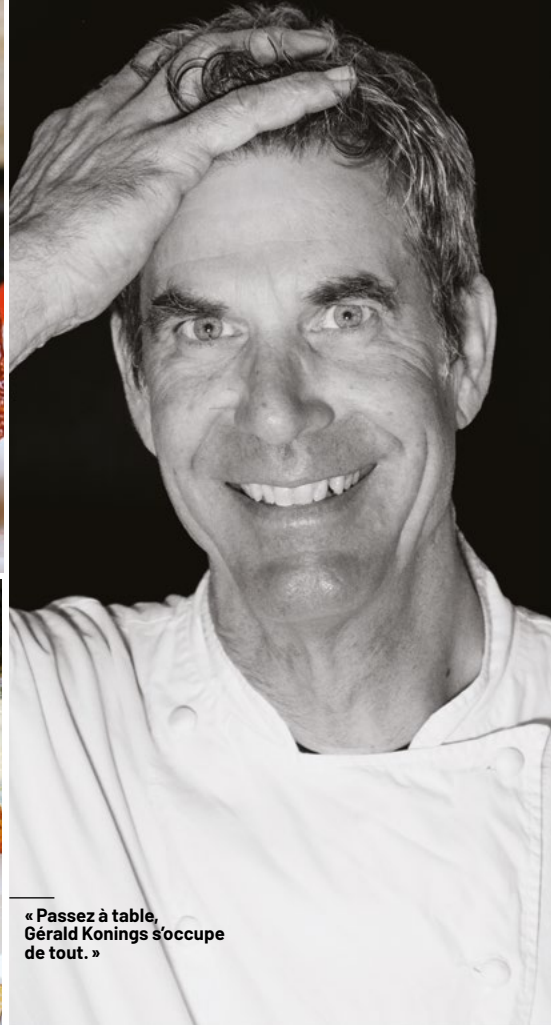
A TIMELESS GEM

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



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



GUESS WHO'S COOKING TONIGHT?

In Gordes, Gerald 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, Gerald 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, Gerald 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, Gerald 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, Gerald 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...

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 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'ailioli, la brandade ou le gigot d'agneau en croute et aux herbes de Provence fraîches, accompagné de son tian de légumes de saison... Tout est fait mai-

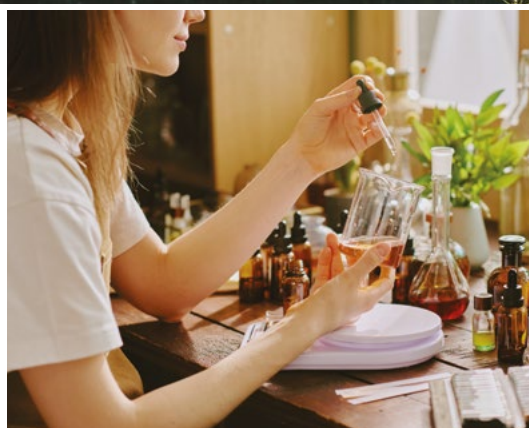
“ Nous avons la chance de vivre dans une région magnifique, qui attire une clientèle aisée.”

son, 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



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



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.

1700 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 1700 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 la moitié de son chiffre d'affaires en ligne, les 50 % restants proviennent de la vente physique dans les trente boutiques que la marque a ouvertes en cascade en France. Les consommateurs

“ Une croissance exponentielle pour des cosmétiques à faire soi-même, à moindre coût. ”

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... »

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.

1,700 REFERENCES, 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 1,700 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. Aroma-Zone makes half of its revenue online, with the other 50% coming from physical retail across roughly thirty stores opened in quick succession throughout 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



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, automats, 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



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, automates, 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 Renaissance à nos jours. « L'histoire du temps est la petite his-

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

toire 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. ●

© L. MERSIER / CENTRE HORLOGER DE PROVENCE / DR

Restaurant Beefbar Gordes



Sur la terrasse du prestigieux hôtel Les Airelles Gordes, Beefbar invite à une parenthèse gourmande face aux paysages spectaculaires de la vallée du Luberon. Dans ce cadre d'exception,

les plus belles pièces de viande venues du monde entier côtoient des recettes inspirées de la street food, dans une atmosphère élégante, conviviale et résolument tournée vers le partage.

On the terrace of the prestigious Les Airelles Gordes, Beefbar invites guests to enjoy a gourmet interlude overlooking the spectacular landscapes of the Luberon Valley. In this exceptional setting, the finest cuts of meat sourced from around the world are served alongside recipes inspired by street food, creating an atmosphere that is elegant, convivial, and firmly centred on the pleasure of sharing.

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



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 ambience," 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
📍 @chezlenluberon



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.eatbu.com

Maison Balèti

Maison Balèti est devenue un rendez-vous apprécié des épicuriens en quête d'une atmosphère chaleureuse et décontractée. Autour du brasero, les saveurs méditerranéennes s'expriment dans une cuisine généreuse, tandis que le bar et ses espaces lounge invitent à prolonger la soirée autour d'un verre. Entre musique, cocktails et esprit de fête, l'adresse cultive une ambiance singulière où l'on vient aussi bien pour dîner que pour profiter d'un moment entre amis dans un cadre typiquement provençal.

Maison Balèti has become a favourite destination for epicureans seeking a warm and relaxed atmosphere. Gathered around the brasero, guests enjoy generous Mediterranean-inspired cuisine, while the bar and its lounge areas invite them to extend the evening over a drink. With its blend of music, cocktails, and festive spirit, the venue cultivates a distinctive atmosphere where people come not only to dine, but also to share memorable moments with friends in an authentically Provençal setting.

📍 Maison Balèti
97, chemin de la Beridole -
84220 Cabrières-d'Avignon
Tél. : +33 (0)4 90 04 62 69
📍 maison-baleti.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
📍 @latelier31coustellet



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 teindre. 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 Gault, 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 Gault, jams from La Roumanière in Robion, and a fine selection of wines from the surrounding vineyards.

📍 Fromagerie Léa
366, rue de la République -
84220 Gault
Tél. : +33 (0)4 32 50 28 69
📍 @fromagerielea



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.

📍 Le Cabanon du Papi
1194, chemin de Saint-Jean -
84800 Lagnes
Tél. : +33 (0)7 45 24 54 62
📍 lecabanondupapi





Vue d'exception sur les Alpilles

À quelques minutes de Gordes, cette élégante propriété en pierre rénovée par un architecte domine le paysage jusqu'aux Alpilles. Entre terrasses baignées de lumière, cuisine d'été, piscine et sauna, chaque détail célèbre l'art de vivre provençal dans une atmosphère rare et raffinée.

Exceptional view over the Alpilles
Just a few minutes from Gordes, this elegant stone property, renovated by an architect, overlooks the landscape all the way to the

Alpilles. Between sun-drenched terraces, a summer kitchen, swimming pool and sauna, every detail celebrates the Provençal art of living in a rare and refined atmosphere.

GORDES

262m² 6803m² 5 3200000 €
DPE : C / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102344
providence-home.com

Entre vergers et art de vivre

À cœur des vergers près de L'Isle-sur-la-Sorgue, ce domaine de caractère conjugue charme provençal et douceur de vivre. Entre chapelle aménagée, platanes centenaires et piscine, la propriété dévoile un cadre rare, pensé pour recevoir et partager des instants privilégiés.

Among orchards and provençal lifestyle

Nestled among orchards near L'Isle-sur-la-Sorgue, this character-filled estate embodies the charm and elegance of Provence. From the converted chapel to the century-old plane trees and swimming pool, every detail invites relaxation, hospitality and refined living.

LAGNES

450m² 6ha 10 1995000 €
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102909
providence-home.com



bordement, terrasses baignées de lumière et atmosphère raffinée composent un lieu rare et intemporel.

Former coaching inn in the heart of the Golden Triangle

In the heart of the Golden Triangle, this former 19th-century coaching inn reveals an elegant Provençal retreat set among olive trees and panoramic views. An infinity pool, sun-drenched terraces and a refined atmosphere combine to create a rare and timeless property.

GORDES

450m² 1.8ha 6 Vente confidentielle
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102723
providence-home.com

Ancien relais au cœur du Triangle d'or

À cœur du Triangle d'Or, cet ancien relais de poste du XIX^e siècle dévoile une

élégante parenthèse provençale entre oliviers et vues panoramiques. Piscine à déb



Élégance contemporaine en Luberon

À Cabrières-d'Avignon, cette élégante villa contemporaine ouverte sur le pay-

sage offre une atmosphère lumineuse et raffinée. Terrasses panoramiques, piscine à

débordement et prestations haut de gamme composent un lieu de vie pensé pour savourer pleinement la douceur provençale.

Contemporary elegance in the Luberon

In Cabrières-d'Avignon, this elegant contemporary villa opens onto breathtaking scenery in a bright and refined atmosphere. Panoramic terraces, an infinity pool and high-end amenities create a lifestyle dedicated to enjoying the Provençal art of living.

CABRIÈRES-D'AVIGNON

277m² 2000m² 4 2560000 €
DPE : A / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102934
providence-home.com

Villa contemporaine face au Luberon

À Cabrières-d'Avignon, cette élégante villa contemporaine profite d'une belle vue sur le Luberon. Piscine à débordement, jacuzzi, annexe indépendante et espaces de vie lumineux offrent un cadre privilégié pour savourer pleinement l'art de vivre en Provence.

Contemporary villa overlooking the Luberon

In Cabrières-d'Avignon, this elegant contemporary villa enjoys beautiful views over the Luberon. An infinity pool, jacuzzi, independent guest annex and bright living spaces create a privileged setting, perfect for embracing the Provençal way of life.

CABRIÈRES-D'AVIGNON

257m² 3865m² 4 1370000 €
DPE : B / GES : B
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102927
providence-home.com



CHARME ET ART DE VIVRE AUX PORTES DE GORDES

Dans un environnement calme et recherché, à quelques pas du village de Gordes, cette élégante propriété en pierres bénéficie d'un superbe jardin méditerranéen agrémenté d'oliviers. Un lieu de vie lumineux et raffiné où se mêlent authenticité, confort et art de vivre provençal.

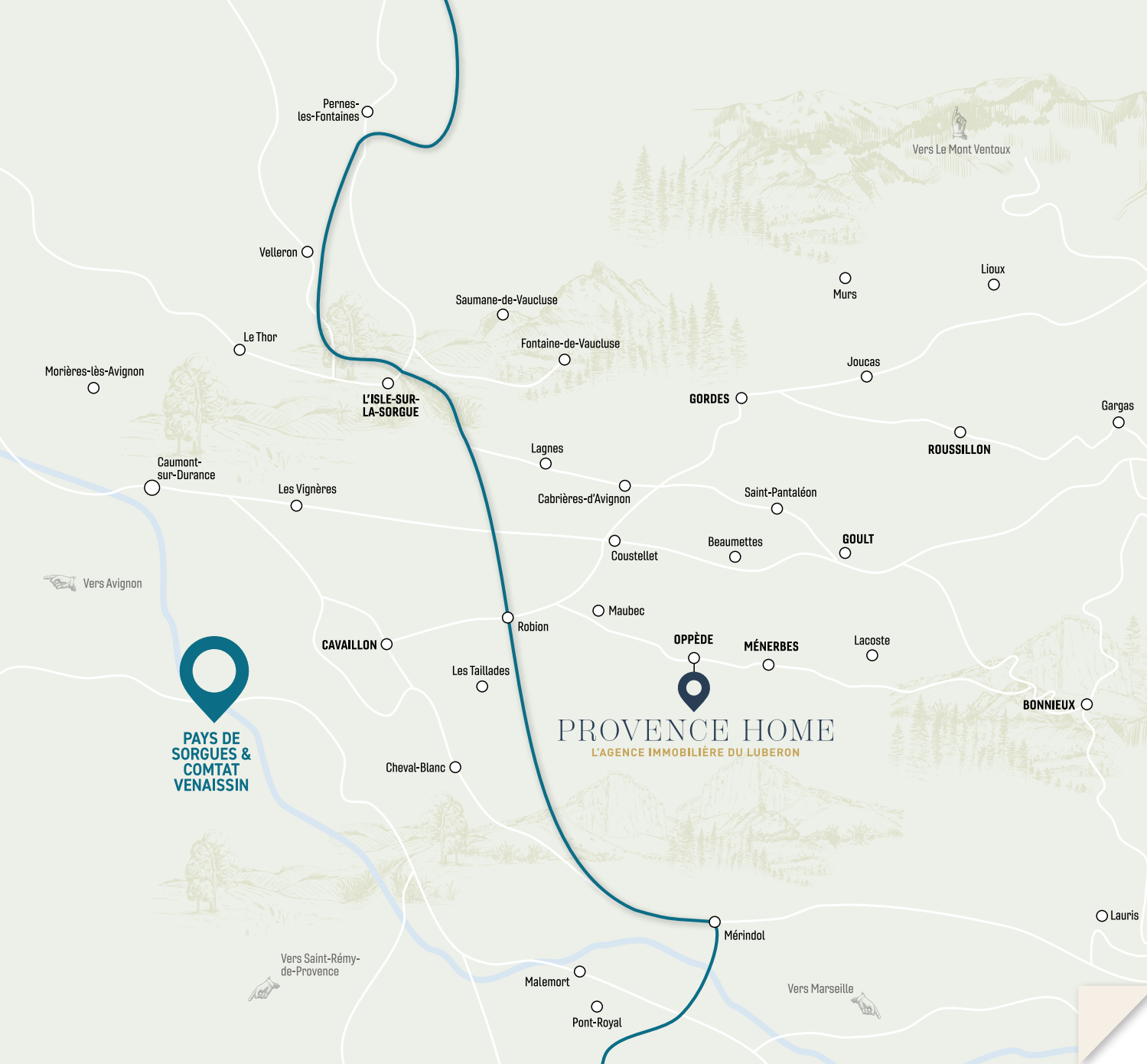
ty enjoys a beautiful Mediterranean garden dotted with olive trees. A bright and refined home where authenticity, comfort and the Provençal art of living come together in perfect harmony.

GORDES

224m² 3800m² 3 1700000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 84010490
providence-home.com

Provençal charm and art of living near Gordes

Set in a peaceful and highly sought-after environment, just a short walk from the heart of Gordes, this elegant stone proper-



Au cœur du pays des Sorgues et Comtat Venaissin

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

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

© PROVENCE HOME / ADOBE STOCK

SOMMAIRE

Bien-être à la française	
La manufacture Brun de Vian-Tiran	44
L'homme qui sculptait la nature	
Nicolas Eres crée des œuvres de métal et d'or	46
Les bonnes adresses	48

NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE: 50-51



MARCHÉS GOURMANDS

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

- Toute l'année, le jeudi et dimanche matin, de 7 h à 13 h, le long des quais et dans la ville.

PERNES-LES-FONTAINES

- Toute l'année, le samedi matin de 8 h à 13 h, place Gabriel Moutte et quai de Verdun.

VELLERON

- Du lundi au samedi, d'avril à septembre, de 18 h à 19 h 30, route du Thor.



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, TROWS, 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



BIEN-ÊTRE À LA FRANÇAISE

Fleur 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. 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 une boutique, participe de cette volonté d’afficher son savoir-faire. Et demain ? « Nous serons toujours des fabricants de “doudous”

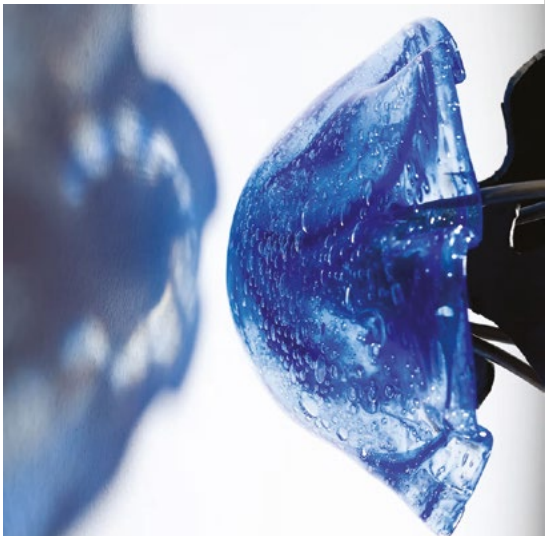
“Le circuit 1808 :
une visite privée des ateliers
pour découvrir le métier
de manufacturier lainier.”

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



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



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.

Li 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. Connu 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 esprit 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 boursouflures 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 revenir 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 de hauteur, assemblage de plaques mobiles qui

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

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. 🌿

THE MAN WHO SCULPTED NATURE

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

He 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 ant 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

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-l-isle-sur-la-sorgue.fr

Maison Frère

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 pedigree affiché arborent des saveurs originales ou rassurantes.

Robin, Theo, and Loic, 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 Frère
22 bis, quai Rouget-de-l'Isle -
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél. : +33 (0)9 86 36 21 68
➡ maisonfrete.fr



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 pâtisseries Émilie 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 armchairs to savor the refined sweet creations of pastry chefs Émilie 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



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)



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
➡ languiquettevelleronnaise.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

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



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

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 / @mannissa_store



Élégance moderne face à la nature

Dominant une vaste forêt à quelques minutes de L’Isle-sur-la-Sorgue, cette propriété contemporaine célèbre la lumière et les grands espaces. Piscine à débordement, terrasses plein sud et lignes épurées composent un refuge rare, entre modernité raffinée et nature préservée.

Modern elegance surrounded by nature
Overlooking a vast forest just minutes from L’Isle-sur-la-Sorgue, this contemporary property celebrates light and open space. Infinity

pool, south-facing terraces and sleek architecture create a rare retreat blending refined modernity with preserved natural surroundings.

MALEMORT-DU-COMTAT

215m² 41336m² 5 1495 000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102971
providence-home.com



L’art de recevoir en Provence

Au bout d’une allée bordée d’oliviers, cette majestueuse propriété en pierre

dévoile un art de vivre rare, entre authenticité et élégance. Dominant les paysages du

À quelques minutes de L’Isle-sur-la-Sorgue, ce mas provençal du XIX^e siècle se déploie au cœur d’un magnifique parc paysager. Entre jardins, piscine, lodge indépendant et espaces dédiés à la détente, cette propriété pleine de charme offre un cadre de vie paisible, idéal pour savourer l’art de vivre provençal.

The art of hosting in Provence

Just a few minutes from L’Isle-sur-la-Sorgue, this 19th-century Provençal farmhouse unfolds within beautifully landscaped grounds. Gardens, a swimming pool, an independent lodge and peaceful relaxation areas combine to create a charming setting, ideal for embracing the Provençal art of living and welcoming guests in style.

LE THOR

528m² 1.68 ha 10 1390 000 €
DPE : C / GES : C
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102591
providence-home.com



Luberon dans un calme absolu, elle offre de vastes espaces de réception au cœur d’un domaine préservé.

Exceptional mas overlooking the luberon

At the end of an olive tree-lined driveway, this majestic stone property reveals a rare lifestyle blending authenticity and elegance. Overlooking the Luberon in complete peace, it offers generous reception spaces within an unspoiled private estate.

LES VIGNÈRES

360m² 5ha 6 1390 000 €
DPE : D / GES : D
Honoraires charge vendeur
Réf : 84010954
providence-home.com



Élégance et art de vivre au cœur de Pernes

Au cœur du centre historique de Pernes-les-Fontaines, cette remarquable demeure du XIX^e siècle conjugue avec raffine-

ment le charme des belles maisons de famille et le confort d’aujourd’hui. Jardin paysager, piscine chauffée et espaces de réception

composent un véritable havre de paix à quelques pas seulement de la vie du village.

Refined living in the heart of Pernes

In the historic heart of Pernes-les-Fontaines, this remarkable 19th-century residence combines the charm of a grand family home with modern comfort. Landscaped gardens, a heated swimming pool and generous reception areas create a true haven of peace just steps away from village life.

PERNES-LES-FONTAINES

400m² 1560m² 7 1810 000 €
DPE : B / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 840102868
providence-home.com

Bastide de charme à L’Isle-sur-la-Sorgue

À L’Isle-sur-la-Sorgue, cette bastide du XIX^e siècle rénoverée avec soin dévoile une atmosphère paisible au cœur d’un jardin arboré. Piscine, terrasses ombragées et platane centenaire composent un lieu authentique, pensé pour recevoir et savourer la douceur provençale.

Charming bastide in L’Isle-sur-la-Sorgue

In L’Isle-sur-la-Sorgue, this beautifully renovated 19th-century bastide offers a peaceful atmosphere surrounded by landscaped gardens. Swimming pool, shaded terraces and a century-old plane tree create an authentic setting dedicated to hospitality and the Provençal way of life.

L’ISLE-SUR-LA-SORGUE

372m² 6640m² 8 1390 000 €
DPE : D / GES : A
Honoraires charge vendeur
Réf : 84010659
providence-home.com



Mas de charme au cœur des vergers

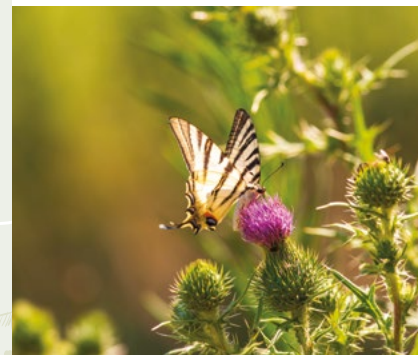
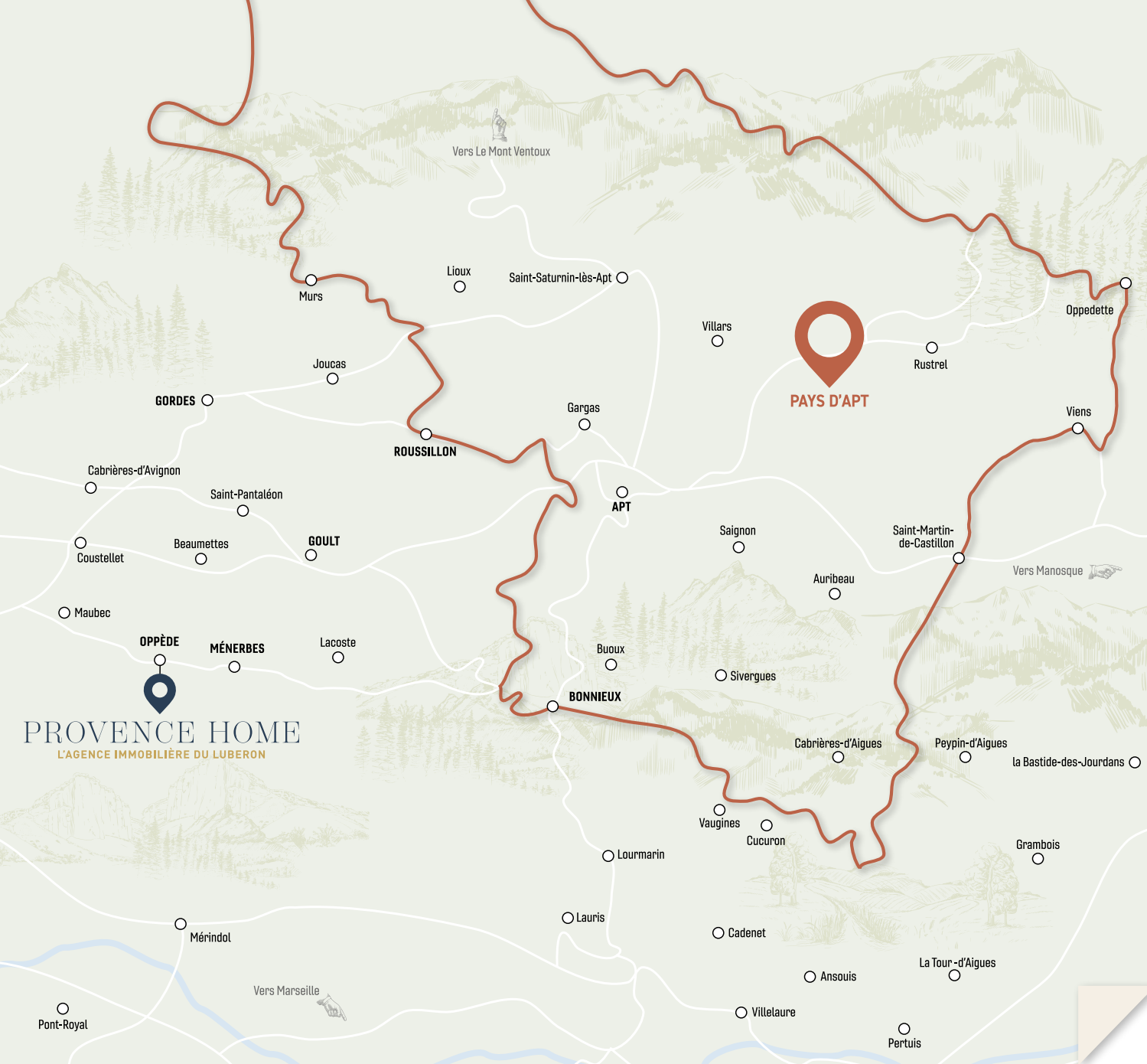
À proximité de L’Isle-sur-la-Sorgue, ce mas de caractère entouré de vergers dévoile une élégance authentique au cœur d’un jardin paysager. Allée de cyprès, platane centenaire, piscine et cuisine d’été composent un lieu raffiné, pensé pour savourer pleinement l’art de vivre provençal.

Charming mas in the heart of the orchards
Near L’Isle-sur-la-Sorgue, this character-filled mas surrounded by orchards reveals authentic elegance within beautifully

landscaped gardens. Cypress-lined driveway, century-old plane tree, swimming pool and summer kitchen create a refined setting dedicated to the Provençal art of living.

L’ISLE-SUR-LA-SORGUE

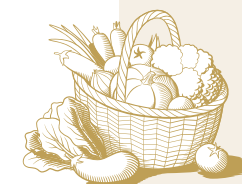
404m² 7312m² 6 1295 000 €
DPE : D / GES : D
Honoraires charge vendeur
Réf : 840101616
providence-home.com



Au cœur du Pays d'Apt

Sur les hauteurs de la ville d'Apt au pied du Grand Luberon, vous retrouvez les villages perchés accrochés à leurs rochers. Bonnieux et Saignon offrent de splendides panoramas à 180°. Sur l'autre rive de la vallée, remontez vers les falaises de la Madeleine et arrêtez-vous du côté de Villars et de Saint-Saturnin-lès-Apt. En poussant vers Roussillon, votre regard s'imprègne des lumières des façades teintées d'ocre du village. 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.

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



MARCHÉS GOURMANDS

APT

• Toute l'année, le samedi matin jusqu'à 13 h, centre-ville.

SAINT-SATURNIN-LÈS-APT

• Toute l'année, le mardi matin de 8 h à 13 h, place Gambetta.

BONNIEUX

• Toute l'année, le vendredi matin de 8 h à 13 h, place du Terrail.

SOMMAIRE

Coquillade Provence, le luxe au naturel	54
Blachère joue la symphonie des lumières	58
Haute gastronomie en liberté chez Christophe Bacqué	58
AOP Luberon, la filière vins à la relance	60
Villages perchés, les quatre sentinelles du Luberon	62
Les bonnes adresses	64



NOS PROPRIÉTÉS À LA VENTE: 66-67



COQUILLADE PROVENCE, LE LUXE AU NATUREL

Un établissement 5 étoiles où l'on se sent immédiatement chez soi ? Bienvenue à Coquillade Provence, le complexe hôtelier pas comme les autres au cœur du Luberon.

En pénétrant dans un hôtel de prestige, on peut s'attendre à ce que l'on vous déroule le tapis rouge, avec l'emphase souvent propre à ce type d'établissement. À Coquillade Provence, le luxe et le personnel sont apparents mais jouent la partition de l'élégance discrète. Mieux, il règne ici, dans ce hameau du XI^e siècle dédié à l'art de vivre une atmosphère stimulante et sereine. Et même si les 69 chambres et suites affichent complet, impossible de se sentir à l'étroit : l'hébergement constitué de plusieurs bâtisses disséminées sur le domaine permet une circulation fluide et des espaces de confidentialité préservés. « Notre clientèle est internationale et multigénérationnelle, explique Amélie Stahl, la co-directrice de l'hôtel. Nous accueillons des couples, des familles et des groupes d'amis qui viennent chez nous pour se retrouver et profiter des plaisirs simples de la Provence. » Fondé en 2008 par l'entrepreneur suisse Andy Rihs, le propriétaire de l'équipe cycliste BMC, Coquillade Provence – du

provençal couquihado, le nom de l'alouette huppée nichant sur le site – reste fidèle à sa devise d'origine : la vie, le vin, le vélo, trois totems déclinés à l'envi. Ici, la vie est une invitation au bien-être.

LA VIE, LE VIN, LE VÉLO

Cerné par une nature verdoyante, on peut tranquillement profiter du grand air comme jouir d'installations de premier ordre, accessibles également aux visiteurs d'un jour : deux restaurants, Les Vignes pour apprécier une cuisine de partage et de convivialité et Le Cipressa avec ses saveurs italiennes à déguster au bord des deux piscines du site ; le Spa, incontournable, où l'on vous concocte des programmes de relaxation et de remise en forme. Le vin est un pilier de Coquillade Provence puisque le domaine comprend 22 hectares de vignes produisant un vin biodynamique en AOP Ventoux, à base de grenache, le cépage roi de l'appellation. Le vélo, enfin, est une activité phare de la région qui attire

nombre de cyclistes prêts tenter l'ascension du Mont Ventoux tout proche. Digne des professionnels, le Bike-shop BMC implanté sur le domaine propose vélos de route, gravels et VTT à la location et à la vente. « Nos clients nous choisissent pour vivre des expériences, développe Amélie Stahl : challenges à vélo, découverte du terroir et de ses artisans, visite des principaux sites environnants, etc. Leur séjour se prépare en amont et lorsqu'ils arrivent chez nous, c'est comme si nous avions déjà fait connaissance... Les rapports n'en sont que plus faciles et agréables. »

“Nos clients nous choisissent pour vivre des expériences mémorables.”

Aujourd'hui, les fils d'Andy Rihs veillent sur le domaine familial en y apportant leur touche de créativité. Des œuvres d'art issues de leur collection privée ponctuent ainsi les différents espaces du site, pour encore plus de raffinement mais sans renier le style qui a fait la réputation de Coquillade Provence : l'excellence en toute décontraction. ●

COQUILLADE PROVENCE, EFFORTLESS LUXURY

A five-star retreat where you instantly feel at home? Welcome to Coquillade Provence, a truly unique resort in the heart of the Luberon.

When entering a luxury hotel, one might expect a red-carpet welcome, with the emphasis often typical of such establishments. At Coquillade Provence, luxury and staff are very much present, yet they follow the principles of understated elegance. Even better, there is a stimulating yet serene atmosphere in this 11th-century hamlet dedicated to the art of living. And even when the 69 rooms and suites are fully booked, one never feels cramped: the accommodation, spread across several buildings throughout the estate, allows for smooth circulation and preserved privacy. “Our clientele is international and multi-generational,” explains Amélie Stahl, the hotel's co-director. “We welcome couples, families and groups of friends who come to stay with us to reconnect and enjoy the simple pleasures of Provence.” Founded in 2008 by Swiss entrepreneur Andy Rihs, owner of the BMC cycling team, Coquillade Provence—named after the Provençal word couquihado, referring to the crested lark nesting on the site—remains true to its original motto: life, wine, and cycling, three pillars explored in many forms. Here, life is an invitation to well-being.

“LA VIE, LE VIN, LE VÉLO”

Surrounded by lush nature, guests can enjoy the great outdoors as well as top-tier facilities, also open to day visitors: two restaurants, Les Vignes, offering sharing-style convivial cuisine, and Le Cipressa, with Italian-inspired flavours served by the site's two swimming pools; and the Spa, a must, offering relaxation and wellness programmes. Wine is a cornerstone of Coquillade Provence, as the estate includes 22 hectares of vineyards producing biodynamic AOP Ventoux wines, mainly based on Grenache, the appellation's flagship grape variety. Cycling is another key activity in the region, attracting enthusiasts eager to tackle the nearby Mont Ventoux. The on-site BMC Bike Shop, worthy of professional standards, offers road bikes, gravel bikes, and mountain bikes for both rental and purchase. “Our guests choose us to live experiences,” explains Amélie Stahl. “Cycling challenges, discovery of local terroir and artisans, visits to nearby landmarks, and more. Their stay is prepared in advance, so when they arrive, it already feels like we know each other... which makes interactions easier and more enjoyable.” Today, Andy Rihs's sons oversee the estate, adding their own creative touch. Works of art from their private collection are displayed throughout the property, enhancing its refinement, while preserving the spirit that made Coquillade Provence renowned: excellence with effortless ease. ●



Coquillade Provence
Le Perrotet - 84400 Gargas
Tél. : +33 (0)4 90 74 71 71
📍 [coquillade.fr](https://www.coquillade.fr)



ENCHANTMENT AND SYMPHONY OF LIGHTS

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

An 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, art director. 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 2026, the Odyssey Collection draws inspiration from fairy tales and enchanted forests. A magical world inhabited by extraordinary creatures: giant mushrooms, a majestic bird, delicate fawns, and a wishing tree that grants the wishes of well-behaved children. A spellbinding interlude between nature and fantasy, reveals 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](https://www.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 artistique. 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'énergie consommée mais aussi avec de nouveaux matériaux », explique Julie Taton. La structure des décors et des per-

onnages 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 2026, la Collection Odyssée puise dans l'imaginaire des contes de fée et des forêts enchantées. Un univers peuplé de créatures magiques : champignons géants, oiseau majestueux, faons délicats et un immense arbre à vœux qui exauce tous ceux des enfants sages. Une parenthèse féérique, à mi-chemin entre la nature et le fantastique, an-

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

nonce 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. »

© CMOIRENC / BLACHERE ILLUMINATION / DR



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



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 tutoyé 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'aïoli 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 manquent de rien. On sent chez les Bacqué l'envie de faire plaisir, avec une cuisine et un service « au cordeau ». Une

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

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 ». ●

© LIVEANDSHOOT / DR

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 “aïoli” 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



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 vignerons 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 rendements, 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'assyrτικο 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 qui ne manquent pas de ramener chez eux un peu de Pro-

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

vence 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.”

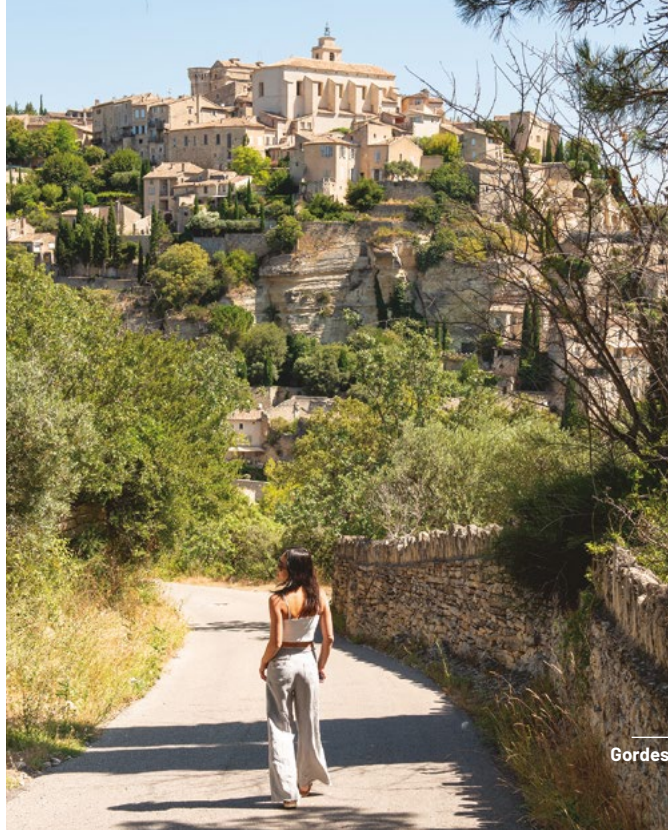
ADAPTING TO GLOBAL WARMING

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 assyrτικο 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



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.

Perched 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 Ocres” 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. MENERBES – 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 OCRES 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 Ocres, 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. MENERBES, 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.

BONNES ADRESSES

Pony Pony



Ou depuis sa grande terrasse, en admirant le coucher le soleil sur le château du Marquis de Sade de Lacoste.

Located on the market square in Bonnieux, at the heart of the village, Pony Pony is a vibrant gathering place designed for savoring, tasting, and marveling at the rhythm of Provence. From morning coffee and quick lunches to leisurely family meals and lively dinners with friends, every occasion worth celebrating finds its place in this charming stone house, so characteristic of Bonnieux. Or on its spacious terrace, where guests can admire the sunset over

the Marquis de Sade's castle in Lacoste.

📍 **Pony Pony**
4, place Gambetta - 84400 Bonnieux
Ouvert 7/7 de 7h à 1h
Sans réservation
👉 ponypony.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



Rent Bike Luberon

Depuis Bonnieux, Rent Bike Luberon invite à découvrir les plus beaux paysages du territoire à vélo. Vélos électriques, VTT, vélos de route et modèles pour enfants permettent de sillonner le Luberon à son rythme, grâce à des itinéraires personnalisés, des sorties accompagnées et un service de livraison sur demande.

From Bonnieux, Rent Bike Luberon invites visitors to discover the region's most beautiful landscapes by bike. Electric bikes, mountain bikes, road bikes, and children's models make it easy to explore the Luberon at your own pace, with personalized routes, guided tours, and an on-demand delivery service.

📍 **Rent Bike Luberon**
3, rue Raspail 84480 Bonnieux
Tél. : +33 (0)7 78 68 34 94 / +33 (0)4 89 49 21 26
rent.bike.luberon@gmail.com
👉 rentbikescooterluberon.com

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 indéniab, 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

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



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^e siècle. La terrasse de 300 m² offre une vue imprenable à 360° sur le Luberon. Ici, la carte resserrée est



La Fondation Blachère

Désormais installée dans l'ancienne gare de Bonnieux, la Fondation Blachère 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 collections en Europe. En 2026, focus sur l'usage du bleu dans l'art contemporain d'Afrique avec l'exposition Afroblue. 36 artistes livrent à la couleur bleue leur mémoire, leurs rêves et leurs récits. Jusqu'au 19 septembre 2026.

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 2026, the spotlight is on the use of blue in contemporary African art with the exhibition Afroblue. Through this exhibition, 36 artists share with the color blue their memories, dreams, and stories. On view until September 19, 2026.

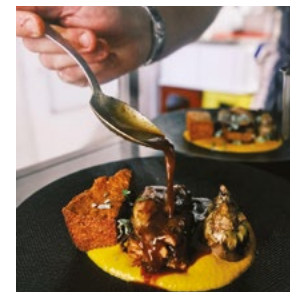
📍 **Fondation Blachère**
121, chemin de Coucourdon - Place de la Gare - 84480 Bonnieux
Tél. : +33 (0)4 32 52 06 15
👉 fondationblachere.org

First, a location: at the top of the village of Saignon, on the ruins of a 12th-century castle. The 300 sqm terrace offers an unbeatable 360° view of the Luberon, providing a panoramic spectacle of the surrounding nature. Here, the concise bistro 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 Cassy - 84400 Saignon
Tél. : +33 (0)4 90 75 63 81
👉 ljardinsurletoi.fr

Restaurant La Fontaine

Pour Jean et Roxanne Bergougoux, 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'habités. 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 Bergougoux, 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



Panorama d'exception en Luberon

Entre Apt et Bonnieux, cette propriété contemporaine ouverte sur un panorama spectaculaire célèbre la lumière et les grands espaces. Lavandes, vignes, verger et piscine avec pool house composent un cadre rare, sublimé par une élégance sobre et des prestations haut de gamme.

Exceptional panoramic view in the Luberon
Between Apt and Bonnieux, this contemporary property opening onto spectacular views celebrates light and wide open spaces.

es. Lavender fields, vineyards, orchard and pool with pool house create a rare setting enhanced by understated elegance and high-end amenities.

APT

316m²

8784m²

4

2850000 €

DPE : B / GES : A

Honoraires charge vendeur

Réf : 840102930

[providence-home.com](#)



Élégance et panorama à Bonnieux

À Bonnieux, cette propriété d'exception domine les paysages provençaux dans

une atmosphère paisible et raffinée. Terrasses baignées de soleil, piscine avec vue

Charme authentique en Provence

À cœur d'un hameau paisible, cette maison de caractère rénovée avec soin mêle authenticité et douceur de vivre. Jardin clos en pierres sèches, piscine intimiste et matériaux anciens composent une élégante parenthèse provençale, idéale pour recevoir en toute convivialité.

Authentic provençal charm

In the heart of a peaceful hamlet, this carefully renovated character home blends authenticity with a gentle Provençal lifestyle. Enclosed dry-stone garden, intimate pool and preserved period materials create an elegant retreat designed for warm and convivial living.

GARGAS

200m²

235m²

5

780000 €

DPE : D / GES : D

Honoraires charge vendeur

Réf : 840102521

[providence-home.com](#)



et jardin paysager composent un lieu rare, pensé pour savourer pleinement l'art de vivre en Luberon.

Elegance and panoramic views in Bonnieux

In Bonnieux, this exceptional property overlooks the Provençal landscape in a peaceful and refined atmosphere. Sun-drenched terraces, a pool with panoramic views and landscaped gardens create a rare setting dedicated to the art of living in the Luberon.

BONNIEUX

426m²

1.15ha

7

2690000 €

DPE : D / GES : D

Honoraires charge vendeur

Réf : 840102603

[providence-home.com](#)



Élégant mas provençal face au Luberon

Entièrement restauré, ce mas du XVIII^e siècle offre un cadre exceptionnel au cœur d'un environnement préservé. Sa vue

panoramique sur le Luberon, ses espaces extérieurs soignés et son charme authentique en font une adresse rare.

Mas de caractère avec vue

Restauré dans le respect de son authenticité, ce mas en pierres séduit par son charme intemporel et son atmosphère familiale. Vue panoramique sur Gordes et Jocas, piscine chauffée, cuisine d'été, atelier d'artiste et majestueux platanes composent un cadre de vie privilégié au cœur du Luberon.

Character stone farmhouse with views

Restored with great respect for its authenticity, this stone farmhouse combines timeless charm with a warm family atmosphere. Panoramic views over Gordes and Jocas, a heated swimming pool, summer kitchen, artist's studio and majestic plane trees create an exceptional lifestyle in the heart of the Luberon.

ROUSSILLON

255m²

4032m²

6

1595000 €

DPE : D / GES : B

Honoraires charge vendeur

Réf : 840102694

[providence-home.com](#)



Bastide d'élégance à Roussillon

À quelques minutes de Roussillon, cette bastide restaurée célèbre l'art de vivre provençal dans un décor raffiné. Piscine chauffée, jardin lounge, sauna et terrasses ombragées accompagnent des espaces généreux pensés pour recevoir en toute élégance.

Elegant bastide in Roussillon

Just minutes from Roussillon, this beautifully restored bastide embodies the refined Provençal lifestyle. Heated pool, lounge gar-

Elegant provençal farmhouse with views

Fully restored, this 18th-century Provençal farmhouse enjoys an exceptional setting in the heart of a preserved natural environment. Its panoramic views over the Luberon, beautifully landscaped outdoor spaces and authentic charm make it a truly rare property.

SAINT-SATURNIN-LES-APT

300m²

7141m²

5

2990000 €

DPE : C / GES : A

Honoraires charge vendeur

Réf : 840102774

[providence-home.com](#)



den, sauna and shaded terraces enhance generous living spaces designed for elegant entertaining and peaceful moments.

ROUSSILLON

470m²

4.3ha

7

3880000 €

DPE : C / GES : A

Honoraires charge vendeur

Réf : 840102722

[providence-home.com](#)



Une passion pour le Luberon, une expertise immobilière reconnue

Depuis plus de dix ans, nous accompagnons une clientèle **française et internationale** dans ses projets d'acquisition, de vente et d'investissement au cœur de la Provence.

• Une connaissance intime du Luberon, de ses villages et de son art de vivre

• Un accompagnement sur mesure à chaque étape de votre projet

• Un réseau d'experts locaux : notaires, architectes, géomètres et spécialistes du financement

• Des outils innovants au service de votre commercialisation : photographie professionnelle, visites virtuelles 3D, home staging et intelligence artificielle

• La discrétion, la rigueur et le respect de nos engagements

A passion for the Luberon, trusted real estate expertise

For more than ten years, we have been assisting **french and international** clients with their buying, selling and investment projects in the heart of Provence.

• An in-depth knowledge of the Luberon, its villages and its unique way of life

• Tailor-made support at every stage of your project

• A trusted network of local experts: notaries, architects, surveyors and financing specialists

• Innovative marketing tools: professional photography, 3D virtual tours, floor plans, home staging and artificial intelligence

• Discretion, professionalism and a steadfast commitment to our clients



PROVENCE HOME

L'AGENCE IMMOBILIÈRE DU LUBERON

Ce sont nos clients qui le disent !

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

• “Great Choice of Properties and very informative advice on negotiation strategy.”

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

• “The entire team at Provence Home from Isabelle and her associates provided excellent assistance in identifying potential homes to view, including the house we ultimately purchased. Isabelle and her team were especially helpful in walking us through the process of purchasing the house. We are highly recommend PH.”

96 %*

de nos clients nous recommandent

*sur 344 avis certifiés 

“

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 vauchusienne.*

*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