



produits du Terroir

vins

Je me régale

VAUCLUSE
en provence
AVIGNON | LUBERON | MONT-VENTOUX

marchés

GASTRONOMIE, VINS, PRODUITS DU TERROIR - 2013



www.savourez-la-provence.com



Sur ce blog,
c'est tout ce que j'aime,
des recettes faciles et colorées,
des producteurs généreux,
de bons produits de saison
et des fêtes de terroir...

Suivez-moi !



C'est au pied du Mont-Ventoux, sur de fabuleux terroirs ensoleillés, que les Vignerons de Caromb ont uni leur savoir-faire et leurs convictions pour fonder il y a plus de 80 ans, la Cave Saint-Marc. Ouverte tous les jours de la semaine, la Cave vous accueille au détour d'une balade gourmande pour vous faire découvrir les arômes subtils et expressifs de ses vins qui vous emmèneront au coeur des senteurs de Provence.



A visiter notre caveau !

TÉL. 04 90 62 40 24

Ouverture de la cave
9H00 - 19H00 7jours/7.

667, avenue de l'Europe
84330 Caromb

Pour tout achat et présentation de ce coupon :
1 bouteille de Beffroi Rosé offerte *

Nom Prénom

Adresse

Mail.....

@.....

* Cette offre est limitée par famille et dans la limite des stocks disponibles et valable jusqu'au 31/08/2013

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Vaucluse, Vallis Clausa ?



LES ROMAINS QUI S'Y SENTAIENT CHEZ EUX,
y ont construit des théâtres, toujours ouverts au public. Les papes y ont bâti leur palais et planté des vignes. Quelques seigneurs ont construit des châteaux et les ont agrémentés de terrasses et de jardins où il fait bon vivre.

Sous le soleil de Provence, les paysans ont capté l'eau des sources pour cultiver les fruits de l'été. Et dans l'ombre fraîche des caves, les vigneronns veillent sur le bon vieillissement du vin.

Les écrivains y trouvent une solitude inspiratrice ; les comédiens, les chanteurs et les danseurs y rencontrent les applaudissements nourris d'un public enthousiaste. Et l'on prétend que le nom de Vaucluse signifie «vallée fermée» : mais à qui ?

Je vois surtout que le Vaucluse est grand ouvert aux amoureux de la nature provençale, du soleil et des cigales, des vestiges d'une histoire ancienne et riche, des aventures gourmandes, de l'art et de la douceur de vivre.

SOMMAIRE

Carte et accès en Vaucluse 4 / 5

Le Bio en Vaucluse 8

Produits du Terroir 6 à 53

Carte des produits par zone 6

Le Vin 10

- Stages et ateliers de dégustation 13

- Assister aux vendanges 16

- Hébergements au Domaine 17

- Jardins 20

- Balades au vignobles 18

- Les musées vigneron 21

- Le vin en fête 22

- Découvrir avec des professionnels 24

- Restaurants et Vins en Vallée du Rhône 25

EN HIVER :

La truffe noire 29

L'olive 32

L'ail 35

AU PRINTEMPS :

La fraise de Carpentras 36

La cerise 38

EN ÉTÉ :

La figue noire 39

Le petit épeautre 40

et le blé meunier d'Apt 40

Les plantes aromatiques 42

Le melon de Cavaillon 44

EN AUTOMNE :

Le safran 46

Le muscat du Ventoux 47

DOUCEURS SUCRÉES :

Les fruits confits 48

Le berlingot 49

Le miel 50

Le nougat 51

La papaline 52

Les distilleries 53

Accueil à la Ferme 54

Les marchés 55

Les fêtes des produits du terroir 57

Les cours de cuisine 62

Les recettes 65

Offices de Tourisme (O.T.) /

Syndicats d'Initiative (S.I.) 70

Informations utiles 72



Je m'oriente

Le Vaucluse fait partie des départements de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Il s'étend sur 3 574 km², est bordé par le Rhône à l'ouest, la Durance au sud et les contreforts des Alpes à l'est.

Le massif du Luberon, les Monts-de-Vaucluse

et le Mont-Ventoux dominent les plaines.

Les rivières nombreuses bordent les vergers et les vignobles. Le climat est méditerranéen, l'ensoleillement généreux (2 800 heures).

Le Vaucluse est un des premiers producteurs de melons, de cerises et de raisins de table en France. Il est aussi le premier producteur de truffes noires avec 70 % de la production nationale.

Côté vignobles, le territoire comporte 3 A.O.C. (A.O.C. Côtes du Rhône, A.O.C. Luberon et A.O.C. Ventoux) et parmi eux 5 crus classés.



AVIGNON

Cité des Papes, festival de théâtre, Pont St-Bénézet, capitale des Côtes du Rhône.



HAUT-VAUCLUSE,

Dentelles de Montmirail, romanité, Chorégies d'Orange, Enclave des papes, vignobles, truffe, vélo.



MONT-VENTOUX, COMTAT VENAISSIN, PAYS DE SAULT

Truffes, vélo, rando, chapelles, patrimoine juif, fontaines, lavande, berlingots.



LUBERON

Abbaye de Sénanque, ocres, parc naturel, villages perchés, châteaux, bories, fruits confits, melon.



MONTS-DE-VAUCLUSE - PAYS DES SORGUES

Fraîcheur des Sorgues, fontaine mythique, Venise comtadine, villages médiévaux, Pétrarque, antiquaires.

Liaisons ferroviaires

Avignon gare TGV et gare centre Orange, Bollène, Isle sur la Sorgue, Pertuis.

Direct Avignon depuis :

Paris Gare de Lyon par TGV (2h38)

Roissy Charles de Gaulle par TGV

Lille – Rennes – Strasbourg

Nice - Genève - Bruxelles Amsterdam (Thalys en été)

Londres par Eurostar (à partir du 4 mai 2013 et tout l'été).

www.voyages-sncf.fr

www.ter-sncf.com/paca

T. 3635 7j/7j de 7h à 22h

Liaisons routières

Autoroutes :

A7 (E714) / A9 (E15) / A51 (E712)

Routes :

N100 / N7 / D94 / D96 / D938 /

D950 / D943 / D956 / D976 / D941

Avignon - Aix en Provence 50 mn /

Marseille 1h / Arles 30 mn / Lyon 2h / Nice 2h30

Trafic routier : 0 800 100 200

Gares Routières :

Apt : T. 04 90 74 20 21

Avignon : T. 04 90 82 07 35

Carpentras : T. 04 90 67 20 25/04 90 63 01 82

Orange : T. 04 90 34 15 59

www.vaucluse.fr/144-deplacements.htm

Liaisons aériennes

Aéroport d'Avignon - Caumont :

T. 04 90 81 51 51

www.avignon.aeroport.fr

Aéroport de Nîmes-Alès-Camargue-Cévennes

T. 04 66 70 49 49 (45mn d'Avignon par A7)

Aéroport de Marseille - Provence :

T. 04 42 14 14 14 (60 mn d'Avignon par A9)

www.marseille.aeroport.fr

Liaisons Fluviales

Halte nautique (mars à octobre) :

T. 04 90 85 65 54





VAUCLUSE
 en provençe
 AVIGNON LUBERON MONT VENTOUX

produits du Terroir



Savourer
des produits

+ frais

+ variés

+ locaux !

c'est la
aucluse
attitude



Le Vaucluse est un vrai jardin, au cœur de la Provence, qui recèle de trésors pour les papilles. Fraises de Carpentras, melons de Cavaillon, truffes de l'Enclave, asperges de Lauris, cerises du Comtat, agneau de Sault, ail de Piolenc... **toute cette diversité de saveurs** s'épanouit un peu partout dans le département, **pour le plaisir de tous !**



www.provenceguide.com

www.vaucluse.fr



Le bio en Vaucluse

Le Vaucluse connaît une dynamique importante dans le domaine de l'agriculture biologique. Il compte 618 exploitations biologiques, ce qui en fait le 1er département de la région PACA en nombre d'exploitations converties au mode de production biologique, et le 3ème au rang national.

Dans le Vaucluse, la Surface Agricole Utile (SAU) en bio est de 11,4 % en 2010 pour une moyenne nationale de 3 % seulement, soit 13 776 hectares en bio et en conversion (+32,9 % par rapport à 2009). La diversité géo-climatique du Vaucluse permet une variété de productions dans tout le département : fruits, légumes, vin, céréales, plantes aromatiques et médicinales, élevage...

Le Vaucluse est un département viticole avec 6 809 ha en vignes, soit 49 % de la SAU et en conversion.

Les plantes aromatiques et médicinales représentent 5 % des productions avec 659 ha qui y sont dédiés.

L'élevage est aussi présent essentiellement par l'élevage avicole et quelques élevages ovins et caprins.

Agribio Vaucluse est une association Loi 1901 qui regroupe 170 agriculteurs bio toutes filières confondues. Au nombre de ses missions, l'association s'est fixée pour objectif de privilégier les circuits courts et de relancer le dialogue entre consommateurs et producteurs.



Agribio Vaucluse
15, av Pierre Grand
M.I.N. 5
84953 Cavailon Cedex
T. 04 32 50 24 56
agribio84@wanadoo.fr
www.bio-provence.org

Brochure des producteurs et
magasins bio, téléchargeable sur
www.bio-provence.org

Les marchés Bio

Sur la majorité des marchés vauclusiens, on trouve des étals de producteurs bio, principalement sur les marchés de producteurs et marchés paysans comme :

- le mardi et samedi matin (toute l'année) et jeudi matin (de Pâques à octobre) à VAISON-LA-ROMAINE (marché de producteurs et marché bio)
- le samedi matin à APT, place du Septier et la Place Carnot et le mardi matin, lors du marché paysan, sur le Cours Lauze de Perret (fruits et légumes de saison).
- le dimanche matin sur le marché de COUSTELLET...

Le Bio en fête (liste non exhaustive)

8^e fête de l'Environnement

28 avril 2013 - CARPENTRAS

Des producteurs, des agriculteurs, des vigneron, producteurs de produits laitiers, des entreprises proposeront des produits écologiques.

Mairie de Carpentras :

T. 04 90 60 33 33

www.carpentras.fr

Naturavignon 18^e fête écobio

4 & 5 mai 2013 - AVIGNON

Thème : «L'Ecologie au quotidien : un espoir pour les générations futures !»

Grand marché biologique et artisanal : 200 à 250 stands, producteurs bio, artisanat naturel, local et solidaire, prévention et santé, bien-être, associations, habitat sain, économies d'énergies, énergies renouvelables... Espace pédagogique pour les jeunes de 10 à 18 ans, 40 ateliers, 20 conférences grand public, espace détente, restauration, bal traditionnel ou folk... Tarif d'entrée : de 0 à 3 € ; entrée offerte à toute personne arrivant en vélo.

Domaine de la Souvine

route de Bel Air

84140 Montfavet-Avignon

A.V.E.N.I.R. 84 :

T. 09 54 18 24 57 / 06 76 28 24 57

www.avenir84.org

Fête de la Biodiversité

3 et 4 août 2013 - SARRIANS

Des tomates rouges bien sûr, mais en forme de cœur, des tomates noires mais aussi des tomates blanches, cent variétés de menthe aux goûts, aspects et parfums différents, pour la tisane ou pour les malabars... Plus qu'une fête de terroir, c'est une manifestation dont l'objectif est la connaissance et le maintien de la biodiversité variétale des fruits et légumes, ceux que nous avons peu à peu exclus de nos potagers. Une fête des saveurs d'autrefois pour de vrais plaisirs d'aujourd'hui.

Domaine de l'Oiselet

Mme Rose Combe T. /F. 04 90 65 57 57 -

www.oiselet.com

Jardin d'Automne - 3^e édition

6 octobre 2013 (1^{er} dimanche d'octobre)

CHÂTEAUNEUF DE GADAGNE

Cette manifestation est avant tout un carrefour de rencontres et d'échanges à propos de la biodiversité locale et du jardin. Tout au long de la journée conférences, animations, itinéraires et l'incontournable Troc aux Plantes des Pimprenelles.

Les Pimprenelles

T. 04 13 39 81 86

www.les-pimprenelles.com

Fête de la biodiversité Paysanne et des variétés anciennes

15, 16 et 17 novembre 2013 - LE THOR

Association d3p84 et Fruits oubliés de PACA propose cette fête pour la 6^e année. Des sorties pour observer la biodiversité ou visiter une exploitation agricole, des conférences, des ateliers d'identification variétale et un marché de producteurs de plants fruitiers, de variétés potagères anciennes et de produits de terroir.

T. 09 60 54 16 58

d3p84@orange.fr

Rencontre en plein champ



Moutons, cochons et couvées, mais aussi aromates, vignes, fruitiers et plantes potagères ; voilà plus de 20 ans que Rose veille sur ce petit monde bigarré, touffu et exubérant,

au cœur de la Ferme de l'Oiselet à Sarrians,

une exploitation de 25 hectares majoritairement composée de vignes, menées en agriculture biologique et avec amour par son viticulteur de mari.

Faire le «tour du propriétaire» avec Rose, c'est à chaque endroit s'agenouiller, goûter une plante, sentir, toucher, s'émerveiller. L'atmosphère vibre de tout ce vivant accumulé, soigneusement entretenu et pourtant débridé –ne venez pas chercher ici des allées tirées au cordeau, vous seriez déçu ! On évolue dans un camaïeu de verts tendres ; ici des amandes fraîches, là l'énorme feuille d'un «basilic mammouth», un peu plus loin la belle feuille en forme de cœur du Kiwi. Elle nous retrace l'histoire d'un rêve devenu réalité, pièce par pièce, à force d'application et de persévérance.

Sept personnes travaillent en permanence à la ferme, et en pleine saison on peut compter jusqu'à 20 animateurs qui accueillent ici les familles, pour des ateliers de jardinage, un cours de cuisine avec les plantes, une démonstration de tressage ou de filage, ou une journée de vendanges à l'ancienne...

Domaine de l'Oiselet
124 chemin des garrigues de l'étang
Mme Rose Combe
T. /F. 04 90 65 57 57
www.oiselet.com

Le vin

Septembre. Aux marches du Palais des Papes à Avignon, le Ban est proclamé.

Voici que commencent le ballet des vendangeurs et celui des tracteurs qui vont et viennent de la cave aux vignobles de la Vallée du Rhône.

Du haut de ses 1912 mètres, le Mont-Ventoux veille sur le vignoble qui porte son nom, tandis que le Luberon courbe le dos pour protéger du Mistral ses ceps soigneusement alignés.

Et quand dans l'air du soir montent les suaves arômes du millésime à naître, Châteauneuf-du-Pape réchauffe de ses galets gorgés de soleil les dernières grappes charnues qui donneront en une symphonie de 13 cépages, ses rouges puissants et veloutés, ses blancs d'une extrême finesse à la silhouette ample. Bientôt le divin nectar sommeillera dans sa belle bouteille aux armes pontificales «2 clés entrecroisées, celles de Saint-Pierre, les clés du paradis en somme».



Châteauneuf-du-Pape Vinadea MAISON DES VINS

>>> plus de

200

Châteauneuf-du-Pape
différents issus de
90 domaines
& châteaux

OUVERT 7/7

Dégustation gratuite
Expéditions
Vente en ligne



VINADEA MAISON DES VINS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

8 rue Maréchal Foch - BP 68 - F 84232 Châteauneuf-du-Pape Cedex - France
Tél./Fax Boutique : + 33 (0) 4 90 83 70 69 - Tél. bureau : + 33 (0) 4 90 83 72 21
vinadea@chateauneuf.com

www.vinadea.com



Trois appellations d'origine contrôlée :

AOC Côtes du Rhône – AOC Ventoux – AOC Luberon

Dans le Vaucluse, le vignoble des Côtes du Rhône est le plus important pour la production d'A.O.C. Celui-ci se partage en Côtes du Rhône régional, Côtes du Rhône Villages dont 10 peuvent mentionner le nom du village (**Cairanne, Valréas, Roaix, Sablet, Séguret, Puyméras, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Visan et Gadagne**) et 5 crus :

Châteauneuf-du-Pape (En 2006 Châteauneuf-du-Pape a été labellisé Site Remarquable du Goût), **Vacqueyras, Beauges-de-Venise** (également labellisé Site Remarquable du Goût), **Gigondas et Rasteau**.

Beauges-de-Venise et Rasteau produisent par ailleurs 2 vins doux naturels.

L'essentiel du vignoble Vauclusien s'étend dans une zone délimitée au nord par Valréas, Bollène, au sud par Avignon et à l'est par les Dentelles de Montmirail.

C'est la grande variété des sols qui fait l'originalité du vignoble des Côtes du Rhône. On y trouve en effet une multitude de terroirs, des sables, des grès, des éclats de calcaires et des galets ronds roulés par le Rhône.

Les vins rouges représentent 95% des volumes des A.O.C. Côtes du Rhône et 99% des volumes des Côtes du Rhône Village. Les cépages les plus utilisés pour les rouges sont le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault.

Les sols calcaires du Vaucluse et le climat chaud et sec méditerranéen ont aussi favorisé le développement de vins agréables et gouleyants comme les A.O.C. Ventoux et A.O.C. Luberon.

51 communes, de Puyméras à Apt en passant par Carpentras, soit 6236 ha constituent l'aire d'Appellation A.O.C. Ventoux. 68% de la production est en rouge, 28% en rosé et le reste en blanc.

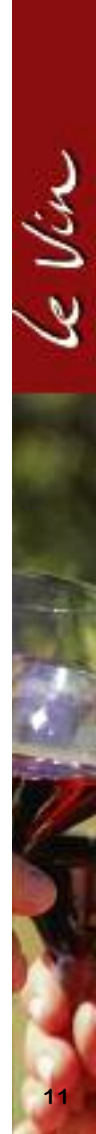
Quant aux A.O.C. Luberon, ils sont le fruit de 3200 ha de vignobles établis sur un territoire de 36 communes, toutes situées à l'intérieur du Parc Naturel Régional du Luberon.

Appellations

- AOC Côtes du Rhône
- AOC Ventoux
- AOC Luberon

Crus classés

- Châteauneuf-du-Pape
- Gigondas
- Beauges-de-Venise
- Rasteau
- Vacqueyras





La cave **TerraVentoux** sera heureuse de vous faire découvrir son vignoble et ses cuvées de prestiges à travers des activités ludiques au coeur de la Réserve de Biosphère de l'UNESCO. En calèche, vélo électrique, E-solex ou encore en Twizy... Renseignez vous !
www.terraventoux.fr



Les Routes des vins

Six routes touristiques sillonnent les vignobles du Vaucluse : quatre d'entre elles parcourent les vignobles des Côtes du Rhône, deux autres, respectivement, les vignobles de l'A.O.C. Luberon et de l'A.O.C. Ventoux.

Elles traversent des dizaines de villages viticoles comme Gigondas, Beaumes de Venise, Vacqueyras, Cucuron, Bonnieux, Bedoin... Ces routes fédèrent 206 vigneron sélectionnés, signataires de la charte de qualité «Vallée du Rhône, Terroirs d'accueil».

Ouverts au public, ils sont classés selon 3 échelons identifiables par des feuilles de vigne (de 1 à 3 feuilles).

Chaque route est détaillée sur le site www.vins-rhone.com/fr/visiter et dans un guide disponible dans les caveaux de dégustation et dans les offices du tourisme du Vaucluse.

Parmi ceux-ci, nous vous proposons ci-après une sélection de domaines proposant des stages de dégustation, des hébergements dans le vignoble ou encore, d'assister aux vendanges.

CANTEPERDRIX
 VENTOUX VERSANT SUD

Terroir de Personnalité

Découvrez nos vins AOC Ventoux...

Cave Canteperdrix, magasin ouvert 7j/7 à MAZAN (Vaucluse)
 Tél. 04 90 69 41 67 - www.cavecanteperdrix.com



Légende des Pictos

-  Bio- Culture raisonnée
-  Jardin des cépages
-  Restauration sur place (restaurant, table d'hôtes)
-  Hébergement sur place
-  Langues parlées

Stages et ateliers de dégustation

AOC Côtes du Rhône Avitau

11 rue du Vieux Sextier
84000 - AVIGNON
T. 04 84 15 82 71

GB

Boutellerie du Palais des Papes

Place du Palais des Papes
84000 - AVIGNON
T. 04 90 27 50 85

GB-D-NL-I-ES

Vinitia Ash Oenologie

10 rue saint andré
84000 - AVIGNON
T. 04 90 82 42 55

GB

Cave Balma Vénitia

Route de Vacqueyras
Quartier Ravel
84190 - BEAUMES DE VENISE
T. 04 90 12 41 00



GB-D-NL

Domaine Bouletin et Fils

Route de Vacqueyras
Quartier La Plantade
84190 - BEAUMES DE VENISE
T. 04 90 62 95 10



GB

Domaine de Fenouillet

Allée Saint Roch
84190 - BEAUMES DE VENISE
T. 04 90 62 95 61



GB

Domaine Bastide Jourdan

1414, avenue Emile Lachaux
Quartier Saint Blaise
84500 - BOLLENE
T. 04 90 40 15 68



GB-D

Cave de Cairanne - Parcours

Sensoriel
Route de Bollène
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 82 05



GB-D-I-ES

Domaine Armand AP

Route de st Roman de Malegarde
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 81 50



GB

Domaine d'Aéria

Route de Rasteau
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 88 78



ES

Domaine L'Ameillaud

84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 82 02

GB-I

Domaine Philippe Plantevin

La Daurelle
Route de Sainte-Cécile-les-Vignes
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 71 05 - 06 64 92 43 08



GB-ES

Caveau D. Brunel

The Best Vintage
7 rue de la République
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 31 75



GB

Château Cabrières

RD68 Route d'Orange - BP 14
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 70 26



GB-D

Château de la Gardine

Route de Roquemaure - BP 35
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 73 20

GB

Château Fortia

Route de Bédarrides - BP 13
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 72 25

GB

Château la Nerthe

Route de Sorgues - BP 43
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 70 11



GB

Château Mont-Redon

RD 68 chemin de Maucoil - BP 10
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 72 75

GB

Clos du Mont Olivet

15 avenue Saint Joseph
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 72 46

GB

Domaine de Beurenard

10 ave Pierre de Luxembourg
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 71 79



GB-D

Domaine de la Charbonnière

26 route de Courthézon - BP 83
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 74 59

GB

Domaine de la Côte de l'Ange

9 la Font du Pape
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 72 24

Domaine de la Roncière

Quartier des Mascaronnes - BP 86
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 32 57 96 - 04 90 83 78 08

GB

Domaine de Nalys

Route de Courthézon - BP 39
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 72 52

GB

Domaine du Rempart

4 rue Ville Vieille
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 51 82

Domaine Durieu

10 avenue Baron Le Roy
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 70 86

GB

Domaine Saint Benoît

Route de Sorgues
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 51 36

Domaines Mousset - Sarl Caves du

Château des Fines Roches
Route de Sorgues Avignon
Château des Fines Roches BP 15
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 50 05



GB-D

Famille Quoit

5 avenue du Baron Le Roy
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 73 55

GB

Famille Skalli - Pavillon des Vins

Avenue Pierre de Luxembourg
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 58 34

GB

Maison Brotte

Avenue Pierre de Luxembourg - BP 1
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 70 07

GB

Ogier

10 avenue Louis Pasteur - BP 75
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 39 32 41

GB-D

Vignobles Mayard

24 avenue Baron Le Roy - BP 16
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 70 16

GB-D

Vignobles Mousset Barrot

1 avenue du Baron le Roy
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 51 73

GB

Vinadéa - Maison des Vins de

Châteauneuf du Pape
8 rue du Maréchal Foch - BP 68
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 70 69



GB-D

Cave Jamet "Le Sang du Peuple"

52 faubourg Saint Georges
84350 - COURTHEZON
T. 04 90 70 72 78

GB

Domaine Berthet-Rayne

2334 route de Caderousse
84350 - COURTHEZON
T. 04 90 70 74 14



GB

Domaine de Fontavin

1468 route de la Plaine
84350 - COURTHEZON
T. 04 90 70 72 14



GB

Domaine La Bastide St-Dominique

1358 Chemin Saint Dominique
84350 - COURTHEZON
T. 04 90 70 85 32



Le Vin

Le Cellier des Princes

758 Route d'Orange - BP 17
84350 - COURTHEZON
T. 04 90 70 21 50 - 04 90 70 21 44

GB-ES

Domaine du Faucon Doré

92 chemin du Jas
84110 - FAUCON
T. 04 90 46 46 01



GB

Domaine du Terme

84190 - GIGONDAS
T. 04 90 65 86 75



GB

Domaine Saint-François Xavier

Les Terres
84190 - GIGONDAS
T. 06 20 52 64 54



GB

Gigondas la Cave

Route de Sablet - Les Blâches
84190 - GIGONDAS
T. 04 90 65 83 78



GB

Domaine du Bois de Saint-Jean

126 avenue de la République
84450 - JONQUERETTES
T. 04 90 22 53 22 - 06 83 87 19 36

ES

Domaine de la Rêverie

Quartier des Marelles
84330 - MODENE
T. 04 90 62 34 57

GB

Domaine de la Guicharde

Derboux
84430 - MONDRAGON
T. 04 90 30 17 84

GB

Château Pesquié

Route de Flassan
BP 6
84570 - MORMOIRON
T. 04 90 61 94 08



GB

Château Maucoil

Chemin de Maucoil - Le Grès
84100 - ORANGE
T. 04 90 34 14 86

GB-D-ES

Domaine de la Destinée

215 Chemin de la Gironde
84100 - ORANGE
T. 04 90 11 06 85

GB-ES

Domaine la Méreuille

Quartier le Grès
84100 - ORANGE
T. 04 90 34 10 68

GB-D

Domaine La Millière

Quartier Cabrières - Le Grès
84100 - ORANGE
T. 04 90 34 53 06

GB

Domaine de Chanabas

Chemin du Cade
84420 - PIOLENC
T. 04 90 29 63 59



D

Cave la Comtadine

Route de Vaison-la-Romaine
La Grande Grange
84110 - PUYMERAS
T. 04 90 46 40 78



GB-D-I

Domaine le Puy du Maupas

Route de Nyons - D 938
84110 - PUYMERAS
T. 04 90 46 47 43



GB

Domaine de la Girardièrre

Quartier Saint Martin
84110 - RASTEAU
T. 04 90 46 11 25 - 06 87 68 58 73



Ortas - Cave des Vignerons de Rasteau

Route des Princes d'Orange
84110 - RASTEAU
T. 04 90 10 90 14



GB-D-I-ES-P

Cave les Genêts

D 977 - Route de Vaison
84110 - SABLET
T. 04 90 46 84 33

GB-I

Domaine de Verquière

Rue Georges Bonnefoy
84110 - SABLET
T. 04 90 46 90 11 - 06 87 75 45 38



GB

Domaine des Pasquiers

Route d'Orange
84110 - SABLET
T. 06 85 38 52 89 - 04 90 46 83 97



GB

Domaine de Cabasse

Route de Sablet
84110 - SEGURET
T. 06 03 12 62 20 - 04 90 46 91 12



GB

Domaine Soleyrade

Route d'Orange
Quartier la Combe
84830 - SERIGNAN DU COMTAT
T. 04 90 70 07 79

GB

Domaine de la Présidente

Route de Cairanne
84290 - STE CECILE LES VIGNES
T. 04 90 30 80 34



GB

Domaine La Grand'Ribe - Cave Bio

Route de Bollène
84290 - STE CECILE LES VIGNES
T. 04 90 30 83 75



Domaine Beauvalcinte

La Grange Neuve
84190 - SUZETTE
T. 04 90 65 08 37



GB-I-ES

Domaine Martin

Route de Vaison - Plan de Dieu
84850 - TRAVAILLAN
T. 04 90 37 23 20



GB-ES

Château d'Hugues

Route de Sérignan du Comtat
84100 - UCHAUX
T. 04 90 70 06 27



GB

Cave du Vieux Clocher

Arnoux & Fils
Le Vieux Clocher - Place de l'église
84190 - VACQUEYRAS
T. 04 90 65 84 18



GB

LAVAU, ESPACE DÉGUSTATION

Visite de cave, dégustation libre, Ateliers d'œnologie
Atelier assemblage - Vin et Chocolat - Vin et Nougat



© David Chalmers © Philippe Abel

Lavau SAS Route de Cairanne 84 150 Violès - Tél : 04 90 70 98 71/Fax 04 90 70 98 79 web : www.lavau.fr

Domaine la Fourmone

Route de Bollène
84190 - VACQUEYRAS
T. 04 90 65 86 05

GB

Les Vignerons de Caractère

Route Vaison-la-Romaine - B.P 1
84190 - VACQUEYRAS
T. 04 90 65 84 54



GB

Les Vignobles Richard Gontier

Chemin du Colombier
84190 - VACQUEYRAS
T. 04 90 12 39 54

GB-D

Domaine du Gros Pata

Route de Villedieu
84110 - VAISON LA ROMAINE
T. 06 09 08 04 67 - 04 90 36 23 75

GB-ES

Domaine Saint-Apollinaire

D. 46 - Puyméras
84110 - VAISON LA ROMAINE
T. 04 90 46 41 09



GB

Domaine des Grands Devers

Rte de St-Maurice-sur-Eygues
La Montagne
84600 - VALREAS
T. 04 90 35 15 98



GB

Domaine du Mas Sainte-Croix

Chemin de Sainte-Croix
Route de Vinsobres
84600 - VALREAS
T. 04 90 35 54 53



GB

Domaine du Val des Rois

Route de Vinsobres
84600 - VALREAS
T. 04 90 35 04 35



GB

Domaine des Favards

1353, Route d'Orange
84150 - VIOLES
T. 06 08 92 45 12 - 04 90 70 94 64



GB

Maison Lavau

Route de Cairanne
84150 - VIOLES
T. 04 90 70 98 70

GB

Cave les Côteaux de Visan

Chemin Peine - BP 22
84820 - VISAN
T. 04 90 28 50 80



GB

Domaine la Fourmente

Route de Bouchet - Grange Neuve
84820 - VISAN
T. 04 90 41 91 87



GB

AOC Luberon

Château Saint-Estève de Neri

Quartier Saint Estève
84240 - ANSOUIS
T. 04 90 09 90 16

GB

Château Turcan

Route de Pertuis
84240 - ANSOUIS
T. 04 90 09 83 33

GB

Château Les Eydins - Cave Bio

Route du Pont Julien
84480 - BONNIEUX
T. 04 90 75 61 58

GB-D-NL

Cave des Vignerons de Cucuron

Quartier Châteauvieux
84160 - CUCURON
T. 04 90 77 21 02



GB

Château La Dorgonne

Domaine La Dorgonne
84240 - LA TOURD'AIGUES
T. 04 90 07 50 18



GB-NL-ES

Marrenon, Vignobles en Luberon

Boulevard Saint Roch
84240 - LA TOURD'AIGUES
T. 04 90 07 51 65 - 04 90 07 40 65



GB

Cave du Luberon

229 route de Cavaillon
84660 - MAUBEC - COUSTELLET
T. 04 90 76 90 01 - 04 90 76 91 02



GB-D

Domaine Favorot

771 route de Robion
84660 - MAUBEC
T. 04 90 76 65 16 - 06 86 65 48 78



GB-I

Domaine de la Citadelle

Route de Cavaillon
84560 - MENERBES
T. 04 90 72 41 58



GB-I

Château de Clapier

Route de Manosque - RN 96
84120 - MIRABEAU
T. 04 90 77 01 03



GB

Château Grand Callamand

Route de la Loubière
84120 - PERTUIS
T. 04 90 09 61 00



GB

Château Val Joanis

Route de Cavaillon - D 973
84120 - PERTUIS
T. 04 90 79 20 77

GB-ES

AOC Ventoux

Cave Coopérative Les Vins de Sylla

Avenue de Lançon - D 900
84400 - APT
T. 04 90 74 95 80



GB-D-I-ES

Domaine de Mayol

Route de Bonnieux - D 3
84400 - APT
T. 04 90 74 12 80



GB

Domaine le Van - Cave Bio

Route de Carpentras
Quartier du Van
84410 - BEDOIN
T. 04 90 12 82 56 - 06 11 95 99 05



GB

Les Vignerons du Mont-Ventoux - VMV

Route de Carpentras -
Quartier La Salle
84410 - BEDOIN
T. 04 90 65 95 72



GB-D

Cave Saint-Marc

667, avenue de l'Europe - BP 16
84330 - CAROMB
T. 04 90 62 40 24



GB-D

Domaine Aymard

Chemin de Beaumes à Mazan
84200 - CARPENTRAS
T. 04 90 60 06 35

Domaine de Marotte

2534 avenue Saint Roch
84200 - CARPENTRAS
T. 04 90 63 43 27



GB-D-NL

Le Mas des Flauzières

Route de Vaison-la-Romaine
84340 - ENTRECHAUX
T. 04 90 46 00 08 - 06 12 69 82 90



GB-ES

Cave Aureto - Domaine de la Coquillade

Hameau de la Coquillade
84400 - GARGAS
T. 04 90 74 54 67



GB-D-I



le Vin

Caveau de Beaumont du Ventoux
2480, Route de Carpentras
84340 - MALAUCENE
T. 04 90 69 11 78

GB

Château Unang
Route de Méthamis
84570 - MALEMORT DU COMTAT
T. 04 90 69 11 37

GB

Les Vignerons de Cantepedrix
890 Avenue de Caromb
84380 - MAZAN
T. 04 90 69 41 67

GB-D-NL

Domaine de Tara
Les Rossignols
84220 - ROUSSILLON
T. 04 90 05 74 87

GB-D-I

Domaine de Montirius
1536, Rte de Ste Edwige - Le Dèvés
84260 - SARRIANS
T. 04 90 65 38 28



GB

Domaine Les Ondines
Les Garrigues Sud
84260 - SARRIANS
T. 04 90 65 86 45



GB


Terraventoux - La Montagne Rouge
Route de Carpentras
84570 - VILLES SUR AUZON
T. 04 90 61 79 47




GB-I-ES


Assister aux vendanges


AOC Côtes du Rhône


Cave Balma Vénitia
Rte de Vacqueyras - Quartier Ravel 
84190 - BEAUMES DE VENISE GB-D-NL
T. 04 90 12 41 00


Du lundi au samedi, matinées de récolte avec buffet provençal


Domaine Bastide Jourdan 
1414, avenue Emile Lachaux
Quartier Saint Blaise
84500 - BOLLÈNE GB-D
T. 04 90 40 15 68
Vendanges et repas

Domaine Armand AP 
Route de St Roman de Malegarde
84290 - CAIRANNE GB
T. 04 90 30 81 50
Rencontre avec les vendangeurs, réception vendange, visite de la cave


Domaine Boisson 
Le Grand Vallat
84290 - CAIRANNE GB
T. 04 90 30 70 01
Vendanges pendant 30 mn, visite et explication de la cave et des méthodes de vinification...

Gigondas la Cave 
Route de Sablet - Les Blâches
84190 - GIGONDAS GB
T. 04 90 65 83 78
Programme et tarifs, se renseigner à la cave.

Domaine de Chanabas 
Chemin du Cade
84420 - PIOLENC D
T. 04 90 29 63 59
Du naisin au pressoir

Domaine Fontaine du Clos 
735, bd du Comté d'Orange GB-D-I-ES-R
84260 - SARRIANS
T. 04 90 65 59 39
Sur une journée, étude des différents cépages (feuilles et baies), vendanges, visite de la cave, initiation à la dégustation

Clos Saint-Michel
2505 Route de Châteauneuf-du-Pape
84700 - SORGUES GB-D
T. 04 90 83 56 05
Découverte des vendanges, pique-nique le midi et visite de la cave


Domaine Beauvalcinte 
La Grange Neuve
84190 - SUZETTE GB-IES
T. 04 90 65 08 37
Pendant les 3 premières semaines de septembre, de 10h à 16h, vous apprendrez à reconnaître les cépages en participant à nos vendanges.

Les Vignobles Richard Gontier
Chemin du Colombier
84190 - VACQUEYRAS GB
T. 04 90 12 39 54
Programme en fonction de l'évolution des vendanges (maturité des raisins).


Domaine des Grands Devers 
Rte de St-Maurice-sur-Eygues
La Montagne
84600 - VALREAS GB
T. 04 90 35 15 98
Vendanges, déjeuner, dîner et travail en cuve

Domaine du Val des Rois 
Route de Vinsobres
84600 - VALREAS GB
T. 04 90 35 04 35
Journée ou WE avec pique-nique

AOC Luberon

Château Fontvert 
Chemin de Pierrouret GB
84160 - LOURMARIN
T. 04 90 68 35 83
Explication du principe, vendanges, pique-nique

AOC Ventoux

Château Pesquié 
Route de Flassan - BP 6 GB
84570 - MORMOIRON
T. 04 90 61 94 08
Petit déjeuner et pique nique inclus

Hébergement au domaine

AOC Côtes du Rhône

Domaine Bouletin et Fils 
Quartier La Plantade GB
84190 - BEAUMES DE VENISE
T. 04 90 62 95 10
Accueil Camping car

Domaine de la Bastide-Jourdan 
Quartier Saint Blaise GB-D
84500 - BOLLÈNE
T. 04 90 40 15 68
Gîtes / Meublé

Domaine Armand AP.
Route de st Roman de Malegarde GB-I
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 81 50
Gîtes / Meublé

Domaine Boisson
Le Grand Valat
84290 - CAIRANNE GB
T. 04 90 30 70 01
Chambres d'hôtes

Domaine d'Aéria
Route de Rasteau
84290 - CAIRANNE ES
T. 04 90 30 88 78
Gîtes / Meublé

Domaine Philippe Plantevin
La Daurelle GB-ES
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 71 05
Accueil Camping car

L'Ameillaud
Route de Rasteau GB
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 82 02
Gîtes / Meublé

Les Terrasses du Belvédère
Route de Carpentras
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 88 24
Gîtes / Meublé



Domaine du Vieux Chêne - AB BP34, rue Buisseron 84850 - CAMARET SUR AIGUES T. 04 90 37 25 07 <i>Gîtes / Meublé</i>	 GB	Domaine François Xavier Les terres 84190 - GIGONDAS T. 06 20 52 64 54 <i>Accueil Camping car</i>	GB	Domaine de Mourchon La Grande Montagne 84110 - SÉGURET T. 04 90 46 70 30 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB	Domaine des Favards Route d'Orange 84150 - VIOLÈS T. 04 90 70 94 64 <i>Camping</i>	 GB
Château de Fontségugne 122, chemin des Taillades 84470 - CHÂTEAUNEUF DE GADAGNE T. 04 90 22 58 91 <i>Accueil Camping car</i>	GB	Domaine les Teyssonnières 84190 - GIGONDAS T. 04 90 12 31 31 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB-ES	Château Gigognan 1180, chemin de Castillon 84700 - SORGUES T. 04 90 39 57 46 <i>Chambres d'hôtes</i>	 GB	Domaine de Lucéna Quartier le Rastelet 84820 - VISAN T. 04 90 28 71 22 <i>Chambres d'hôtes</i>	GB
Château Cabrières BP 14 84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE T. 04 90 83 70 26 <i>Accueil Camping car</i>	GB-D	Domaine de la Guicharde Derboux 84430 - MONDRAGON T. 04 90 30 17 84 <i>Chambres d'hôtes</i>	GB	Domaine Beauvalcinte La Grange Neuve 84190 - SUZETTE T. 04 90 65 08 37 <i>Gîtes / Meublé</i>	 GB-I-ES	Domaine des Lauribert Roussillac 84820 - VISAN T. 04 90 35 26 82 <i>Accueil Camping car</i>	GB-D-ES
Domaine de la Roncière BP 86 84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE T. 04 90 32 57 96 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB	Domaine de Chanabas Chemin du Cade 84420 - PIOLENC T. 04 90 29 63 59 <i>Gîtes / Meublé</i>	D	Domaine Martin Le Plan de Dieu 84850 - TRAVAILLAN T. 04 90 37 23 20 <i>Accueil Camping car</i>	GB-ES	AOC Luberon Château Saint Estève de Néri Quartier St Estève 84240 - ANSOUIS T. 04 90 09 90 16 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB
Domaines Mousset Château des Fines Roches 84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE T. 04 90 83 50 05 <i>Hôtel-restaurant</i>	 GB-D	Cave la Comtadine La Grand Grange 84110 - PUYMÉRAS T. 04 90 46 40 78 <i>Accueil Camping car</i>	GB-D-I	Caveau du Vieux Clocher 84190 - VACQUEYRAS T. 04 90 65 84 18 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB	Château Turcan Route de Pertuis 84240 - ANSOUIS T. 04 90 09 83 33 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB
Château Maucoil BP7 - Le Grès 84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE T. 04 90 34 14 86 <i>Accueil Camping car</i>	GB-D-ES	Domaine le Puy du Maupas Quartier Maupas 84110 - PUYMÉRAS T. 04 90 46 47 43 <i>Chambres d'hôtes</i>	 GB	Domaine l'Oustau des Lecques Les Lecques 84190 - VACQUEYRAS T. 04 90 65 84 51 <i>Chambres d'hôtes</i>	GB-ES	Domaine des Vadons La Resparine 84160 - CUCURON T. 04 90 77 13 40 <i>Camping</i>	 GB
Château du Mourre du Tendre 84350 - COURTHÉZON T. 04 90 70 24 96 <i>Chambres d'hôtes</i>	 GB-I	Domaine de la Girardière Quartier Saint Martin 84110 - RASTEAU T. 09 64 09 16 75 <i>Accueil Camping car</i>	GB	Domaine du Gros Pata Route de Villedieu 84110 - VAISON LA ROMAINE T. 04 90 36 23 75 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB-ES	Château de Clapier Route de Manosque 84120 - MIRABEAU T. 04 90 77 01 03 <i>Chambres d'hôtes</i>	GB
La Bastide Saint Dominique Chemin Saint Dominique 84350 - COURTHÉZON T. 04 90 70 85 32 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB	Domaine de Verquière Rue Georges Bonnefoy 84110 - SABLET T. 04 90 46 90 11 <i>Gîtes / Meublé</i>	 GB	Domaine des Grands Devers Rte de St Maurice- La Montagne 84600 - VALRÉAS T. 04 90 35 15 98 <i>Gîtes / Meublé</i>	 GB	Château Grand Callamand Route de la Loubière 84120 - PERTUIS T. 04 90 09 61 00 <i>Gîtes / Meublé</i>	 GB
Domaine du Terme Place de Gigondas 84190 - GIGONDAS T. 04 90 65 86 75 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB	Domaine des Pasquiers Route d'Orange 84110 - SABLET T. 04 90 46 83 97 <i>Chambres d'hôtes</i>	GB	Domaine du Mas de Sainte Croix Sainte Croix - Route de Vinsobres 84600 - VALRÉAS T. 04 90 35 54 53 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB	AOC Ventoux Domaine de Mayol Route de Bonnieux - D 3 84400 - APT T. 04 90 74 12 80 <i>Gîtes / Meublé</i>	GB

Domaine Font Alba

Campagne du Puy
84400 - APT
T. 04 90 74 48 12
Chambres d'hôtes

GB

Domaine Le Van

Route de Carpentras
84410 - BEDOIN
T. 04 90 12 82 56
Chambres d'hôtes



GB

Domaine de Marotte

Petit chemin de Serres
84200 - CARPENTRAS SERRES
T. 04 90 63 43 27
Gîtes / Meublé



GB-D-NL

Le Mas des Flauzières

Route de Vaison la Romaine
84340 - ENTRECHAUX
T. 04 90 46 00 08
Gîtes / Meublé

GB-ES

Aureto

Domaine de la Coquillade
84400 - GARGAS
T. 04 90 74 54 67
Hôtel-restaurant



GB-D-I

Domaine Faveroit

771, route de Robion
84660 - MAUBEC
T. 04 90 76 65 16
Gîtes / Meublé

GB-I

Château la Croix des Pins

902, chemin de la Combe
84380 - MAZAN
T. 04 90 66 37 48
Gîtes / Meublé

GB

Domaine du Bon Remède

1248, route de Malemort
84380 - MAZAN
T. 04 90 69 69 76
Accueil Camping car

GB

Château Pesquié

Route de Flassan - BP 7
84570 - MORMOIRON
T. 04 90 61 94 08
Gîtes / Meublé



GB

Balades au vignoble

AOC Côtes du Rhône

Domaine de Cassan

Lafare - BEAUMES DE VENISE
T. 04 90 62 96 12
domainecassan@wanadoo.fr
Sentiers à pied ou à vélo

Cave des Vignerons de Beaumes de Venise
Quartier Ravel

GB - D - NL

BEAUMES DE VENISE

T. 04 90 12 41 00
www.beaumes-de-venise.com
Sentiers pédestres, à cheval ou en 4x4 dans le vignoble

Domaine de la Pigeade

Route de Caromb
BEAUMES-DE-VENISE
T. 04 90 62 90 00
www.lapigeade.fr
Sentier vigneron

GB - E

Domaine de Durban

BEAUMES-DE-VENISE
T. 04 90 62 94 26
www.domainedurban.com
Sentier vigneron

GB

Domaine de la Bastide-Jourdan

Quartier Saint Blaise
BOLLÈNE
T. 04 90 40 15 68
www.domainebastidejourdan.com
Balades à pied, à vélo, à cheval, en voiture

GB - D

Domaine Armand AP.

Rte de St Roman de Malegarde
CAIRANNE
T. 04 90 30 81 50
www.domaine-armand.com
Balades à pied ou en calèche

GB

Les Terrasses du Belvédère

Route de Carpentras
CAIRANNE
T. 04 90 30 88 24
lesterrassesdubelvedere@yahoo.fr
Balades en calèche dans le vignoble par groupe de 4 pers. Sur réservation

Domaine Galuval

Route de Rasteau
CAIRANNE
T. 04 32 80 97 18
www.galuval.com
Promenade en 4x4 (de mai à fin août)

GB - E

Domaine du Vieux Chêne

BP 34 - Rue Buisserou
CAMARÉT SUR AIGUES
T. 04 90 37 25 07
www.bouche-duvieuxchene.com
Balades dans le vignoble à pied ou à vélo

GB - E

Domaine Louis Bernard-Chartreuse de Bonpas

Chemin de Réveillac
CAUMONT SUR DURANCE
T. 04 90 23 67 98
www.louis-bernard.com
Balades viticoles sur demande

GB

Skalli - le Pavillon des Vins

23, route d'Avignon
CHÂTEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 58 34
www.pavillondesvins.com
Promenade en 4x4

GB

Famille Quiet

Avenue du Baron Leroy

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

T. 04 90 83 73 55
www.famillequiet.com
Sentiers de promenade à pied ou à vélo, avec dégustation de 3 vins

GB

Clos du Caillou

COURTHÉZON
T. 04 90 70 73 05
www.closducaillou.com
Promenades à pied ou à vélo. Jardin des cépages

GB

Domaine St Laurent

1375, chemin St Laurent
COURTHÉZON
T. 04 90 70 87 92
www.domaine-saintlaurent.com
Promenades dans le vignoble en calèche

GB

Les Celliers Amadiou

Quartier La Paillouse
GIGONDAS
T. 04 90 65 80 33
www.pierre-amadiou.com
Balade oenologique dans le vignoble avec visite de cave et dégustation au caveau

GB - E

Domaine de Longue Toque

Route de Sablet
GIGONDAS

GB - I



T. 04 90 12 30 21
www.gabriel-meffre.fr
Jardin des cépages

Domaine les Teyssonnières

GB - E
GIGONDAS
T. 04 90 12 31 31
www.domaine-les-teyssonnieres.com
Sentiers à pied, à vélo, à cheval. Jardin de 13 cépages

Gigondas - La Cave

Les Blâches
GB
GIGONDAS
T. 04 90 65 83 78
www.cave-gigondas.fr
Sentiers pédestres dans le vignoble

Domaine de la Guicharde

Derboux
GB
MONDRAGON
T. 04 90 30 17 84
www.domaine-guicharde.com
Sentier vigneron à pied

Château Maucoil

BP 07
GB - D - E
CHÂTEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 34 14 86
www.maucoil.com
Sentier vigneron

Château Beauchêne

PIOLENC
GB - D
T. 04 90 51 75 87
www.chateaubeauchene.fr
Sentiers pédestres dans le vignoble. Jardin des treize cépages de l'A.O.C.

Domaine Saint-Apollinaire

PUYMÉRAS
GB
T. 04 90 46 41 09
www.domaine-st-apolinaire.com
Sentier pédestre dans le vignoble

Cave la Comtadine

La Grand Grange
GB
PUYMÉRAS
T. 04 90 46 40 78
www.cavelacomtadine.com
Sentiers viticoles à pied ou à vélo

Cave de Rasteau

Rte des Princes d'Orange

RASTEAU

GB - D - I - E
T. 04 90 10 90 14
www.rasteau.com
*Balade viticole, à pied ou en 4x4 (2h ou 4h).
Jardin de cépages, syrah, mourvèdre...*

Domaine de la Girardière

RASTEAU
T. 04 90 46 11 25
www.domaine-de-la-girardiere.com
Balades à pied à cheval, à vélo, et en voiture

Domaine des Pasquiers

Route d'Orange
SABLET
GB - I
T. 04 90 46 83 97
http://domainedespasquiers.isasite.net
Sentiers à pied, à vélo, à cheval

Domaine de la Présidente

Route de Cairanne
GB
STE-CÉCILE LES VIGNES
T. 04 90 30 80 34
www.presidente.fr
Sentiers pédestres dans le vignoble.

Domaine de Mourchon

La Grande Montagne
GB - D - NL
SÉGURET
T. 04 90 46 70 30
www.domainedemourchon.com
Sentier pédestre dans le vignoble

Domaine de Cabasse

Route de Sablet
GB - D
SÉGURET
T. 04 90 46 91 12
www.cabasse.fr
*Sentiers de promenade dans le massif des
Dentelles de Montmirail à pied ou à vélo*

Domaine Beauvalcinte

La Grange Neuve
GB - I - E
SUZETTE
T. 04 90 65 08 37
www.domainebeauvalcinte.com
*Circuit de randonnée n°5-6 le tour de Saint-
Armand, escalade*

Domaine Martin

Le Plan de Dieu
GB - E
TRAVAILLAN
T. 04 90 37 23 20
www.domaine-martin.com

Sentiers à pied ou à vélo

Château d'Hugues

Rte de Sérignan du Comtat
GB
UCHAUX
T. 04 90 70 06 27
www.chateaudhugues.fr
*Balades à pied, visite accompagnée et
commentée.*

Château des Roques

VACQUEYRAS
GB
T. 04 90 65 85 16

www.chateaudesroques.fr

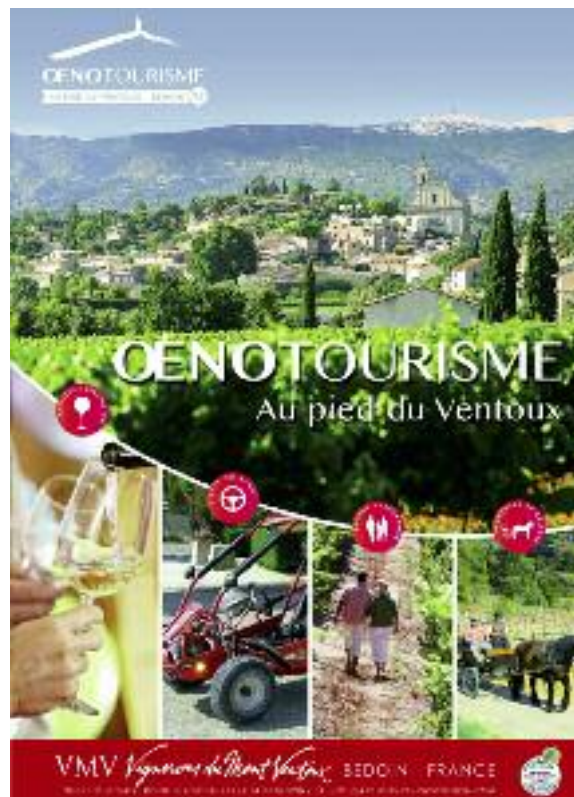
*Balades dans le vignoble à pied, à vélo, à
cheval*

Vignobles Richard Gontier

Chemin du Colombier
GB
VACQUEYRAS
T. 04 90 12 39 54
www.vignoblesrg.com
Sentier viticole à pied ou à vélo

Vignerons de Caractère

Rte de Vaison la Romaine



VACQUEYRAS
T. 04 90 65 84 54
www.vigneronsdecaractere.com

Sentier viticole à pied ou à vélo

Domaine l'Oustau des Lecques

Les Lecques

VACQUEYRAS

T. 04 90 65 84 51

www.oustau-des-lecques.com

Sentiers à pied ou à vélo

Domaine du Gros Pata

Route de Villedieu

VAISON LA ROMAINE

T. 04 90 36 23 75

www.grospata.fr

Sentier vigneron à pied

Domaine du Val des Rois

Route de Vinsobres

VALRÉAS

T. 04 90 35 04 35

www.valdesrois.com

Promenades dans le vignoble, à pied, à vélo ou en calèche

Domaine du Mas de Sainte Croix

Route de Vinsobres

VALRÉAS

T. 04 90 35 54 53

www.masdesaintecroix.com

Promenades pédestres dans le vignoble

Domaine des Grands Devers

Rte de St Maurice, La Montagne

VALRÉAS

T. 04 90 35 15 98

www.grandsdevers.com

Sentier découverte des cépages et des terroirs.

Domaine des Favards

Route d'Orange

VIOLÈS

T. 04 90 70 94 64

www.favards.com

Sentiers à pied, en calèche

Domaine de Lucéna

Quartier le Rastelet

VISAN

T. 04 90 28 71 22

http://domainelucena.free.fr

Sentier vigneron

GB - D Cave Les Coteaux de Visan

Chemin de la Peine

VISAN

T. 04 90 28 50 80

www.coteaux-de-visan.fr

Sentiers de promenade dans le vignoble, à pied ou à vélo, 3 circuits VTT et circuit pédestre 13 km. Jardin de 4 cépages

GB - E

AOC Ventoux

Vignerons du Mont Ventoux

Quartier la Salle

BEDOIN

T. 04 90 65 95 72

www.bedoin.com

Sentier vigneron

GB - E

GB - D - NL

Domaine Aymard

Chemin d'Aubignan à Mazan

CARPENTRAS - SERRES

T. 04 90 63 35 32

jeanmarie.aymard@free.fr

Sentier vigneron

GB

Domaine de Marotte

Petit chemin de Serres

CARPENTRAS SERRES

T. 04 90 63 43 27

www.marottetvins.com

Sentiers pédestres dans le vignoble. Jardin ampélographique avec panneaux sur le parcours.

GB

GB - D - NL

Aureto

Domaine de la Coquillade

GARGAS

T. 04 90 74 54 67

www.aureto.fr

Sentiers à pied, à vélo, à cheval

GB

GB - D - I

Château Unang

Route de Méthamis

MALEMORT DU COMTAT

T. 04 90 69 91 37

www.chateauunang.com

Sentier pédestre dans le vignoble

GB

GB

Les Vignerons de Canteperdrix

890 avenue de Caromb

MAZAN

T. 04 90 69 41 67

www.cotes-du-ventoux.com

Sentiers pied ou à vélo

GB

GB - D - NL



Château Pesquié

Route de Flassan

MORMOIRON

T. 04 90 61 94 08

www.chateapesquie.com

Sentiers pédestres dans le vignoble

Domaine de Tara

Les Rossignols

ROUSSILLON

T. 04 90 05 74 87

www.domainedetara.com

Sentiers pédestres et cyclistes

GB

GB - D - I

Cave Terraventoux

Route de Carpentras

VILLES SUR AUZON

T. 04 90 61 80 07

www.terraventoux.com

Découverte du vignoble à pied, à vélo ou à cheval, et aussi en solex électrique

GB - E - I

AOC Luberon

Château Saint Estève de Néri

Quartier St Estève

ANSOUIS

T. 04 90 09 90 16

www.stestevedeneri.com

Sentiers pédestres

GB

Château Les Eydins

Route du Pont Julien

BONNIEUX

T. 04 90 75 61 58

www.chateau-les-eydins.com

Sentiers pédestres

GB

Cave des Vignerons de Cucuron

Quartier Châteaueux

CUCURON

T. 04 90 77 21 02

www.luberon-provence.com

Sentier vigneron

GB

Château La Dorgonne

LA TOUR D'AIGUES

T. 04 90 07 50 18

www.chateauladorgonne.com

Sentiers pédestres dans le vignoble. Balades guidées dans le Jardin ampélographique

GB - E - NL

Château Fontvert

Chemin de Pierrouet

LOURMARIN

T. 04 90 68 35 83

www.fontvert.com

Devant la cave, parcelles présentant les 16 principaux cépages de la région.

GB

Domaine Faverot

771 route de Robion

MAUBEC

T. 04 90 76 65 16

www.domainefaverot.eu

Sentier pédestre dans le vignoble

GB - I

Jardins

AOC Côtes du Rhône

Vignobles Mousset Barrot

1, avenue du Baron Leroy
84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 01 26 84

Jardin des cépages

Domaine de Beurenard

10, avenue Pierre du Luxembourg
84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 71 79

Jardin des cépages

Domaine de Longue Toque

Le Village
84190 - GIGONDAS
T. 04 90 12 30 21

Jardin ampélographique : parcours dans les vignes pour découvrir les cépages de la Vallée du Rhône

Domaine les Teyssonnières

84190 - GIGONDAS
T. 04 90 12 31 31

Jardin ampélographique de 13 cépages.

Château Mongin

2260, Route de Grès
84100 - ORANGE
T. 04 90 51 48 04

Jardin ampélographique avec 14 cépages.

Château Beauchêne

Route de Beauchêne
84420 - PIOLENC
T. 04 90 51 75 87

Jardin des treize cépages de l'A.O.C.

Châteauneuf du Pape.

Cave de Rasteau

Route des Princes d'Orange
84110 - RASTEAU
T. 04 90 10 90 14

Jardin des cépages

Domaine Chamfort

Route D 977
84110 - SABLET
T. 04 90 46 94 75

Jardin des cépages

Domaine de Verquière

Rue Georges Bonnefoy

84110 - SABLET

T. 04 90 46 90 11

Découvrez les vignes du domaine avec différents cépages entourant la cave.

Domaine de la Présidente

Route de Cairanne - BP 1
84290 - SAINTE-CÉCILE LES VIGNES
T. 04 90 30 80 34

Jardin ampélographique avec une variété de 10 cépages, à 50m du caveau.

Cave Les Coteaux de Visan

84820 - VISAN
T. 04 90 28 50 80

Jardin ampélographique avec la présence de 4 cépages principaux.

AOC Luberon

Château La Dorgonne

84240 - LA TOUR D'AIGUES
T. 04 90 07 50 18

Des balades guidées organisées pour découvrir le jardin ampélographique

Château Fontvert

Chemin de Pierrourat
84160 - LOURMARIN
T. 04 90 68 35 83

Découvertes des cépages régionaux sur parcelles ampélographiques (16 cépages).

Domaine de la Citadelle

Route de Cavaillon
84560 - MÈNERBES
T. 04 90 72 41 58

Jardin ampélographique avec 90 variétés de cépages différents.

AOC Ventoux

Domaine de Marotte

Petit chemin de Serres
84200 - CARPENTRAS SERRES
T. 04 90 63 43 27

Découverte du jardin ampélographique avec panneaux signalétiques sur le parcours.

Domaine du Bon Remède

1248, route de Malemort
84380 - MAZAN
T. 04 90 69 69 76

Jardin des cépages



Les Musées vignerons

Le Musée du Vin - Maison Brotte

Avenue Pierre de Luxembourg BP 1
84230 - CHATEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 59 44

www.brotte.com/le-musee

Vieux outils, pressoirs du XVIIe, foudre du Moyen âge, foulloirs, atelier de tonnellerie, de bouchons.

Dégustation gratuite au caveau.

Ouvert toute l'année. Entrée gratuite.

Le Musée du Vigneron

Domaine de Beurenard Rte de Roaix
84110 - RASTEAU
T. 04 90 46 11 75

www.beurenard.fr

Musée, vinothèque, collection de bouteilles anciennes, audiovisuel sur les Côtes du Rhône. Ouvert d'avril à septembre. Fermé le mardi et dimanche.

Musée des arts et des métiers du

vin
Château Turcan, Route de Pertuis
84240 - ANSOUS
T. 04 90 09 83 33

www.chateau-turcan.com

Instruments anciens conservés et présentés dans le caveau de dégustation, des outils de vignerons, de tonneliers et de vendangeurs dont certains remontent au XVIe s. Vous pourrez notamment y admirer l'un

des plus vieux pressoirs de France.

Maison de la Truffe et du Vin du Luberon

Place de l'Horloge
84560 - MÈNERBES
T. 04 90 72 38 37

www.vin-truffe-luberon.com

Installée dans un hôtel particulier du XVIIIe s. cette Maison du vin et de la truffe, forme de manière ludique le grand public et les professionnels. Les caves sont aménagées de salons de dégustations, d'espace d'information et de vente des crus régionaux. Un sommelier conseil anime le lieu.

Musée du Tire-Bouchon

Domaine de la Citadelle
84560 - MÈNERBES
T. 04 90 72 41 58

www.musee-tirebouchon.com

Importante collection de tire-bouchons : plus de 1000 pièces du XVIIIe s. à nos jours. Ouvert toute l'année.

Parcours Sensoriel du Vin –

Maison Camille Cayran

Route de Bollène
84290 - CAIRANNE
T. 04 90 30 82 05

www.maisoncamillecayran.com

Parcours ludique et didactique qui fait appel aux 5 sens pour découvrir le monde du vin. Ouvert toute l'année, visite libre gratuite, visites guidées payantes.

Le vin en fête (liste non exhaustive)

ANSOUIS

De la vigne au verre au Domaine Le Puy des Arts
Tous les mercredis et jeudis de mai à fin août 2013
T. 04 90 09 81 76
www.lepuydesarts.com

AVIGNON

Ban des vendanges
Samedi 31 août 2013
T. 04 90 16 00 32
www.foudevin.com

Millévin

Judi 21 novembre 2013
T. 04 90 27 24 00
www.vins-rhone.com -
www.millevin.fr

BEAUMES DE VENISE

Randonnée Gourmande dans les Vignes

Dimanche 5 mai 2013
T. 04 90 65 02 05
www.beaumes-de-venise.com

Dégustation gratuite et Visite guidée à la cave Balma Venitia

Juin, juillet, août tous les mardis matin de 10h à 12h
T. 04 90 65 02 05
www.beaumes-de-venise.com

Le Muscat de Beaumes Fête ses 70 ans

Les 10 et 11 août 2013
T. 04 90 62 94 39
www.ot-beaumesdevenise.com

Vendange et Vinification à la Cave Balma Venitia

Samedi 7 septembre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

Vendange des Chefs à la Cave Balma Venitia

Dimanche 22 septembre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

Semaine du Goût, Balades et

Dégustations dans les Vignobles
Samedi 12, dimanche 13 et lundi 14 octobre 2013

T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

Marché aux Vins de Beaumes de Venise et Vacqueyras

Samedi 30 novembre et dimanche 1er décembre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

BEDOIN

Fête des Côtes du Ventoux
Dimanche 21 juillet 2013
T. 04 90 63 36 50

CAIRANNE

Marché aux vins de Cairanne
Samedi 13 avril et dimanche 14 avril 2013

T. 04 90 30 86 53
www.marcheauxvins-cairanne.fr

Bien Boire ou Boire Bien avec un Chef Étoilé

Samedis 29 juin, 27 juillet, 24 août 2013
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

Balade vigneronne sous les Étoiles
Mercredi 7 août 2013 à 17h

T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

Fête du Vin

Dimanche 28 juillet 2013 de 16h à 22h
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

Ban des Vendanges

Dimanche 1er septembre 2013
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

CAMARET SUR AIGUES

5ème Fête du Plan de Dieu
Samedi 27 et dimanche 28 avril 2013
T. 04 90 37 22 60



CAROMB

Fête du vin « Les vins en tenue de soirée »

Mercredi 14 août 2013

T. 04 90 62 36 21

CHATEAUNEUF DU PAPE

Les Printemps de Châteauneuf du Pape 4ème édition

Samedi 6 et dimanche 7 avril 2013

T. 04 90 83 71 08

www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

Fête de la St Marc

Vendredi 26 et samedi 27 avril 2013

T. 04 90 83 71 08

www.pays-provence.fr

Fête de la vigne et du vin à Beaulieu

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 83 71 79

www.beaulieu.fr

Fête de la Vigne et du Vin Maison Brotte

Samedi 11 et dimanche 12 mai 2013

T. 04 90 83 59 44

www.brotte.com

Fête de la Véraison

Vendredi 2 (en soirée), samedi 3 et dimanche 4 août 2013

T. 04 90 83 71 08

<http://chateauneufdupape.org>

COURTHEZON

Journée de la Femme au Cellier des Princes

Vendredi 8 mars 2013

T. 04 90 70 21 50

www.cellierdesprinces.fr

Fête de la Vigne et du Vin Fontavin

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 70 72 14

www.fontavin.com

CUCURON

Randonnée pédestre autour du vin

Samedi 31 août 2013

T. 04 90 77 28 37

www.cucuron-luberon.com

ENTRECHAUX

Journée Portes Ouvertes au Mas des Flauzières

10 et 11 mai 2013

T. 04 90 46 00 08

www.lemasdesflauzieres.com

GIGONDAS

Gigondas sur tables, semaine de la Gastronomie

Lundi 22 juillet 2013

T. 04 90 37 79 60

www.gigondas-vins.com

LA TOUR D'AIGUES

Apéritifs vigneron au Domaine les Perpetus

De mars à octobre 2013 sur réservation

T. 04 90 08 85 23

www.domainelesperpetus.com

Fête de la Nature et du Vin

8 et 9 juin 2013

www.coeur-terroir.fr

Fête des Jeunes Vignerons

Samedi 3 août 2013

barneoud-jerome@orange.fr

Les piques-niques de Marrenon

Tous les jeudis en juillet et août

T. 04 90 07 51 65

www.marrenon.fr

Balade et Dégustation au Château La Dorgonne

Balade tous les jours, dégustation les vendredis

T. 04 90 07 50 18

www.chateauladorgonne.com

MIRABEAU

L' Art du Vin et de la Gastronomie

Toute l'année, visite des caves et ateliers gourmands

T. 04 90 77 01 03

www.chateau-de-clapier.com

Fête de la vigne et du Vin au Château Pesquié

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 61 94 08

www.chateaupesquie.com

PERTUIS

Salon des vins et de la gastronomie

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 mars

T. 04 90 79 15 56

www.concoursdesvins-pertuis.com

PUGET SUR DURANCE

Fête de la vigne et du Vin au Château la Verrerie

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 08 32 98

www.chateau-la-verrierie.fr

RASTEAU

Ateliers découverte du vin

De mars à novembre 2013

T. 04 90 10 90 14

www.cavederasteau.com

Escapade des Gourmets

Mai 2013

T. 04 90 46 18 73

www.terresdelumiere.com

Fête de la vigne et du vin à la Cave de Rasteau

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 10 90 14

www.cavederasteau.com

Fête de la vigne et du vin-Domaine La Girardière

Samedi 11 mai 2013

T. 09 64 09 16 75

www.domaine-de-la-girardiere.fr

Nuit du Vin Doux

Mercredi 14 août 2013

T. 04 90 46 18 73

www.rasteau.fr

Journée internationale du Grenache

20 septembre 2013

T. 04 90 10 90 14

www.cavederasteau.com

Fête des vendanges - Cave de Rasteau

Samedi 21 septembre 2013

T. 04 90 10 90 14

www.cavederasteau.com

RICHERENCHES

Fête de la vigne et du vin

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 28 01 00

www.fetedelavigneetduvin.com

SABLET

Fête de la vigne et du vin à la Cave de Sablet

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 46 90 20

<http://cave-le-gravillas.com>

VACQUEYRAS

Fête des Vignerons de Caractère

Du 9 au 13 mai 2013

T. 04 90 65 84 54

www.vigneronsdecaractere.com

VAISON LA ROMAINE

Fête de la vigne et du vin à la Cave La Romaine

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 36 55 90

www.cave-la-romaine.com

Journée découverte au domaine du Gros Pata

Samedi 1er Juin 2013

T. 06 21 72 13 60 - 04 90 36 23 75

La Nuit de Bacchus

Jeudi 11 juillet 2013

T. 04 90 84 03 00

Musiques dans les vignes

En été

T. 04 90 30 90 78

www.musiquesdanslesvignes.com

Jazz dans les Vignes

De septembre en novembre 2013

T. 06 22 08 07 28

www.jazzdanslesvignes.com

VALREAS

Fête des Vignerons

Dimanche 4 août 2013

T. 04 90 35 04 71

www.ot-valreas.fr

Le Vin

VILLEDIEU

Fête de la vigne et du vin à la cave de
Villedieu

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 28 92 37

www.cavevilledieu.fr

Chapitre d'été de la Confrérie St

Vincent

Samedi 27 juillet 2013

T. 04 90 28 92 37

VILLES SUR AUZON

Fête du Raisin Muscat des Terrasses du
Ventoux

Dimanche 22 septembre 2013

T. 04 90 40 49 82

point-infos@villes-sur-auzon.fr

VISAN

Wine Woman Glamour

Vendredi 24 mai 2013

T. 04 90 28 50 80

www.coteaux-de-visan.fr

Chapitre d'été de la Confrérie Saint

Vincent

Samedi 6 juillet 2013

T. 04 90 28 50 80

www.coteaux-de-visan.fr

Chapitre d'hiver de la Confrérie Saint-

Vincent

En janvier

T. 04 90 28 50 80

www.coteaux-de-visan.fr

Découvrir les vins de la Vallée du Rhône avec des professionnels

(Toutes ces activités se font sur réservation)

Wine Safari

120 avenue Joseph Vernet - 84810

AUBIGNAN

T. 06 19 29 50 81

www.winesafari.net

*Visite de domaines viticoles,
présentation de la région, du terroir,
des vignobles et de la viticulture et
initiation à la dégustation de
différents vins. Accompagnement
seulement (pas de transport).*

Avignon Wine Tour

14 rue velouterie

84000 AVIGNON

T. 06 28 05 33 84

www.avignon-wine-tour.com

*Société de tourisme vinicole qui
organise 6 circuits différents en
français et anglais par semaine autour
d'Avignon avec visites de caves,
dégustation de vins et visite de musée
dédié au vin. Organise des séjours*

Découvertes Vignerones - Julien Poujol

Les Pialons

84190 GIGONDAS

T. 06 78 70 55 93

www.decouvertesvignerones.fr

*Balades œnologiques dans les vignes,
visite de caves, dégustations
commentées et jeu de reconnaissance
des arômes du vin dans le territoire de
Gigondas, Châteauneuf-du-Pape,
Ventoux, Luberon. Prestations à la
carte pour les groupes (de 10 à 40
pers.).*

Kelly McAuliffe – Wine Tours

11 Rue Candau

30133LES ANGLÉS

T. 06 22 54 23 35

kmcauliffe@hotmail.fr

F-GB

*D'origine américaine, ancien chef
sommelier pour des restaurants
d'Alain Ducasse et de Christian
Etienne, Kelly Mc Auliffe transmet
ses 25 ans d'expérience et de passion
pour les vins de la Vallée du Rhône.
Accompagnement seulement (pas de
transport).*

Le Vin à la Bouche

33 grande rue

84550 MORNAS

T. 04 90 46 90 80

www.levinalabouche.com

F-GB

*Céline Vianny propose des excursions à
travers les vignobles des Côtes du
Rhône. Circuit 1/2journée et journée
au départ de Mornas et Orange. Tarifs
groupes sur demande.*

Invitation au Voyage dans le Monde du Vin

9 Rue du Barquet

84420 PTOLENC

T. 04 75 98 26 84

www.philippedupond.com

*Philippe Dupond intervient dans des
hôtels, restaurants ou caves, choisis
par les clients. Présentation des vins et
vignobles de la Vallée du Rhône,
séance de dégustation, harmonisation
mets et vins.*

Wine Uncovered

Quartier de l'Olivet

84110 SABLET

T. 06 75 10 10 01

www.wine-uncovered.com

*Visites guidées en Anglais autour des
vignobles de la Vallée du Rhône.
Dégustations dans des caves*

*sélectionnées, sorties dans le vignoble
pour comprendre les notions de
terroir, les cépages, les méthodes de
culture, puis la vinification.*



adresses utiles

InterRhône

Interprofession des vins A.O.C.
Côtes du Rhône et Vallée du Rhône
6, Rue des Trois faucons
84024 – Avignon Cedex 1
T. 04 90 27 24 00
contact@inter-rhone.com -
www.vins-rhone.com

A.O.C. Luberon

Boulevard du Rayol
84160 - Lourmarin
T. 04 90 07 34 40
vins.luberon@wanadoo.fr
www.vins-luberon.fr

A.O.C. Ventoux

Maison des Vins
388 avenue Jean Jaurès
84200 - Carpentras Cedex
T. 04 90 63 36 50
info@aoc-ventoux.com
www.aoc-ventoux.com

Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf-du- Pape (site remarquable du goût)

12 Avenue Pasteur - BP 12
84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
T. 04 90 83 72 21
federation@chateauneuf.com
www.chateauneuf.com



«Restaurants et Vins en Vallée du Rhône»

Les gastronomes amateurs de vin peuvent désormais identifier les restaurants vaclusiens qui privilégient sur leur carte des vins les productions locales (Côtes du Rhône, AOC Ventoux et AOC Luberon), grâce à un pictogramme apposé sur leur devanture. Vaucluse Tourisme, Inter Rhône et l'Union des métiers de l'Industrie Hôtelière ont mis en place une charte de qualité à laquelle un bon nombre de restaurants ont adhéré. Ces restaurateurs doivent respecter un certain nombre de critères et notamment les suivants :

- La carte des vins doit comporter au minimum 60% de vins de la Vallée du Rhône.
- Le service au verre des vins de la Vallée du Rhône doit être proposé dans les 3 couleurs (rouge, rosé et blanc)
- Les vins sont servis dans des verres de dégustation (type INAO ou verrerie de qualité).
- La carte propose, au moins pour une partie de la gamme des vins, un format de bouteille de 37,5 cl ou 50 cl.
- Le restaurateur offre à ses clients la possibilité d'emporter une bouteille entamée dans un sac adapté.
- Sur demande du client, le restaurateur remettra un éthylotest dans un souci de prévention routière.

Liste des restaurateurs ci-après et sur : www.provenceguide.com

ANSOUIS

La Closerie

Bd des Platanes
T. 04 90 09 90 54
www.lacloserieansouis.com

APT

Fromagerie Gourmande Chez Sylla
Avenue de Lançon - Cave Sylla
T. 04 90 74 95 80
www.sylla.fr

AVIGNON

Restaurant Le Carré

23 route de Montfavet
T. 04 90 87 30 63 -
www.restaurantlecarre.fr

Restaurant Basilic Citron

4 place de la Principale
T. 04 90 85 98 85
www.basilic-citron.com

Restaurant Numéro 75

75 rue Guillaume Puy
T. 04 90 27 16 00
www.numero75.com

Restaurant Christian Etienne

10 rue de Mons
T. 04 90 86 16 50
www.christian-etienne.fr

Restaurant le Brigadier du Théâtre

17 rue Racine
T. 04 90 82 21 19
www.lebrigadier.com

Restaurant la Scène

19, place Crillon
T. 04 90 86 14 70
cafelascene@orange.fr

Restaurant D'Ici & d'Ailleurs

4 rue Galante
T. 04 90 14 63 65
www.dicietailleurs-avignon.com

Restaurant le Bain Marie

5 rue Pétramale
T. 04 90 85 21 37
www.lebainmarie.net

Bateau restaurant – Mireio

Grands Bateaux de Provence
Allées de l'Oulle
T. 04 90 85 62 25
www.mireio.net

Restaurant St Bénédet

10 chemin de la Barthelasse
T. 09 81 88 73 16
franckcharlier@neuf.fr

Restaurant l'Essentiel

2, rue Petite Fusterie
T. 04 90 85 87 12
www.restaurantlessentiel.com

Restaurant Extramuros

44 bd Saint-Michel
Porte Limbert
T. 04 32 74 22 22
www.extramuros-avignon.fr

CABRIERES D AVIGNON

Restaurant Le Vieux Bistrot

70, Grand Rue
T. 04 90 76 82 08
www.vieuxbistrot.com

CADENET

Auberge la Fenière - Reine Sammut

Route de Lourmarin - D943
T. 04 90 68 11 79
www.reinesammut.com

Restaurant L'Office

14 Place Mirabeau
T. 09 53 50 90 68
cifyx@free.fr

Restaurant Chez Félicien

46 Avenue Philippe de Girard
T. 04 90 68 19 79
laurence.serretcourbon@orange.fr

CAIRANNE

Auberge Castel Mireio

Route de Carpentras
T. 04 90 30 82 20
www.castelmireio.fr

CARPENTRAS

La Fraiserie et son bistrot à vins

125 boulevard Alfred Rogier
T. 04 90 67 06 39
sites.google.com/site/lafraiseriecarpentras

CASENEUVE

Restaurant le Sanglier Paresseux

Le village
T. 04 90 75 17 70
www.sanglierparesseux.com

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

Ferme auberge le Mas des Vertes Rives

244 Chemin des Hautures
T. 04 90 22 37 10
www.mas-des-vertes-rives.com

CHATEAUNEUF DU PAPE

Restaurant la Sommellerie

Route de Roquemaure
T. 04 90 83 50 00
www.la-sommellerie.fr

CRESTET

Restaurant l'Epicurien

Quartier la Glacière
T. 04 90 41 99 82
www.epicurienvaison.fr

ENTRECHAUX

Restaurant l'Ancienne Poste

Place de l'Eglise
T. 04 90 46 09 84
monsie.orange.fr/ancienne-poste/

GIGONDAS

Le Caveau des Gourmets

Passage du Pot Perché
T. 04 90 36 34 82
www.cave-gigondas.fr

Restaurant l'Oustalet

Place Gabrielle Andéol
T. 04 90 65 85 30
www.restaurant-oustalet.fr

Hôtel restaurant les Florets

Route des Dentelles
T. 04 90 65 85 01
www.hotel-lesflorets.com

GORDES

Restaurant L'Estellan

Route de Gordes
T. 04 90 72 04 90 - 04 90 76 76 55
www.restaurant-estellan.com

Auberge de Carcarille

Route d'Apt par D2
T. 04 90 72 02 63
www.auberge-carcarille.com

LE BEAUCET

Auberge du Beaucet

Rue Coste Chaude
T. 04 90 66 10 82
www.aubergedubeaucet.fr/



LE PONTET

Restaurant la Table des Agassins

52 ave Ch. de Gaulle
Lieu dit le Pigeonnier
T. 04 90 32 42 91 - 06 29 97 82 25
www.agassins.com

LES ANGLÉS

Restaurant la Tonnelle

Hôtel le Petit Manoir
15 rue Jules Ferry -
T. 04 90 26 04 04
www.restaurantlatonnelle.fr

LISLE SUR LA SORGUE

Restaurant la Villa
682 Avenue Jean Monnet
T. 04 90 38 24 50
lavilla.restaurant@orange.fr

Restaurant la Guinguette
1494 avenue du Partage des Eaux
T. 04 90 38 10 61
www.la-guinguette.com

Restaurant Bellevue
1 Quai Jean Jaurès
Le Bassin
T. 04 90 38 03 63
enzo.macchiarella@orange.fr

Restaurant le Vivier
800, Cours Fernande Peyre
Acticentre
T. 04 90 38 52 80
www.levivier-restaurant.com

MAZAN

Restaurant l'Oulo
500 route de Mormoiron
T. 04 90 69 87 64
www.restaurant-loulo.fr

MENERBES

Maison de la Truffe et du Vin
Place de l'Horloge
T. 04 90 72 38 37
www.vin-truffe-luberon.com

MONDRAGON

Hôtel restaurant la Beaugravière
214 Avenue du Pont Neuf
T. 04 90 40 82 54
www.beaugraviere.com

MONTEUX

Restaurant Sélect Hôtel
24 boulevard René Cassin
T. 04 90 66 27 91
www.select-hotel-provence.com

Le Colibri

23 Boulevard du Maréchal Foch
T. 04 90 63 44 96
marie@restaurantlecolibri.com

MURS

Restaurant Le Crillon
Le Village
T. 04 90 72 60 31
www.lecrillon-luberon.com

ORANGE

La Rom'Antique
5 place Silvain
T. 04 90 51 67 06
www.la-romantique.com

Espessamente Illy
Place de Langes
T. 04 90 11 40 40
www.hotel-arene.fr

Le Parvis
55 cours Pourtoutles
T. 04 90 34 82 00
le-parvis2@wanadoo.fr

Le Garden
6 place de Langes
T. 04 90 34 64 47
www.restaurant-orange-legarden.com

La Storia
6, rue de Tourre
T. 04 90 60 30 87
lastoriarestaurant@yahoo.fr

PIOLENC

Auberge de l'Orangerie
4 rue de l'Ormeau
T. 04 90 29 59 88
www.orangerie.net

PUYMERAS

Restaurant le Girocèdre
Rue du Portalet
T. 04 90 46 50 67
www.legirocedre.fr

RICHERENCHES

Restaurant l'Escapade
Avenue de la Rabasse
T. 04 90 28 01 46
www.escapade-resto.blogspot.com

SABLET

Restaurant les Genêts
D. 977 - Cave les Genêts
T. 04 90 46 84 33
www.restaurant-les-genets.com

SEGURET

Restaurant le Mesclun
Rue des Poternes
T. 04 90 46 93 43
www.lemesclun.com

Restaurant Domaine de Cabasse
Route de Sablet
T. 04 90 46 91 12
www.cabasse.fr

ST DIDIER

Restaurant l'Autre côté du Lavoir
Impasse du Lavoir
T. 04 90 66 15 60
www.lautre-cote-du-lavoir.com.

UCHAUX

Les Acacias
1 place de la Mairie
T. 04 90 66 14 07

VACQUEYRAS

Restaurant L'Eloge
Cave des Vignerons
Route de Vaison
T. 04 90 62 64 81
www.restaurant-leloge.fr

VAISON LA ROMAINE

Restaurant le Bateleur
1 place Théodore Aubanel
T. 04 90 36 28 04
www.le-bateleur.com

Restaurant la Fontaine
Hostellerie le Beffroi
2 Rue de l'Evêché
T. 04 90 36 52 78
www.le-beffroi.com

VALREAS

Restaurant au Délice de Provence
6 la Placette
T. 04 90 28 16 91
www.audelicdeprovence.com

VELLERON

Hostellerie de la Grangette
Ch de Cambuisson
Rte de Pernes
T. 04 90 20 00 77
www.la-grangette-provence.com

VILLARS

Restaurant de la Fontaine
Place de la Fontaine
T. 04 90 75 48 55
www.restaurantlafontaine.com

VILLES SUR AUZON

Restaurant les P'tits Bonheurs
41 Avenue Jean Jaurès
T. 04 90 61 87 70
www.ptitsbonheurs.fr

VIOLES

Table Gourmande le Mogador
3078 Rte de Vaison la Romaine
Château du Martinet
T. 04 90 70 94 98
www.chateaulmartinet.com



Le Vin

Epicurium d'Avignon

«Musée vivant», c'est un lieu pédagogique et ludique, l'unique du genre, entièrement consacré aux fruits et aux légumes qu'il raconte depuis la graine jusqu'au produit transformé.

Evolutif au fil des saisons, une exposition prolongée d'un sentier de découverte dans le potager et le verger, immerge le visiteur dans l'univers vivant des fruits et des légumes.

Sur plus de 8000 m², le parcours est ponctué de 7 étapes :

- une immersion sensorielle,
- images et histoires des cinq continents,
- qu'est-ce qu'un fruit et qu'est-ce qu'un légume ?
- les fruits et légumes dans notre alimentation,
- des pratiques culinaires aux procédés industriels,
- la diversité variétale d'hier et d'aujourd'hui,
- les pratiques culturelles en plein air et sous serre.

Produits de saison et variétés de Provence occupent naturellement une place toute particulière dans les jardins où des centaines de variétés d'espèces fruitières et légumières sont présentées.

Tout au long du parcours, les cinq sens sont sollicités par des activités interactives destinées à favoriser une approche vivante et concrète des fruits et légumes. Dans le jardin, une ruche entièrement transparente permet d'observer de près la vie fascinante d'une colonie d'abeilles.

L'Epicurium propose aussi un programme annuel d'ateliers et d'activités pour tous les publics autour d'un chef ou autour d'un jardinier, des cycles de conférences, des rencontres avec les producteurs, des animations pour les enfants...

Horaires d'ouvertures au public individuel (de fin-mars à début novembre)

Du lundi au vendredi : 10h-12h30 – 14h-18h30

Samedi et Dimanche et jours fériés : 14h-18h30



Epicurium
Cité de l'Alimentation
Rue Pierre Bayle
84000 Avignon
T. 04 90 31 58 91
F. 04 90 31 55 21
contact@epicurium.fr
www.epicurium.fr

Bienvenue à la Ferme

«Bienvenue à la Ferme» est une marque nationale déposée, gérée par la Chambre Départementale d'Agriculture et symbolisée par une «petite fleur» qui garantit le respect de chartes de qualité.

La Chambre d'Agriculture de Vaucluse édite chaque année une brochure «Bienvenue à la Ferme» répertoriant les Fermes Auberges, les Fermes Equestres, les Fermes de Découverte, les Fermes Pédagogiques et les Goûters à la Ferme, ainsi que les fermes proposant de la vente directe de produits.

Que ce soit pour une dégustation, un apéritif, un goûter ou un repas en ferme auberge, venez découvrir le goût authentique des produits fermiers du terroir (charcuterie et salaisons, fruits et légumes, fromages, vins...) ; et vous serez étonné de la variété des spécialités gastronomiques de nos régions !

Certaines fermes peuvent vous proposer des sacs pique-nique prêts à la dégustation, des cours de cuisine de produits du terroir et bien d'autres animations...



Chambre d'Agriculture de Vaucluse

Site Agroparc

84912 Avignon cedex 9

T. 04 90 23 65 65 - F. 04 90 23 65 40

accueil@vaucluse.chambagri.fr

www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca



La truffe

Quand arrive Novembre et jusqu'à la mi-mars, au pied du Mont-Ventoux, dans le Luberon et l'Enclave des Papes, c'est le temps de la truffe, la rabasse en provençal.

Elle est ici l'objet d'un véritable culte : on proclame son Ban, elle tient salon, elle est «monnaie» le temps d'une messe qui lui est consacrée, et ses marchés attirent de nombreux chefs cuisiniers parmi les plus réputés.

Car contrairement aux idées reçues, le sud-est de la France est la première zone de production de truffes noires dites «truffes de Périgord», une appellation botanique et non géographique.

C'est ainsi que 70 % des truffes noires commercialisées en France proviennent des marchés du Vaucluse.



Les marchés aux truffes

(Le matin de la mi-novembre à la mi-mars)

- Le mercredi : marché à Valréas
- Le vendredi : marché à Carpentras
- Le samedi : marché à Richerenches
- Petit marché aux truffes : le dernier dimanche de décembre à Ménerbes

T. 04 90 72 22 05

mairiemenerbes@wanadoo.fr



PETIT LEXIQUE DE LA TRUFFE

Rabasse : la truffe

Caver : rechercher la truffe

Rabassier/Caveur : celui qui cherche

Marquer : quand le chien gratte le gîte de la truffe

Picouloun : petite pioche avec laquelle le rabassier termine le travail de fouille

Séjours Truffes

Le Mas des Avettes

Chambre et table d'hôtes Clévances 4 clés
1132, Chemin de la Vitrière
84210 ALTHEN DES PALUDS
T. 04 90 62 13 43 / 06 12 57 11 99
www.mas-des-avettes.com

Maison Trévier

Chambres et table d'hôtes - Clévances 4 Clés
36, place du Docteur Cavaillon
84200 CARPENTRAS
T. 04 90 51 99 98 / 06 61 48 02 52
www.maison-trevier.com

Le Viguier

Chambre et table d'hôtes 3 épis
Jas du Viguier - Route de Méthamis
84390 MONIEUX
T. 04 90 64 04 83 - 06 76 71 97 39
www.leviguier.com

Maison d'hôtes la Quinsonne (famille Jaumard)

634 chemin du Traversier
84170 MONTEUX
T. 04 90 66 82 21 / 06 10 58 12 89
www.truffes-ventoux.com

Le Mas des Sources

Chambre d'hôtes 3 épis et table d'hôtes
6 impasse de la Source
84820 VISAN
T. 04 90 12 02 01 / 06 98 10 13 00
www.mas-des-sources.com

Hôtel Le Comtadin *** Best Western

65 Boulevard Albin Durand
84200 CARPENTRAS
T. 04 90 67 75 00 / 06 80 98 17 19
www.le-comtadin.com

Auberge de Carcarille*** - LF 3 cheminées

Les Gervais - Route d'Apt par D2
84220 GORDES
T. 04 90 72 02 63 - F. 04 90 72 05 74
www.auberge-carcarille.com

Château Vert

Chambre d'hôtes 3 épis et table d'hôtes
84820 VISAN
T. 04 90 41 91 21 / 06 48 41 46 27
www.hebergement-chateau-vert.com

Pour en savoir plus

www.provenceguide.com
➔ week-ends en Provence

Truffes en fête

La Messe de la Truffe à RICHERENCHES
le dimanche 20 janvier 2013

Mairie de Richerenches : T. 04 90 28 02 00
www.richerenches.fr

Truffolio à PERNES LES FONTAINES
le 13 janvier 2013

Office de Tourisme : T. 04 90 61 31 04
contact@truffolio.org
www.truffolio.org

La Truffe fait son festival à CARPENTRAS
le 2 février 2013

Office du Tourisme T. 04 90 63 00 78
www.carpentras-ventoux.com

Fête de la Truffe à AVIGNON

le 10 février 2013
Office du Tourisme : T. 04 32 74 32 74
www.festiv-halles.com
www.avignon-tourisme.com

Fée la Truffe à L'ISLE SUR LA SORGUE
le 24 février 2013

www.oti-delasorgue.fr

Le 6^e Ban des Truffes à RICHERENCHES
le 16 novembre 2013 (3^e samedi de novembre)

Office de Tourisme : T. 04 90 35 04 71
www.ot-valreas.fr

Les Logis Truffes

9 Hôtels «Logis de Vaucluse» ont signé la charte "Logis Truffes", et mettent à l'honneur cette divine pépite de novembre à mars en s'engageant sur la qualité et la quantité du produit (10 gr minimum de truffe par personne et par plat)



Logis de Vaucluse

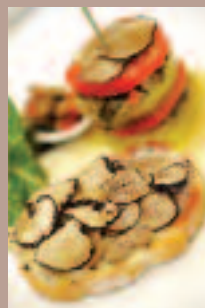
T. 04 90 86 29 16
www.logis-de-vaucluse.fr



*Tous les plaisirs de la table
sont au rendez-vous avec
les Restaurateurs - Hôteliers Logis de Vaucluse !*



*Savourez la différence en bénéficiant d'un accueil chaleureux,
d'un service personnalisé et découvrez tout au long de l'hiver
des menus à base de truffes autour d'une table gourmande
qui invite à la découverte de notre région ...*



www.logis-de-vaucluse.fr

*Logis de Vaucluse
contact@logis-de-vaucluse.fr
Tél: 04 90 86 29 16*



En savoir plus

LA MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON,
un espace de connaissance du monde de la truffe et du vin.
Vente et dégustation à l'Oenothèque des appellations AOC
Luberon, Ventoux et Pierrevet. Vente de produits
régionaux : Truffes, vins... à la boutique. Bar à vins &
restaurant pour déguster un verre ou des spécialités
provençales. Formation à l'œnologie, salle de conférence.

Place de l'Horloge
84560 MÉNERBES
T. 04 90 72 38 37
info@vin-truffe-luberon.com
www.vin-truffe-luberon.com

MUSÉE DE LA TRUFFE DU VENTOUX ET DU COQUETIER D'ART

Exposition de photos, d'objets pour mieux connaître
l'histoire de la truffe, ses provenances, ses méthodes de
récolte et sa rencontre avec l'art culinaire. Sorties cavage, en
saison sur réservation. Collection de coquetiers d'art du
monde entier. Sorties cavages et dégustations "Truffes et
vins" en hiver, sur réservation...

Le Moustier
84390 MONIEUX
T. 04 90 64 16 67
musee.de-la-truffe@orange.fr
www.musee-delatruffeduventoux.com

L'Olive

En Vaucluse, la variété dominante est «l'Aglandau», appelée également «Verdale de Carpentras».

Elle produit une huile riche en arômes, au goût d'artichaut et d'amande (A.O.C. Huile d'Olive de Haute Provence).

Dans le nord du département, on rencontrera également «La Tanche», fruit plus rond et charnu, qui prend un aspect ridé à maturité et donne d'excellentes olives de table confites en noir. Elle bénéficie également d'une appellation d'origine contrôlée (A.O.C. olive de Nyons) et 18 communes du Vaucluse sont concernées par ce Label, gage de qualité.

Depuis 2006, la nouvelle A.O.C. "Huile d'olive de Provence" concerne 115 communes vauclusiennes autour des massifs du Ventoux et du Luberon. (www.huile-olive-provence.fr)



Les moulins en exploitation

Coop. Oléicole La Balméenne
Av. Jules Ferry -
84190 - BEAUMES DE VENISE
T. 04 90 62 93 77
www.labalmeeenne.fr

SARL Moulin du Comtat - Haut Frères
(labellisé Bio en 2009)
108, avenue de la Baisse
84330 - CAROMB
T. 04 90 62 42 05
www.moulinducomtat.com

Moulin Oliversion
Chemin du Galon
84160 - CUCURON
T. 04 90 08 90 01 - 06 75 94 71 39
moulinoliversion@orange.fr
www.oliversion.fr

Moulin Dauphin
Rue du Moulin à Huile -
84160 - CUCURON
T. 04 90 77 26 17
www.moulin-dauphin.com

Moulin du Clos des Jeannons
Le Haut Tourteron -
84220 - GORDES
T. 04 90 72 68 35
www.huile-provence.com

Moulin du Pays d'Aigues
ESAT Le Grand Réal -
84120 - LA BASTIDONNE
T. 04 90 07 55 66

Coopérative Oléicole La Colombe
260, route des Plâtrières -
84570 - MALEMORT DU COMTAT
T. 04 90 69 91 99
la-colombe.coop-oleicole@wanadoo.fr
www.moulin-lacolombe.fr

Moulin du Vieux Château - Boudoir Frères
8, rue du Moulin à huile -
84360 - MÉRINDOL
T. 04 90 72 86 76
francine.rives@wanadoo.fr

Moulin Saint Augustin
D 900 - 2800 Route d'Apt - Coustellet
84580 - OPPEDE
T. 04 90 72 43 66 - 06 82 30 70 44
moulinstaugustin@orange.fr
www.moulin-saintaugustin.com

Moulin Mathieu
370, route du Four Neuf -
84580 - OPPEDE
T. 04 90 76 90 66
www.moulin-mathieu.com

Moulin Maurice Jullien
Route d'Apt -
84490 - SAINT SATURNIN LES APT
T. 04 90 75 56 24
www.moulin-huile-jullien.com

Moulin du Plan de Dieu
Le Village - Chemin Grande Draille
84850 - TRAVAILLAN
T. 04 90 37 77 11
lepetitmoulin@orange.fr

Domaine Lis Andi
Route de St Pierre -
84600 - VALRÉAS
T. 04 90 37 41 34/06 84 82 90 04/06 81 19 83 17
lisandi@neuf.fr
www.lis-andi.com

Moulin de la Chartreuse
Centre Historique - Impasse
Pouzarraque
30400 - VILLENEUVE LEZ AVIGNON
T. 04 90 25 45 59
contact@moulindechartreuse.com
www.moulindechartreuse.com

Bienvenue à la ferme



Huile de Mon Pays

La Combe de l'Aulne - Quartier la Folie

84340 ENTRECHAUX

T. 04 90 46 00 74 - 06 60 43 63 07

La Garenne

84330 LE BARROUX

T. 04 90 62 51 71

Domaine Lis Andis

Route de St Pierre - Quartier Ravel

84600 VALRÉAS

T. 06 81 19 83 17

EARL des Malauques

574, route de Malemort

84380 MAZAN

T. 04 90 69 73 77 - 06 09 41 25 24



Vieux moulin à huile au Barroux. ©JL. Zimmermann

Nos moulins d'autrefois

Ils appartiennent à la catégorie des «moulins à sang» aujourd'hui disparus en France où l'énergie nécessaire à la pression était fournie par l'animal ou l'homme. Tous deux ont fonctionné jusque vers les années 1920-1930.

Le Moulin à huile de Rustrel

84400 RUSTREL

Visites sur rendez-vous.

Mairie : T. 04 90 04 91 09 – <http://rustrel.fr>

Le Moulin des Bouillons

Rte de St Pantaléon

84220 GORDES

T. 04 90 72 22 11 - F. 04 90 72 20 48

duran.frederique@wanadoo.fr

Ouvert du 1er avril au 31 octobre - Fermé le mardi.

L'olive en fête

La 3^e Fête de l'huile d'olive nouvelle
Décembre 2013 (jour à confirmer)

à BEAUME DE VENISE

Office de Tourisme : T. 04 90 62 94 39

www.ot-beaumesdevenise.com

La 13^e Fête de l'olive

Vendredi 2 Août 2013 à ROBION

Point Infos Tourisme : T. 04 90 05 84 31

tourisme@mairie-robion.fr

La 15^e Fête de l'olivier et des moulins à huile

Dimanche 19 mai 2013 à LAGNES (Pentecôte).

Groupement des oléiculteurs de Vaucluse

T. 04 90 78 21 61

www.civampaca.org

L'huile d'olive dans le village de Mérindol
(Luberon)

Promenade dans le vieux Mérindol et évocation de son histoire vaudoise. Parcours dans les oliveraies et visite du Moulin à huile, accueil par le moulinier, explication sur la fabrication de l'huile d'olive et dégustation. Organisée par l'O.T de Cavaillon. Toute l'année sur réservation et le jeudi en juillet et août de 9h à 12h30, sur réservation.
T. 04 90 72 88 50 ou 04 90 71 32 01.





La Tapenade

C'est un ancien plat de moissonneurs qui l'emportaient aux champs comme repas, une fine purée d'olives noires, d'anchois, de câpres, le tout lié à l'huile d'olive et le plus couramment servie sur des toasts. C'est le «caviar» de la Provence. Il n'est pas rare de trouver également de la tapenade verte.

Le saviez-vous ?

Un arbre donne entre 15 et 50 kilos d'olives. Quatre à cinq kilos d'olives sont nécessaires pour obtenir 1 litre d'huile.

Conseil de moulinier

Préférez «l'huile d'olive vierge extra» au goût irréprochable et à l'acidité inférieure à 1%. Conservez-la de préférence à l'abri de la chaleur (18° environ) et de la lumière et consommez là si possible dans l'année. Elle conservera ainsi toute la subtilité de ses arômes. Ses qualités sont particulièrement bénéfiques à l'état cru, mais sachez que pour les fritures, contrairement à une idée encore répandue, c'est l'huile qui se comporte le mieux.



L'ail

Les producteurs d'ail sont actuellement concentrés sur 14 communes réparties entre Orange et Avignon, avec Piolenc pour capitale.

On y cultive 2 types d'ail : l'ail blanc d'automne (Messidrome) et l'ail violet d'automne plus développé dont l'enveloppe hésite entre le rouge et le cuivre (Primor, Sprint et Germidour).

Mécanique ou manuelle, la récolte peut être effectuée :

- en vert (mi-avril à fin mai selon les variétés)
- en demi-sec (fin mai à mi juin selon les variétés)
- en sec pour la conservation (mi-juin à mi-juillet).

Pour le séchage, l'ail est généralement laissé quelques jours dans les champs, les fanes recouvrant les bulbes afin de les protéger du soleil. Les bulbes peuvent aussi être rassemblés et liés en bottes pour faciliter la manutention et rentrés en remise aérée.



Bienvenue à la ferme

La Grangette

Robert et Kévin Raynaud
84500 BOLLÈNE
T. 04 90 30 49 49 – 06 86 50 23 64

Domaine des Pradines

Jean-Claude Panicucci
Impasse 385 – CD 11, rte d'Uchaux
84 000 ORANGE
T. 04 90 51 72 33 – 06 07 23 66 18
Jean-claude.panicucci@wanadoo.fr

David Sanchez

95 Chemin des Aubépines
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 36 32 76 – 06 19 41 35 77
Sanchezdavid578@neuf.fr

Le Potager des Perrines

Monique Viau
1111 Chemin des Perrines
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 20 10 65 – 06 87 99 87 33
moniqueviau@orange.fr

L'ail en fête

34^e Fête de l'ail à PIOLENC
du 23 et 25 août 2013 (denier week-end
d'Août)

Mairie : T. 04 90 29 43 86
www.mairie-piolenc.fr

L'Aïgo Boulido

Il est d'usage le lendemain d'un repas un peu chargé, de "se mettre au vert". En Provence on se contente de boire une "Aïgo Boulido" (eau bouillie).

D'ailleurs un dicton assure haut et ferme "L'aïgo-boulido sauvo la vido" (l'eau bouillie sauve la vie).

Ingrédients :

1 litre d'eau, 5 gousses d'ail écrasées, 1 feuille de laurier, 1 branche de sauge médicinale, 2 jaunes d'oeuf,
1 tranche de pain grillé par personne (facultatif), huile d'olive, sel, poivre.

Recette :

Couper les gousses d'ail en 2 et les écraser d'un coup avec le plat du hachoir.
Mettre dans une casserole l'eau et l'ail, sel, un peu d'huile d'olive, porter à ébullition ; ajouter le laurier et la sauge puis laisser cuire 15 min. Sortez l'ail et les aromates puis ajoutez dans la soupière en remuant 2 jaunes d'oeufs frais battus. Servez avec des tranches de pain grillé si vous le souhaitez.



La fraise de Carpentras

La culture de la fraise s'est développée à Carpentras dès la fin du XIX^e siècle lorsqu'elle remplaça la soie et la garance en déclin. La Pajaro, l'Agatha, la Ciflorette (parfaite en pâtisserie) et la Garriguette (la plus joliment parfumée) sont les quatre variétés de la fraise de Carpentras, marque déposée depuis 1987 et servie sur les grandes tables.



Bienvenue à la ferme



Gaec la Reboul
1250 chemin de la Barthelasse
84000 AVIGNON
T. 06 15 92 82 29 - 06 71 08 28 15
la.reboule.cappeau@orange.fr

Pierre Charasse
1517 chemin d'Embanay
84200 CARPENTRAS
T. 06 30 84 70 84
charasse.pierre@wanadoo.fr

«**Chez Laurette**»
454, chemin de la Cabane
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 61 60 57 - 06 86 61 83 57
pantagene.laurette@aliceadsl.fr

Earl Recordier
1085, chemin de la Camarette
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 66 46 63 - 06 34 52 54 45
recordier.isabelle@wanadoo.fr

Ferme Plantevin
Véronique et Aurélien Inglebert
Rte de Vaison
84340 MALAUCÈNE
T. 04 90 37 06 23 - 06 18 46 02 67

La fraise en fête

Fête de la fraise à PERNES LES FONTAINES
Mercredi 17 avril 2013
Office de Tourisme T. 04 90 61 31 04
www.tourisme-pernes.fr

Journée de la Fraise à CARPENTRAS
Samedi 20 avril 2013
Mairie T. 04 90 60 84 16

Fête de la fraise à VELLERON
Mercredi 8 mai 2013
Mairie T. 04 90 20 00 71
contact@velleron.fr



Le saviez-vous ?

La fraise n'est pas un fruit ! C'est un réceptacle floral. Les fruits sont en fait les petits grains jaunâtres ou « akènes » qui apparaissent à sa surface.



Rencontre en plein champ



À Pernes-les-Fontaines, Alexandre Fligeat cultive tous ses produits en pleine terre ; une tradition familiale qu'il a choisi de maintenir. « Ici nous sommes sur le triangle d'or de la production de fraise, entre Carpentras, Pernes et Montoux. Le terroir est idéal. »

De fait, cette partie du paysage vauclusien est une succession de plaines maraîchères et de serres qui s'allongent à l'infini, sur des dizaines d'hectares. Je goûte les fruits mûrs à l'instant cueillis. Trois variétés sont ici déclinées : la Cléry, bonne productrice, gourmande et croquante, la Garriguette, plus petite, légèrement acidulée, et la Dély, une nouvelle variété, énorme, parfumée et douce en bouche. Sous la serre surchauffée et saturée d'humidité – il y fait bien 30° par cette belle journée de printemps-, leur parfum lourd me plonge dans une rêverie sucrée : nuages de chantilly, charlottes rebondies, glaces de l'enfance. Le conseil de préparation de Mme Fligeat : bien fraîche en salade, juste arrosée d'huile d'olive et avec une pointe de vanille, elle vous régalerait de sa nature généreuse !

Vente directe, du lundi au vendredi, 9h-12h et 13h-17h

Alexandre FLIGEAT
756, route de Patris
84210 PERNES LES FONTAINES
earl.fligeat@orange.fr
T. 04 90 63 11 30

Confituriers

La Ruchofruit

Combe de Canaud
84410 FLASSAN
T. 04 90 70 24 33 / 06 76 81 87 45
www.ruchofruit.fr

Au pied du Ventoux, cette toute petite entreprise artisanale propose une gamme de produits – sucrés, salés et au vinaigre - à partir de fruits et légumes frais et travaillés manuellement : méréville, figes, abricots, cerise, coing, tapenade, caviar d'aubergine, tomates confites, oignons confits, chutney de figes...

Maison Octave

Quartier Fournigon
84400 GARGAS
T. 04 90 04 61 21
www.confitures-octave.fr

Des confitures faites à l'ancienne, dans de gros chaudrons de cuivre. Un savoir-faire qui a valu à Christophe Fernandez le titre de « Meilleur Confiturier de France de

l'an 2000 », titre décerné par un jury national devant 150 de ses pairs. « Notre confiture, on ne la tartine pas, on la mange à la cuillère ! ».

Les Artisanales en Provence

Bastide Les Minguets
1367 route des Petitions
84580 OPPÈDE
T. 04 32 52 17 85 / 06 25 50 66 83
www.artisanales-provence.fr

Plus de 40 confitures à base de fruits de saison et d'épices aux saveurs parfois insolites que l'on pourra aussi déguster sur place au cours des brunchs (sur réservation).

Confiturerie La Roumanière

Place de l'Eglise
84440 ROBION
T. 04 90 76 41 40
www.laroumaniere.com
Centre d'aide par le travail.
Confitures artisanales réputées à base de fruits de saison.



la Fraise

La cerise

Avec près de 2700 hectares plantés en cerisiers et une récolte annuelle d'environ 14 500 tonnes, le Vaucluse se place au 1er rang de la production nationale.

Environ 45 % de la production est destinée à la transformation (fruits confits...). Le reste est dégusté en frais. Les vergers sont traditionnellement situés en coteaux, au pied du Ventoux, dans le Val de la Nesque, les Monts de Venasque et dans le Luberon, principalement dans la vallée du Calavon.

Le calendrier de production s'étale de mi mai à début juillet.

La Cerise des Monts de Venasque, juteuse, charnue et craquante est le nec plus ultra de la cerise française.

Chaque année 2000 tonnes sont produites sur 21 communes du Comtat Venaissin-Mont Ventoux, identifiées par une signalétique routière.

www.cerise-venasque.com



Bienvenue à la ferme



Jean-Pierre Barjol
Quartier Piochet
84340 MALAUCÈNE
T. 04 90 65 23 90

Pierre et Véronique Marin
Le Degoutaud
84340 MALAUCÈNE
T. 04 90 62 99 29
www.degoutaud.fr

La cerise en fête

8^e Festival de la Cerise et des Produits du terroir

VENASQUE

Dimanche 19 mai 2013

Office du tourisme :

T. 04 90 66 11 66

www.tourisme-venasque.com

La Cerise en Fête

CASENEUVE

Dimanche 2 juin 2013 (1er dimanche de juin)



Mairie T. 04 90 75 20 01
Office du Tourisme d'Apt :
T. 04 90 74 03 18

Fête de la cerise

MALEMORT DU COMTAT
Dimanche 30 juin 2013



la liste des confituriers se trouve en page 37 (fraises)

La figue noire de Caromb

La Figue Longue Noire de Caromb appelée aussi Douqueira Negra ou encore Perroquine est une variété de figue à gros calibre à la forme allongée, très sucrée, au goût affirmé particulièrement savoureux. Sa peau fine est d'un beau bleu-violet profond et sa chair rouge rosé. Juteuse et parfumée, elle présente une bonne tenue et affiche de remarquables qualités de conservation.

Généreuse, la Figue Longue Noire de Caromb donne deux récoltes, la première début juillet, la seconde aux alentours du 20 août.

Dans le Sud, la production de la Figue Longue Noire de Caromb représente environ 100 tonnes de fruits. En Vaucluse, la capacité de production devrait doubler très rapidement pour atteindre 40 tonnes, confortant la position du Vaucluse au 3e rang de producteur français de figues.



Bienvenue à la ferme



Délicefig
Earl Camus
4, Impasse des Queyrans
84420 - PIOLENC
T. 06 60 80 57 08
delicefig@gmail.com

La Grange di Blound
Noélie Combel
La Figueirasse
84330 - MODÈNE
T. 04 90 62 59 84 - ou 04 90 62 51 81
lagrangediblond@yahoo.fr

Domaine de la Berlotte
Route de Beaumes de Venise
84260 - SARRIANS
T. 06 81 38 55 43
symzak.yann@orange.fr



La figue en fête

Fête de la figue noire
84330 - CAROMB
Dimanche 21 Juillet 2013
T. 04 90 62 36 21
www.ville-caromb.fr

Visite accompagnée autour de la figue et
autres variétés maraichères
84460 - CHEVAL-BLANC
**Le jeudi en juillet et août, sur
réservation.**
T. 04 90 04 52 94 ou
O.T de Cavaillon 04 90 71 32 01



Le petit épeautre

On l'appelle « engrain » ou « blé des Gaulois » mais rien à voir avec le Grand Épeautre. Plante rustique, le Petit épeautre de Haute Provence est cultivé sur des sols pauvres et côtoie souvent les champs de lavande. En Vaucluse, sa culture s'étend du Luberon au Pays de Sault. Il est cultivé selon un cahier des charges rigoureux, garant de ses origines et de ses qualités et bénéficie depuis 2008 d'une IGP (Identification Géographique Protégée).

Issu d'une culture biologiquement adaptée, le Petit Epeautre de Haute Provence possède une valeur nutritionnelle bien supérieure à celle des autres céréales. Délaissé pendant des siècles et remis au goût du jour, il a retrouvé aujourd'hui la place qu'il mérite et est entré dans la gastronomie.

www.petitepeautre.com



Bienvenue à la ferme



Earl la Maguette
La Maguette
84390 - SAINT JEAN DE SAULT
T. 06 62 30 42 39
malavard@aol.com

Gaec Champelle
Route du Ventoux
84390 - SAULT
T. 04 90 64 01 50 - 06 82 53 95 34
perso.wanadoo.fr/gaec.champelle
gaec-champelle.fr

L'épeautre en fête

Fête médiévale du petit épeautre à
MONIEUX

Dimanche 1^{er} septembre 2013

Syndicat d'Initiative
T. 04 90 64 14 14
www.ot-monieux.com

Le saviez-vous ?

Issu d'une culture biologiquement adaptée, le petit épeautre a une valeur nutritionnelle bien supérieure à celle des autres céréales. Son taux de protéines est élevé mais c'est surtout sur le plan de la teneur en magnésium qu'il creuse l'écart, puisqu'il en contient 4 fois plus que le riz brun par exemple.



Rencontre en plein champ



Sur le Plateau de Sault, j'ai croisé l'un des apôtres du Petit Epeautre. «Il y a peu de temps encore, les anciens ne voulaient pas entendre parler de cette céréale», m'assure

Guillaume Liardet, jeune agriculteur. Même rustique et nutritive, elle a su se maintenir dans la gastronomie provençale : en soupe, en risotto, en salade, en pain, elle est fantastiquement goûteuse, et sa rusticité n'est qu'apparente. Nombreux sont les chefs qui l'ont bien compris, et qui l'accrochent avec talent.

Guillaume en possède une dizaine d'hectares, en plus de ses lavandes qu'il destine à la distillation. C'est une manière pour lui de maintenir une diversité culturelle, mais la plante a aussi l'avantage de restaurer et d'assainir les sols. Dans son champ d'épeautre mûr, les épis fins sont mollement agités par une brise chaude, blanchis par le soleil. Demain, la moisson aura lieu, et l'on pourra porter à la fête de septembre à Monieux, quelques belles bottes.

Aroma Plantes
Route du Mont Ventoux
84390 Sault
Tél. +33 (0)4 90 64 04 02
e-mail : aroma-plantes.gaec@orange.fr

Le blé meunier d'Apt

En 1985, des techniciens du Parc Naturel Régional du Luberon, retrouvent des semences de «blé meunier d'Apt» chez un agriculteur retraité de Buoux. Le blé meunier d'Apt, appelé également touselle blanche de Pertuis, était autrefois cultivé dans le bassin d'Apt, le Luberon et la Haute-Provence.

La qualité des pâtisseries et du pain confectionnés demeure encore dans la mémoire des anciens.

L'Appellation "Pain du Luberon", issu de cette céréale, est désormais une marque déposée.

Un pain "santé" supporté par les intolérants au gluten et fabriqué par 9 boulangers signataires d'une charte de qualité.

Parc National Régional du Luberon :

T. 04 90 04 42 00

www.parcduluberon.com



Les plantes aromatiques

L'appellation «Herbes de Provence» fut bien souvent galvaudée. Les assemblages et la provenance des plantes restaient très variables. Il existe désormais, depuis fin 2003, un Label Rouge «Herbes de Provence» qui garantit le haut niveau de qualité du mélange, sans toutefois être une garantie d'origine : 19% de thym, 26% de romarin, 26% de sarriette, 26% d'origan et 3% de basilic. Choix des espèces, méthodes de production rigoureuses, procédés de séchage et de transformation définis, garantissent désormais la qualité de ce produit.



Exploitations ou distilleries de plantes aromatiques

Distillerie Auguste Blachère
Route d'Avignon
84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 53 81
www.distillerie-a-blachere.com

Earl Christine et Lionel Fra
Les Grangions
84400 - LAGARDE D'APT
T. 04 90 75 00 16 / 06 61 80 25 25

La Ferme de Gerbaud
Mme Paula Marty
Campagne Gerbaud
84160 - LOURMARIN
T. 04 90 68 11 83 / 06 72 76 27 19
www.plantes-aromatiques-provence.com

L'Heure d'hiver
Hélène et Alain Matas
2160, chemin de l'Argelouse
84210 - PERNES LES FONTAINES
T. 06 16 50 04 07
helene.matas@live.fr

La Ferme aux basilics
Mme Catherine Pisani
La Decane - Quartier Pont Julien
84220 - ROUSSILLON
T. 06 71 04 22 38
www.lafermeauxbasilics.com

Le Potager d'un curieux
Jean-Luc Danneyrolles
La Molière
84400 - SAIGNON
T. 06 87 25 40 74
www.lepotagerduncurieux.org

GAEC Champelle
Famille Popée
Route du Ventoux
84390 - SAULT
T. 04 90 64 01 50 / 06 82 53 95 34
www.lavande-champelle.fr

GAEC Aroma'plantes
RéGINE et Guillaume Liardet
La Parente
Route du Mont Ventoux
84390 - SAULT
T. 04 90 64 14 73 / 06 08 95 20 28
www.distillerie-aromaplantes.com



Le saviez-vous ?
Autrefois, il était d'usage de joncher d'herbes aromatiques les rues qui devaient emprunter les cortèges royaux. On répandait à cet effet du thym et du romarin séchés qui devaient protéger le souverain de la peste ou d'autres maladies.

Le Pistou

Pour 6 personnes

20 cl d'huile d'olive de très bonne qualité

2 bottes de basilic

4 gousses d'ail

Sel

Un mortier, c'est mieux ! Un mixeur, c'est plus facile...

Equeuter les feuilles de basilic.

Hacher ou écraser les gousses d'ail.

Ajouter les feuilles de basilic et une pincée de sel. Ecraser ou mixer.

Ajouter l'huile d'olive.

Réserver au frais.

Conseils : Le mot Pistou vient du latin pestare qui signifie piler. Ce condiment de la cuisine provençale fait partie de la fameuse soupe au pistou.

Vous devez enlever le germe vert de la gousse d'ail et blanchir quelques secondes l'ail dans de l'eau bouillante s'il est trop fort.

Conseil de Provençale :

Cueillez vos plantes au printemps et en été, tôt le matin lorsqu'elles sont en pleine croissance. Lorsque vous les achetez dans le commerce, veillez à ce que l'emballage soit transparent, que les herbes sèches soient d'un aspect vert franc et qu'aucune poussière ne tombe au fond du sachet après l'avoir secoué.

Rencontre en plein champ



En Provence, le basilic est un aromate familier de nos potagers, ou à défaut de nos balcons de citadins. D'une fraîcheur incomparable, il accompagne les plus beaux légumes, tomates, aubergines, et parfume le trésor de gastronomie locale qu'est la soupe au Pistou. A Roussillon, dans la campagne du Luberon, La Ferme aux Basilics lui est entièrement dédiée. En pleine saison, vous pouvez y compter jusqu'à 30 variétés, toutes plus odorantes les unes que les autres ! J'y ai rencontré Catherine Pisani, cultivatrice collectionneuse.

Elle m'emmène cueillir quelques feuilles dans une petite parcelle, véritable conservatoire du basilic. Une diversité impressionnante s'étale à mes pieds ; les basilics m'offrent leur spectacle coloré et leur bouquet délicat. Ce sont d'abord leurs propriétés médicinales qui intriguèrent Catherine lorsque, 15 ans plus tôt, elle tomba en basilic comme on tombe en amour. La principale à ses yeux ? « C'est un antidépresseur reconnu, comme le chocolat ! ». On se délecte à l'évocation d'un cocktail chocolat-basilic en ganache, ou d'une feuille de ce Géant de Gênes, variété énorme, confite dans un chocolat noir, qui chasseraient les idées noires et retiendraient les zygomatiques.

Dans son délicieux « Petit traité savant du basilic », paru chez Équinoxe, elle a compilé son savoir et quelques recettes savoureuses, comme la fameuse soupe de légumes d'été au Pistou.

La Ferme aux basilics
Mme Catherine Pisani
La Decane – Quartier Pont Julien
84220 - Roussillon
T. 06 71 04 22 38
www.lafermeauxbasilics.com

Le melon de Cavaillon

L'histoire du melon de Cavaillon compte de nombreux épisodes et presque autant de variétés. Mais celui qui fait encore la gloire de la ville aujourd'hui, c'est le Cantaloup ou Charentais, cultivé dès 1925 de type lisse ou écrit, produit en serre ou en plein champ.

C'est le seul melon français dont la période de production s'étale de mai à septembre.

La récolte s'effectue manuellement pour ne pas abîmer le fruit. Depuis quelques années, producteurs et conditionneurs-expéditeurs ont réuni leur savoir faire pour porter le projet de demande d'Indication Géographique Protégée «Melon de Cavaillon».

En hors d'œuvre, dessert ou sorbet, avec un jambon cru ou du Muscat de Beaumes de Venise, le melon se consomme le plus souvent cru. Il est aussi très apprécié confit et largement utilisé par nos maîtres confiseurs du Pays d'Apt ainsi que dans la confection des calissons, spécialité du Pays d'Aix en Provence. www.melondecavaillon.com



Bienvenue à la ferme



Mas Cantarel - Dominique Garcin
2990 route de Marseille
84140 MONTEAVET
T. 06 81 25 63 35

«Chez Laurette»
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 61 60 57 - 06 86 61 83 57
pantagene.laurette@aliceadsl.fr

Earl Recordier
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 66 46 63 - 06 34 52 54 45
recordier.isabelle@wanadoo.fr

Le Potager des Perrines - Monique Viau
84210 PERNES LES FONTAINES
T. 04 90 20 10 65 - 06 87 99 87 33

Earl la Grangette
84500 BOLLÈNE
T. 04 90 30 49 49 - 06 86 50 23 64

Earl la Grande Bastide
84300 CAVAILLON
T. 04 90 06 08 68 - 06 12 80 91 28

Earl Les Cargaules
Gilles Biscarrat
Quartier des Aigras
84420 PIOLENC
T. 04 90 30 95 01 - 06 07 48 88 94
lescargaules@orange.fr

Melon en fête

11^e Fête du melon à CADEROUSSE
du 5 (soir) au 7 juillet 2013
Mairie - T. 04 90 51 90 69

Melon en fête à CAVAILLON
Début d'été (dates à confirmer)
Office de Tourisme : T. 04 90 71 32 01
www.cavaillon-luberon.com

Fête de la Biodiversité à SARRIANS
3 et 4 août 2013 (1er week-end d'août)
Domaine de l'Oiselet
T. 04 90 65 57 57
www.oiselet.com

Fête du melon à PERNES LES FONTAINES
14 juillet 2013
Office de Tourisme : T. 04 90 61 45 18
www.tourisme-pernes.fr

Circuits accompagnés dans une melonnière
Mardi, mercredi, vendredi sur réservation de juin à fin août
Office de Tourisme de Cavaillon :
04 90 71 32 01
www.cavaillon-luberon.com



Restaurant "spécial melon"

Restaurant Prévôt

353 av. de Verdun

84300 CAVAILLON

T. 04 90 71 32 43

www.restaurant-prevot.com - contact@restaurant-prevot.com

Maison fondée en 1866. Cet ancien comptoir des Melonniers a été transformé en 1981 en un délicieux restaurant sous l'enseigne de la Maison du Melon nommé «petit musée» en hommage au pays. Doré au soleil à la chair pulpeuse et savoureuse, ce cucurbitacé est transformé en cuisine sous la baguette du magicien et talentueux chef.



Le saviez-vous ?

Le «Mac Prévôt d'été», un hamburger au melon, créé par le chef Cavaillonnais Jean-Jacques Prévôt. Il s'agit d'une tranche de pain tartinée d'un ketchup à base de pépins de melon et des couches étonnantes, artichaut émincé au basilic et au pistou, de salade craquante, surmonté d'un foie gras poêlé. Le tout recouvert d'une galette de parmesan et de deux quartiers du fameux melon de Cavaillon.

Conseil de Cavaillonnaise

Pour choisir un bon melon, fiez vous à son poids plus qu'à son odeur.

Un melon mûr à point, et gorgé de sucre, doit être lourd. Si des fissures apparaissent autour du «pécou», que celui est prêt à se détacher, c'est aussi le signe d'une pleine maturité.

restaurant
PREVÔT



Table gastronomique ■ Ateliers de cuisine

353, avenue de Verdun à Cavaillon

04 90 71 32 43

www.restaurant-prevot.com

le Melon

Le safran

C'est avec l'arrivée des Papes au 14^e siècle que le safran (*crocus sativus*) fut introduit en Vaucluse et cultivé de façon intense au pied du Mont Ventoux. Au cours des siècles qui suivirent, le Vaucluse en fut le plus grand producteur de France ; on comptait plus de 160 safraniers à Carpentras au 17^e siècle. La culture délicate de cette précieuse épice disparaît dans le courant du 19^e pour renaître aujourd'hui grâce à sept producteurs.



Producteurs de safran

Safran des Papes
 Domaine de la Madelène
 Rte de Malaucène
 84410 BEDOIN
 T. 06 81 30 84 13
 safrandespapes.com
Formations et stages

Le Safran du Ventoux
 450 Ch. Du Patifiage
 84330 LE BARROUX
 T. 04 90 62 66 91
 www.safran-du-ventoux-en-provence.com
Cours de cuisine, hébergement

Les Safrannières d'Arausio
 Chemin des Ramas
 84100 ORANGE
 T. 06 20 52 80 23
 www.safran-orange.com

Safran Soleil de Pernes
 371, chemin de Peyrotte
 84210 - PERNES LES FONTAINES
 T. 04 90 66 50 04 / 06 64 47 38 37
 safransoleilpernes@orange.fr

Le Safran Royal «Safraniers des montagnes»
 Place de la Poste
 84390 - ST CHRISTOL D'ALBION
 T. 04 32 52 07 21 / 06 48 27 82 78
 www.safranroyal.com

Safran du Terroir
 25, impasse du Planet
 84260 SARRIANS
 T. 06 17 88 48 48
 www.safran-du-terroir.com

Safran d'Ici... de la vigne au safran...
 280, chemin du Moulin à Vent
 84820 - VISAN
 T. 04 90 41 94 23 / 06 17 94 76 73 -
 herve.couston@aliceadsl.fr

Safran en fête

3^e fête du safran à Saint Christol
Dimanche 20 octobre 2013
 Le Safran Royal
 T. 04 32 52 07 21
 www.safranroyal.com

Pour assister au travail de cueillette et d'émondage

L'office de tourisme de Carpentras organise des sorties de découverte : **les samedis 5, 12, 19, 26 octobre 2013.** Pour groupes de 5 à 25 personnes. 5€ / pers. Avec pause dégustation.

Inscription et renseignements :
 Office de Tourisme de Carpentras
 T. 04 90 63 00 78
 www.carpentras-ventoux.com



Le muscat du Ventoux

Si des vignobles du Vaucluse sont nés des vins réputés, le raisin fut, et est encore, goûté pour lui-même.

Le Vaucluse assure aujourd'hui plus de 50 % de la production nationale de raisin de table et en est le premier producteur français avec plus de 32.000 tonnes.

Le plus prestigieux raisin de table produit sur ses terres est le «Muscat du Ventoux» à la saveur exceptionnelle.

Le travail rigoureux des producteurs a été récompensé en 1997 par l'obtention de l'A.O.C. Muscat du Ventoux, distinction renforcée par l'Union Européenne en 1999 qui lui a attribué une A.O.P. (Appellations d'origine Protégées). Sa production est concentrée sur les coteaux du Mont-Ventoux et la vallée du Calavon.



Cinquante six communes font partie de l'aire géographique de l'appellation qui s'étend sur 1200 ha pour deux cent cinquante producteurs.

Le Muscat du Ventoux doit provenir uniquement de la variété Muscat de Hambourg.

Il s'épanouit de la fin août à début octobre. Les grappes sont coupées au ciseau, et conditionnées, tout en douceur, en plateaux et sur le lieu même de la cueillette, pour conserver la pruine du raisin (qui recouvre le grain et donne un aspect mat à la grappe, gage de qualité).

Syndicat de défense des raisins de table du Mont-Ventoux

René Reynard, Président

89, place du 8 mai – 84380 MAZAN

T. 04 90 69 51 26 - F. 04 90 69 87 76

www.aoc-muscat-du-ventoux.com

Muscat en fête

Fête du raisin Muscat

à VILLES SUR AUZON

le 22 septembre 2013

T. 04 90 40 49 82

point-infos@villes-sur-auzon.fr



Les fruits confits

Le confisage est un art qui requiert un savoir-faire particulier et son procédé demande minutie et patience. Les fruits sont choisis avec soin parmi les plus beaux. Blanchis pour faciliter l'absorption du sucre, ils sont plongés dans un bain souffré pour éviter la fermentation puis dans un sirop de sucre porté à ébullition. Viennent ensuite 7 bouillons successifs, nécessaires pour que l'eau du fruit soit remplacée progressivement par le sucre. Ces gourmandises, ont été retenues par le Conseil National des Arts Culinaires sous l'appellation «Fruits confits d'Apt» et valent à la ville le titre de «Site Remarquable du Goût».



Maîtres confiseurs

Confiserie artisanale Le Coulon (Cecon)
60, Quai de la Liberté
84400 - APT
T. / F. 04 90 74 21 90

Confiserie Marcel Richaud
112, Quai de la Liberté
84400 - APT
T. 04 90 74 13 56
confiserie-marcel-richaud@wanadoo.fr

Confiserie Artisanale Clavel (boutique)
106 Place Aristide Briand
84200 - CARPENTRAS
T. 04 90 29 70 39
confiseriecarpentras@orange.fr

Jouvaud Pâtisserie
40, rue Evêché
84200 - CARPENTRAS
T. 04 90 63 15 38
www.patisserie-jouvaud.com

Confiserie Artisanale St Denis
ZA le Plan des Amandiers - RN 900
84220 - LES BEAUMETTES
T. 04 90 72 37 92
confiseriesaintdenis@wanadoo.fr
www.fruits-confits-apt-confiserie.fr

Magasins d'usine

Ets Marliargues
ZI les Bourguignons
Route de Gargas
84400 - APT
T. 04 90 74 15 30
leopold.marliargues@wanadoo.fr

Kerry Aptunion
Quartier de Salignan - RD 900
84405 - APT CEDEX
T. 04 90 76 31 43 - 04 90 76 6 66
www.lesfleurons-apt.com

Le saviez-vous ?

Madame de Sévigné raffolait des fruits confits. Dans une lettre à sa fille, elle comparait Apt à « un chaudron de confitures »

CLAVEL Artisan Confiseur

CHOCOLAT CLAVEL

Artisan Chocolatier Artisan Confiseur Glaciers

Glacier, salon de thé, Berlingots de Carpentras, Chocolat, Fruits Confits, Confitures, Biscuits, Caissons et tant d'autres friandises

*Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h
Ouvert le dimanche en saison*

106, place Aristide Briand - 84200 Carpentras - tel : 06.90.29.70.39

Les berlingots

C'est un petit bonbon en forme de cube ou de dé à jouer, voisin des osselets dont il tirerait son nom (berlingaù en provençal). Une très jolie légende attribue la paternité de cette friandise au pâtissier du pape Clément V (Bertrand de Goth), qui pourrait aussi être à l'origine de son nom. En fait, plus sûrement, c'est un pâtissier confiseur né à Carpentras au XIXe siècle qui eut l'idée d'utiliser les restes de sirop des fruits confits pour en faire des bonbons. En 1962, cinq entreprises carpentrassiennes fabriquent le berlingot. Aujourd'hui, deux demeurent.



Le Berlingot en fait est un caramel, c'est à dire du sucre cuit. Sa fabrication est entièrement manuelle. Le sirop, mélangé au sucre est chauffé à 150°C. La pâte obtenue est ensuite versée sur un marbre huilé, aromatisée à l'essence choisie et colorée. Le pâton de sucre est alors plié avec un mince ruban de sucre blanc. Maintenu par un crochet, l'ensemble est tiré, étiré, plié, replié pour lui donner une multitude de petits liserés blancs. Roulé et allongé en bâtonnets, le ruban est coupé à la «Berlingotière», cette machine de la fin du XIXe, qui imite le découpage aux ciseaux.

Les confiseurs

Confiserie de Carpentras - M. Serge Clavel
Atelier : 1013, avenue des Marchés
84200 CARPENTRAS
T. 04 90 67 31 30
Boutique : Confiserie Clavel
106 Place Aristide Briand
84200 CARPENTRAS
T. 04 90 29 70 39
confiseriecarpentras@orange.fr

Le saviez-vous ?

Ce n'est qu'à partir du XII^e siècle que l'on voit apparaître les friandises chez les princes : elles étaient servies à la fin des repas comme « issues de table » ou placées dans des drageoirs comme « épices de chambre » pour parfumer l'haleine et aider la digestion.

Visite de fabrique de berlingots

Laissez-vous guider par les effluves odorants d'anis, menthe, fraise du célèbre berlingot de Carpentras fabriqué dans la pure tradition artisanale. La confiserie du Mont- Ventoux dévoile son savoir-faire à tous les petits et grands gourmands !

Mercredi selon calendrier entre fin février et début novembre.

Renseignements et inscription :
Office de Tourisme de Carpentras :
T. 04 90 63 00 78
www.carpentras-ventoux.com

Confiserie du Mont-Ventoux
1184, ave D. Eisenhower
84200 CARPENTRAS
T. 04 90 63 05 25
confisieremontventoux@wanadoo.fr
www.berlingots.net



Le miel

C'est dans les collines, la garrigue et dans les champs de lavande que les abeilles provençales trouvent l'inspiration. Elles se déplacent au gré du calendrier floral et chaque terroir apporte ses nuances. Tandis que les cigales chantent, elles travaillent.

En mars-avril, leur miel est de romarin et de thym, en mai il est toutes fleurs, en juillet et en août c'est la grande récolte du miel de lavande délicatement parfumé, d'une finesse sans égale, le miel provençal par excellence. Après la transhumance, il sera d'acacia, de chêne ou de montagne.



Les Mielleries

(liste non exhaustive)

Le Mas des Abeilles

Col du Pointu

84480 - BONNIEUX

T. 04 90 74 29 55 / 04 90 71 74 40

www.masdesabeilles.com

www.mustbee.fr

Michel Negrin

Quartier les Croix

84480 - BONNIEUX

T. 04 90 75 80 98 / 06 30 35 80 77

negrin.daniele@orange.fr

Luberon Apiculture – Guillaume Lombard

(Magasin d'apiculture)

430 Rte de Cavaillon

84460 - CHEVAL-BLANC

T. 04 90 06 16 91

www.apiculture.net

La Miellerie du Grand Luberon

Route de Lourmarin

84160 - CUCURON

T. 04 90 77 29 70 –

floencerumeau@free.fr

Philippe et Nicolas Huguel

255, Allée des Charentes

84320 - ENTRAIGUES SUR LA SORGUE

T. 04 90 62 07 55 / 06 15 05 14 29

ph.huguel@gmail.com

Miellerie des Butineuses

189, rue de la Source

84450 - SAINT-SATURNIN LES AVIGNON

T. 04 90 22 47 52

www.miellerie.fr

Aux Ruchers de l'Enclave

3, Rue du Chemin de Fer

84600 VALRÉAS

T. 04 90 35 26 04 - www.ruchers-enclave.fr

Le miel en fête

Fête du miel à GOULT

Dimanche 21 juillet 2013

(3^e dimanche de juillet)

Maison de village - T. 04 90 72 38 58

Bienvenue à la ferme



Changeat Apiculture

Gilles Changeat

26, Impasse des Marais

84170 MONTEUX

T. 04 90 66 77 55 - 06 18 81 38 32

Le rucher Praturlon

67, chemin du Picuey

84380 MAZAN

T. 04 90 69 73 59

lerucherpraturlon@yahoo.fr

Frédéric Soula

1161, route d'Apt

84800 ISLE SUR SORGUE

T. 06 21 20 15 49

soula.frederic@wanadoo.fr



Conseil d'une abeille provençale

Deux labels rouges consacrent la qualité des miels de Provence « miel toutes fleurs de Provence » et « miel de lavande ». Préférez-les aux miels vendus sous l'intitulé « origines diverses ».

Le nougat

Un parfum de miel et d'amande flotte dans l'atelier. Le nougat se prépare. Tendre, fondant et onctueux, il est blanc. Délicatement caramélisé et croquant, il est noir. Les puristes vous diront peut-être que le meilleur est le noir. Nougat plus ou moins dur, fait de miel et d'amandes non grillées, il conserve le goût de ses produits d'origine.



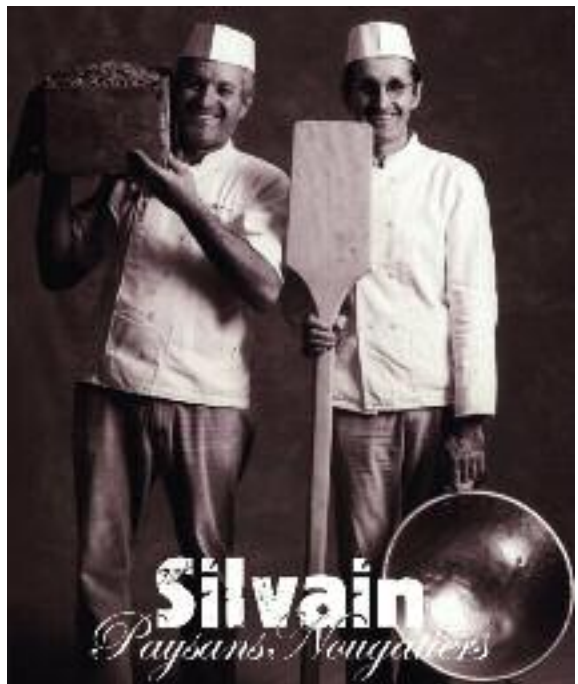
Nos confiseurs

Maison Boyer
Le Vrai Nougat de Sault
84390 SAULT
T. 04 90 64 00 23
www.nougat-boyer.fr
Visite de l'atelier et vidéo.

La Maison Boyer de Sault figure au Guinness Book des records pour avoir réalisé la plus longue barre de nougat (180 kg et 12,45 mètres de long) et le plus gros sachet de nougat, qui ne contenait pas moins de 40.000 dominos !

Pierre et Philippe Silvain

Paysans nougatiers
288 Route de Venasque
84210 SAINT DIDIER
T. 04 90 66 09 57
www.nougat-silvain-freres.fr
Ces « Paysans nougatiers » élaborent un nougat dont tous les ingrédients sont produits sur place : les amandes proviennent de leur exploitation et le miel de leurs ruches situées entre Mont-Ventoux et Luberon. A savourer également, les « Nougallettes ». Visite commentée de l'atelier, diaporama et dégustations.



Nous vous invitons à entrer dans notre monde gourmand et respectueux
Boutique - Salon de thé - Glacier et visites gratuites
www.nougat-silvain-freres.fr

Nougat



La papaline

Petit chardon formé de 2 fines robes de chocolat retenant de la Liqueur d'origan du Comtat, la Papaline a été ainsi nommée en souvenir des Papes d'Avignon, mais sa création ne remonte qu'à 1960.

La recette de l'origan reste un secret de fabrication. Créée en 1870, elle est obtenue après distillation, macération et infusion de plantes dans des alcools sélectionnés pour leur finesse et auxquels s'ajoute du miel de très haute qualité. Une soixantaine de plantes entre dans sa composition, toutes cueillies sur les contreforts du Ventoux et dans la campagne environnante.



Où trouver les Papalines

Un macaron apposé sur la devanture du confiseur ou du pâtissier signale qu'il est distributeur de cette gourmandise fabriquée par une chocolaterie-biscuiterie locale

Biscuiterie-Chocolaterie artisanale Aujoras
756 Rte de St-Saturnin - BP 10015
84310 - MORIÈRES-LES-AVIGNON
T. 04 90 32 21 40
www.biscuiterie-aujoras.fr

Confédération de la Pâtisserie
<http://patissiers-chocolatiers-vauchuse.com>

Quant à la Liqueur d'Origan, elle se trouve dans tous les bons magasins de vins et spiritueux ou directement chez le producteur :

Distillerie Auguste Blachère
Route d'Avignon
Quartier Cansaud
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
T. 04 90 83 53 81
www.distillerie-a-blachere.com

Chocolateries

(liste non exhaustive)

Chocolaterie Castelain
Route d'Avignon
84230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE
T. 04 90 83 54 71
www.vin-chocolat-castelain.fr

Chocolaterie Lencieux
Domaine de Lencieu
84190 GIGONDAS
T. 04 90 65 82 21
<http://chocolat.lestuileriedelencieux.fr>

Chocolatier - Aline Géhant
15 rue des 3 faucons
84000 AVIGNON
T. 04 90 02 27 21
www.agchocolatier.e-monsite.com

La Cour aux Saveurs
2 Rue Louis Lopez
84800 L'ISLE SUR LA SORGUE
T. 04 90 21 53 91
lacourauxsaveurs@orange.fr



Les distilleries

Dans le Vaucluse, les arbres fruitiers et la vigne peuplent les campagnes. Une matière première dont la puissance aromatique inspire les créateurs de liqueurs, d'eaux de vie et de sirops... Plusieurs distilleries artisanales conservent précieusement le secret de leurs recettes ancestrales, privilégiant la qualité à la quantité, tout en sachant innover aussi ! Et n'oublions pas notre Pastis, la plus populaire des boissons provençales !



Distillerie A. Blachère

La plus ancienne distillerie de Provence, créée en 1835. Spécialisée dans l'élaboration des marcs vieillis en fûts de chêne, elle fabrique également des liqueurs provençales centenaires dont le célèbre Origan du Comtat et l'Elixir du Mont Ventoux. Le Pastis Marra et Camarguais, des Eaux de vie de fruits ainsi que les fameux sirops Pac citron, Fun Blue et Couleur Provence aux multiples parfums (melon, kiwi, violette, etc.) font partie des créations. Musée - Caveau de dégustation - vente.

Dégustation gratuite.

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

En juin, juillet et août ouverture le samedi de 14h à 19h.

Route d'Avignon

84230 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE

T. 04 90 83 53 81

www.distillerie-a-blachere.com

Distillerie Manguin

Sur l'île de la Barthelasse, cette distillerie artisanale utilise une technique de distillation ancestrale, la « double-passe ». Elle propose toute une gamme d'apéritifs (melon, pêche...), d'eaux de vie (poire Williams, cerise, prune, mirabelle...), de liqueurs (thym, lavande...), de crèmes (mûre, framboise...) et de pastis. Sa spécialité : les Poires prisonnières en carafes ou magnams.

Du lundi au vendredi : 10h à 12 h et de 14h à 17h

Samedi : 10h-12h

Visite guidée gratuite de la distillerie : samedi à 11h

Ile de la Barthelasse

784, chemin des Poiriers

84000 - AVIGNON

T. 04 90 82 62 29 – 04 90 82 94 49

www.manguin.com

Distillerie Girard

Depuis 1924, Jules Girard perpétue la tradition familiale de la fabrication du pastis, « mélange » en provençal, et des apéritifs provençaux dans le respect des traditions et des recettes d'antan : une talentueuse association de « simples » et de précieuses épices.

Route de Carpentras

84150 - JONQUIÈRES

T. 04 90 70 60 48 – F. 04 90 70 37 85

www.pastisgirard.com –

contact@pastisgirard.com



Accueil à la ferme

Que vous soyez en famille ou entre amis, il y a toujours quelque chose à apprendre à la ferme ! Des activités pédagogiques, ludiques et variées sont proposées en toute saison.



Fermes pédagogiques

Ferme pédagogique «Sur le Parc»

Georgia Lambertin
84570 - MALEMORT DU COMTAT
T. 04 90 69 93 02
ferme.lambertin@wanadoo.fr
Sentier de découverte, animations : récolte de cerises, ébourgeonnage des vignes, vendanges, dégustation d'huiles d'olives, préparation de tapenades, clafoutis... visite commentée de l'exploitation : cycles de production, taille, greffage, pollinisation, gestion des déchets. 30 personnes sous tentes et 40 personnes à la journée. Sur réservation.

Ferme pédagogique «Terre de Cristal»

Marthe et Jean-Pierre Horard
Les Briguières
84570 - MORMOIRON
T. 06 15 82 26 91
www.terredecristal.fr
La nature abordée à travers la tradition orale (contes musicaux, mythes, spectacles de contes, créations de contes), éducation à l'environnement et à la citoyenneté. Sur réservation.

Ferme pédagogique Domaine de l'Oiselet

Rose Combe
1234 Chemin des Garrigues de l'Etang
84260 - SARRIANS
T. 04 90 65 57 57
www.oiselet.com
Découverte des vergers conservatoires, du jardin de légumes oubliés, des animaux de ferme, sentier d'interprétation. Accueil à la journée, classes vertes, séjour sous yourte, ateliers interactifs, goûter à la ferme et produits de la ferme.

Ferme de découverte

Ferme de découverte « Gerbaud »

Paula Marty
Campagne Gerbaud
84160 - LOURMARIN
T. 04 90 68 11 83
cgerbaud@aol.com
www.plantes-aromatiques-provence.com
Exploitation de plantes aromatiques. Production, transformation et commercialisation des produits. Visites guidées des plantations "à la découverte des plantes, leurs propriétés et utilisations en cuisine, phytothérapie et aromathérapie".



Les marchés

Il y en a de grands et de petits. Mais ce n'est pas la taille qui compte ; l'important - et le difficile - dans un marché de Provence, c'est de faire son choix, en résistant tant bien que mal aux terribles tentations. Fruits et légumes de toutes les saveurs, de toutes les couleurs ; odorante palette d'herbes et plantes, fraîches ou séchées ; fromages de chèvre en pavé, en bûche ou en pyramide ; huiles d'olive, miels et confitures aux mille parfums ; pains, pains d'épices, pains de campagne et fougasses... Tout goûter, tout essayer ? Et pourquoi pas, pourvu qu'on ait du temps.



Marchés Paysans du Luberon



Marque déposée par le Parc Naturel Régional du Luberon. Sur les «marchés paysans» du Luberon, les agriculteurs vous proposent, en direct, les produits de leur exploitation, fraîcheur, qualité et savoir-faire garantis, et des animations fréquentes (fêtes, dégustations, tombolas...)

Marchés à la ferme

A la découverte des produits et des exploitations



Du printemps à l'automne, différents agriculteurs vous ouvrent les portes de leur exploitation le temps d'une journée ou d'une soirée. Grâce à la présence d'autres agriculteurs invités pour l'occasion, ils vous proposent un marché de producteurs. Vous pouvez également profiter de ces Marchés à la ferme en période de fin d'année pour composer vos menus de fêtes.

Pour connaître les différents lieux, les dates, les horaires ainsi que les itinéraires pour vous y rendre, rendez vous sur www.agriculture84.fr ou bien contactez le réseau Bienvenue à la ferme au 04 90 23 65 39 ou encore les Offices de Tourisme.

Marchés du soir,

Des marchés de producteurs en fin d'après-midi.



Lundi : L'Isle sur la Sorgue : Parking de la Gare, Mai à septembre de 17h30 à 19h30
Visan : Place Coconièrre, juin à août de 18h à 20h

Mardi : Châteauneuf de Gadagne : Plateau de Campbeau, avril à octobre de 18h à 20h
Pertuis : Parking de la Cave Coopérative – Face à la Gare SNCF, juin à août de 18h à 20h

Orange : Cours Aristide Briand Nord, juin à septembre de 17h30 à 19h30

Mercredi : Pernes les Fontaines : Place Frédéric Mistral, avril à octobre de 18h à 20h

Jedi : Cavaillon : Place du Clos – A côté de l'Office de Tourisme, 29 mars à octobre de 17h à 19h

Sault : Place du Marché, juin à août de 17h30 à 20h

Le Thor : Place de la Mairie, juin à septembre de 17h30 à 19h30

Vaison la Romaine : Place de la poste, Juin à août de 17h30 à 19h30

Mazan : Place du 11 Novembre, de Mai à Septembre de 17h30 à 19h30

Vendredi : Bédarrides : parking des Verdeaux, mai à septembre de 17h à 19h

Camaret sur Aigues : Parking du Moto-ball, avril à septembre de 17h à 19h



Les marchés hebdomadaires en Vaucluse (le matin)

Lundi

Bédarrides
Bedoin
Bollène
Cadenet
Cavaillon
Lauris (mai à décembre) 🇫🇷
Mazan
Piolenc
St Didier

Mardi

Apt 🇫🇷
Avignon
Beaumes de Venise
Caderouze
Caromb
Cucuron
Gordes
Lacoste
Lapalud
La Tour d'Aigues
Mondragon
Montfavet
Mormoiron
St Saturnin les Apt
Vedène
Vaison la Romaine

Mercredi

Avignon
Châteauneuf de Gadagne
Coustellet (soir en été)
Entraigues sur la Sorgue
Gargas
Jonquières
Le Beaucet (l'été)
Le Thor

Malaucène
Malemort du comtat
Mérindol
Morières les Avignon
Pertuis 🇫🇷
Puyméras (soir)
Sault
Sérignan du Comtat
Valréas
Velleron
Villes sur Auzon
Violes

Judi

Avignon
Cairanne
Caumont sur Durance
La Tour d'Aigues (juillet - août) 🇫🇷

L'Isle sur la Sorgue
Le Pontet
Les Beaumettes
Ménerbes
Orange
Robion
Roussillon
Vacqueyras
Villelaure

Vendredi

Avignon
Bonnieux
Carpentras
Cavaillon
Châteauneuf du Pape
Courthézon
Lagnes
Lourmarin

Pertuis
Visan

Samedi

Apt
Aubignan
Avignon
Beaumont de Pertuis
Bollène
Cadenet (mai à novembre) 🇫🇷
Cheval Blanc
Grillon
Le Barroux (avril-octobre)
Le Thor
Loriol du Comtat
Malemort du Comtat
Mirabeau
Mornas
Oppède
Pernes les Fontaines
Pertuis 🇫🇷
Puyméras (soir)
Richerenches (en hiver)
Ste Cécile les Vignes

Dimanche

Ansouis
Camaret
Avignon
L'Isle sur la Sorgue
Maubec - Coustellet (avril à novembre) 🇫🇷
Monteux
St Christol d'Albion
St Martin de la Brasque (avril à novembre) 🇫🇷
St Saturnin les Avignon
Sarrrians
Sorgues

Sélection des plus beaux marchés

Label national "Marché d'Exception" obtenu pour la qualité de leurs produits et leur ambiance.

Apt : Samedi matin

Carpentras : Vendredi matin

Coustellet : Dimanche matin de Pâques à décembre

L'Isle sur la Sorgue : Dimanche matin

Velleron : A partir de début avril : ouvert tous les soirs à partir de 18 h sauf dimanches et jours fériés. Dès fin septembre : ouvert les mardis, vendredis et samedis à partir de 16h30.



Fêtes et animations du terroir

ANSOUIS

De la vigne au verre au Domaine Le Puy des Arts
Tous les mercredis et jeudis de mai à fin août 2013
T. 04 90 09 81 76
www.lepuydesarts.com

AVIGNON

Epicurium en fête
Samedi 8 et dimanche 9 juin 2013
T. 04 90 31 58 91
www.epicurium.fr

Ban des vendanges
Samedi 31 Août 2013
T. 04 90 16 00 32
www.foudevin.com

Fête de l'Automne à Epicurium
28 et 29 septembre 2013
T. 04 90 31 58 91
www.epicurium.fr

Millévin
Jeudi 21 novembre 2013
T. 04 90 27 24 00
www.vins-rhone.com -
www.millevin.fr

Fête de la truffe
Février 2014
T. 04 32 74 32 74
www.festiv-halles.com

BEAUMES DE VENISE

Le Printemps du Chocolat
Dimanche 17 mars 2013
T. 04 90 12 41 00
www.ot-beaumesdevenise.com

Randonnée Gourmande dans les Vignes
Dimanche 5 mai 2013
T. 04 90 65 02 05
www.beaumes-de-venise.com

Dégustation gratuite et Visite guidée à la cave Balma Venitia
Juin, juillet, août tous les mardi matin de 10h à 12h
T. 04 90 65 02 05
www.beaumes-de-venise.com

Le Muscat de Beumes Fête ses 70 ans
Les 10 et 11 août 2013
T. 04 90 62 94 39
www.ot-beaumesdevenise.com

Vendange et Vinification à la Cave Balma Venitia
Samedi 7 septembre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

Vendange des Chefs à la Cave Balma Venitia
Dimanche 22 septembre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

Semaine du Goût, Balades et Dégustations dans les Vignobles
12, 13 et 14 octobre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

Marché aux Vins de Beumes de Venise et Vacqueyras
30 et 1er décembre 2013
T. 04 90 62 94 39
www.beaumes-de-venise.com

BEDOIN

Fête des Côtes du Ventoux
Dimanche 21 juillet 2013
T. 04 90 63 36 50

BRANTES

Atelier Botanique et cuisine avec les Aventurières du Goût
D'avril à mi-novembre
T. 04 75 26 86 77
http://lesaventurieresdugout.org

CADEROUSSE

11ème Fête du Melon
Du 5 au soir au 7 juillet 2013
T. 04 90 51 90 69
www.caderousse.fr

CAIRANNE

Marché aux vins de Cairanne
13 avril et 14 avril 2013
T. 04 90 30 86 53
www.marcheauxvins-cairanne.fr

Bien Boire ou Boire Bien avec un Chef Etoilé
29 juin, 27 juillet, 24 août 2013
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

Balade vigneronne sous les Etoiles
Mercredi 7 août 2013 à 17h
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

Fête du Vin
Dimanche 28 juillet 2013 de 16h à 22h
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

Ban des Vendanges
Dimanche 1er septembre 2013
T. 04 90 30 86 53
www.vignerons-cairanne.com

CAMARET SUR AIGUES

5ème Fête du Plan de Dieu
Samedi 27 et dimanche 28 avril 2013
T. 04 90 37 22 60

CAROMB

Fête de la figue noire
Dimanche 21 juillet 2013
T. 04 90 62 78 51
www.confrieriefigue-caromb.com

Fête du vin «Les vins en tenue de soirée»
Mercredi 14 août
T. 04 90 62 36 21

CARPENTRAS

Marché aux Truffes de Carpentras
Vendredi matin de novembre à mars
T. 04 90 63 00 78

Découverte de la Truffe Noire du Ventoux
Les samedis de février 2013
T. 04 90 63 00 78
www.carpentras-ventoux.com

La Truffe fait son festival
Samedi 2 février 2013
T. 04 90 63 00 78
www.carpentras-ventoux.com

Fête de la Fraise
Samedi 20 avril 2013
T. 04 90 60 33 33

CASENEUVE

Fête de la Cerise
Dimanche 2 juin 2013
T. 04 90 74 03 18
www.luberon-apt.fr

CAVAILLON

Fête du Melon
En été
T. 04 90 71 32 01
www.cavaillon-luberon.com

CHATEAUNEUF DU PAPE

Les 4e Printemps de Châteauneuf du Pape
Samedi 6 et dimanche 7 avril 2013
T. 04 90 83 71 08
www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

Fête de la St Marc
Vendredi 26 et samedi 27 avril 2013
T. 04 90 83 71 08
www.pays-provence.fr

Fête de la vigne et du vin à Beaufort
Samedi 11 mai 2013
T. 04 90 83 71 79
www.beaufort.fr

Fête de la Vigne et du Vin Maison Brotte
Samedi 11 et dimanche 12 mai 2013
www.brotte.com

Fête de la Véraison
2 (en soirée), 3 et 4 août 2013
T. 04 90 83 71 08
http://chateauneufdupape.org

COURTHEZON

Journée de la Femme au Cellier des Princes
Vendredi 8 mars 2013
T. 04 90 70 21 50
www.cellierdesprinces.fr



Fête de la Vigne et du Vin Fontavin**Samedi 11 mai 2013**T. 04 90 70 72 14
www.fontavin.com**CUCURON****Randonnée pédestre autour du vin****Samedi 31 août 2013**T. 04 90 77 28 37
www.cucuron-luberon.com**ENTRECHAUX****Portes Ouvertes au Mas des Flauzières****10 et 11 mai 2013**T. 04 90 46 00 08
www.lemasdesflauzieres.com**Fête du taureau****Samedi 10 août 2013**

T. 04 90 46 00 11

GIGONDAS**Gigondas sur tables, semaine de la Gastronomie****Lundi 22 juillet 2013**T. 04 90 37 79 60
www.gigondas-vins.com**GOULT****Fête du Miel****Dimanche 21 juillet 2013**

T. 04 90 72 38 58

JONQUIERES**17ème Journée Provençale****Dimanche 19 mai 2013**

T. 04 90 70 59 04

LA TOUR D AIGUES**Apéritifs vigneronns au Domaine les Perpetus****De mars à octobre 2013 sur réservation**T. 04 90 08 85 23
www.domainelesperpetus.com**Fête de la Nature et du Vin****8 et 9 juin 2013**

www.coeur-terroir.fr

Fête des Jeunes Vignerons**Samedi 3 août 2013**

barneoud-gerome@orange.fr

Les piques-niques de Marrenon**Tous les jeudis en juillet et août**T. 04 90 07 51 65
www.marrenon.fr**Balade et Dégustation au Château La Dorgonne****Balade tous les jours, dégustation les vendredis**T. 04 90 07 50 18
www.chateauladorgonne.com**LAGNES****Fête de l'Olivier et des Moulins à Huile****Dimanche 19 mai 2013**T. 04 90 71 32 01 ou 04 90 78 21 61
www.cavaillon-luberon.com**LAURIS****Foire aux courges****Dimanche 6 octobre de 10h à 17h**T. 04 90 08 39 30
www.laurisenluberon.com**LE BARROUX****Marché de l'abricot****Dimanche 14 juillet 2013**

T. 06 32 28 82 26

LE THOR**Fête du Terroir des Sorgues****21 avril 2013**T. 04 90 33 92 31
www.oti-delasorgue.fr**Fête de la Biodiversité****15, 16, 17 novembre 2013**T. 04 90 33 92 31
www.oti-delasorgue.fr**L'ISLE SUR LA SORGUE****Marché Flottant****4 août 2013**T. 04 90 38 04 78
www.oti-delasorgue.fr**Fête de la Courge - Petit Palais****Samedi lors de la «Semaine du Goût» en octobre**T. 04 90 38 04 78
www.oti-delasorgue.fr**Fée la Truffe****Février 2014**T. 04 90 38 04 78
www.oti-delasorgue.fr**MALEMORT DU COMTAT****Fête de la Cerise****Dimanche 30 juin 2013**

annielevy@orange.fr

MENERBES**Le Petit Marché du Fromage de chèvre****Dimanche 14 avril 2013**T. 04 90 72 38 37
www.vin-truffe-luberon.com**MONIEUX****Fête médiévale du petit épeautre****Dimanche 1 septembre 2013**T. 04 90 64 14 14
www.ot-monieux.com**MORMOIRON****Fête de l'Asperge****Dimanche 28 avril 2013**

T. 04 90 61 80 17

Fête de la vigne et du Vin au Château**Pesquie****Samedi 11 mai**T. 04 90 61 94 08
www.chateaupesquie.com**PERNES LES FONTAINES****Truffolio : Repas aux truffes****Dimanche 10 mars 2013**T. 04 90 34 16 22
www.truffolio.org**Fête de la Fraise****Mercredi 17 avril 2013**

T. 04 90 61 45 14

Fête du Melon**Dimanche 14 juillet 2013**T. 04 90 61 45 18
www.tourisme-pernes.fr**La Nuit de la Truffe****Jedi 8 août 2013**

T. 04 90 61 31 04

PERTUIS**Salon des vins et de la gastronomie****8, 9 et 10 mars**T. 04 90 79 15 56
www.concoursdesvins-pertuis.com**PIOLENC****L'Ail en fête****Du 23 au 25 août 2013.**T. 04 90 29 63 59
http://monsie.orange.fr/ail-piolenc**PUGET SUR DURANCE****Fête de la vigne et du Vin au Château la Verrerie****Samedi 11 mai 2013**T. 04 90 08 32 98
www.chateau-la-verrierie.fr**PUYMERAS****Marche festive et gourmande****Dimanche 14 avril**

T. 06 37 70 94 92 - 04 90 46 40 90

RASTEAU**Ateliers découverte du vin****De mars à novembre**T. 04 90 10 90 14
www.cavederasteau.com**Escapade des Gourmets****Mai 2013**T. 04 90 46 18 73
www.terresdelumiere.com**Fête de la vigne et du vin à la Cave****Samedi 11 mai 2013**T. 04 90 10 90 14
www.cavederasteau.com**Fête de la vigne et du vin-Domaine La Girardière****Samedi 11 mai**T. 09 64 09 16 75
www.domaine-de-la-girardiere.fr**Histoire de déguster****Tous les jeudis en juillet, août**T. 04 90 46 18 73
www.rasteau.fr**Nuit du Vin****Mercredi 14 août 2013**T. 04 90 46 18 73
www.rasteau.fr

Journée internationale du Grenache

20 septembre 2013

T. 04 90 10 90 14
www.cavederasteau.com

Fête des vendanges - Cave de Rasteau

Samedi 21 septembre 2013

T. 04 90 10 90 14
www.cavederasteau.com

Festival Vin & Chocolat

19 et 20 octobre 2013

T. 04 90 10 90 14
www.cavederasteau.com

RICHERENCHES

Fête de la vigne et du vin

Samedi 11 mai 2013

T. 04 90 28 01 00
www.fetedelavigneetduvin.com

Ban des Truffles

Samedi 16 novembre 2013

T. 04 90 35 04 71
www.ot-valreas.fr

Messe de St Antoine dite des truffes

En janvier

T. 04 90 28 05 34
www.richerenches.fr

Marché aux truffes

Samedi matin en hiver

T. 04 90 28 05 34
www.richerenches.fr

ROBION

La 13^{ème} Fête de l'Olive

Vendredi 2 août 2013

T. 04 90 05 84 31
tourisme@mairie-robion.fr

SABLET

Fête de la vigne et du vin à la Cave

Samedi 11 mai

T. 04 90 46 90 20
http://cave-le-gravillas.com

SARRIANS

Fête de la Tomate

28 juillet 2013

T. 04 90 65 56 73
www.ville-de-sarrians.com

Fête de la Biodiversité

3 et 4 août 2013

T. 04 90 65 56 73

www.ville-de-sarrians.com

Journée Automnale de la Biodiversité

5 et 6 octobre 2013

T. 04 90 65 56 73
www.ville-de-sarrians.com

SAULT

Foire de la Saint Jean

Mercredi 19 juin

T. 04 90 64 02 30

Fête de la Lavande

Jedi 15 août 2013

T. 04 90 64 01 21
www.fetedelalavande.fr

Fête des saveurs d'automne

Dimanche 6 octobre

T. 04 90 64 01 21
www.ventoux-saveurs.fr
www.saultenprovence.com

ST CHRISTOL

Foire et concours aux agnelles et

béliers préalpes du Sud

Dimanche 4 août 2013

T. 04 90 64 01 21
www.saultenprovence.com

Fête du safran

Dimanche 20 octobre

T. 04 90 64 01 21
www.ventoux-saveurs.fr -
www.safranroyal.com

ST TRINIT

Fête du Champignon

Dimanche 13 octobre 2013

T. 04 90 64 01 21
www.saultenprovence.com

VACQUEYRAS

Fête des Vignerons de Caractère

Du 9 au 13 mai 2013

T. 04 90 65 84 54
www.vigneronsdecaractere.com

VAISON LA ROMAINE

Fête de la vigne et du vin à la Cave La Romaine

Samedi 11 mai

T. 04 90 36 55 90
www.cave-la-romaine.com

Journée découverte au domaine du Gros

Pata

Samedi 1er Juin

T. 06 21 72 13 60 - 04 90 36 23 75

La Nuit de Bacchus

Jedi 11 juillet

T. 04 90 84 03 00

Musiques dans les vignes

En été

T. 04 90 30 90 78
www.musiquesdanslesvignes.com

Jazz dans les Vignes

De septembre en novembre

T. 06 22 08 07 28
www.jazzdanslesvignes.com

Rencontres Gourmandes

Du 25 au 27 octobre 2013

T. 04 90 46 47 85
www.rencontres-gourmandes.com

VALREAS

Fête des Vignerons

Dimanche 4 août 2013

T. 04 90 35 04 71
www.ot-valreas.fr

VELLERON

Fête de la Fraise

Mercredi 8 mai 2013

T. 04 90 20 00 71

VENASQUE

Festival de la Cerise et des Produits du

Terroir

Dimanche 19 mai 2013

T. 04 90 67 37 46

VILLAGES DU VENTOUX

Ventoux Saveurs Nature

Du 20 septembre au 27 octobre 2013

www.ventoux-saveurs-nature.fr

VILLEDIEU

Fête de la vigne et du vin à la cave

Samedi 11 mai

T. 04 90 28 92 37
www.cavevilledieu.fr

Chapitre d'été de la Confrérie St Vincent

Samedi 27 juillet

T. 04 90 28 92 37

VILLES SUR AUZON

Fête du Raisin Muscat des Terrasses du

Ventoux

Dimanche 22 septembre 2013

T. 04 90 40 49 82
point-infos@villes-sur-auzon.fr

VISAN

5^e rencontre art, littérature et vin

Vendredi 8 mars 2013

T. 04 90 28 50 80
www.coteaux-de-visan.fr

Wine Woman Glamour

Vendredi 24 mai 2013

T. 04 90 28 50 80
www.coteaux-de-visan.fr

Chapitre d'été de la Confrérie St

Vincent

Samedi 6 juillet 2013

T. 04 90 28 50 80
www.coteaux-de-visan.fr

Chapitre d'hiver de la Confrérie St

Vincent

En janvier

T. 04 90 28 50 80
www.coteaux-de-visan.fr





La démarche territoriale de promotion des produits et des savoir-faire du Ventoux

La campagne Ventoux Saveurs concrétise la « Démarche territoriale collective de promotion des produits et des savoir-faire du Ventoux ».

Cette opération constitue un projet central du programme LEADER Ventoux 2007-2013. Au-delà des filières agricoles et agroalimentaires, tout un maillage d'acteurs mobilisés (artisans, commerces de bouche, restaurateurs, offices de tourisme...) se font les ambassadeurs des productions locales.

Cette opération multisectorielle s'appuie sur un certain nombre de partenaires dont le noyau actif s'est constitué grâce aux collaborations initiées sous le programme Leader+.

Un nouveau cap est franchi grâce à la mobilisation de tous et de la mutualisation des moyens : Europe, Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, Conseil général de Vaucluse, SMAEMV.

Cette campagne permet de donner les moyens aux filières pour promouvoir conjointement produits et territoire.

Un certain nombre de valeurs communes sont partagées au travers d'une charte qui associe les filières suivantes : cerise, raisin de table, vins Ventoux, petit épeautre, lavandes, porc de plein air, agneau, huile d'olive, fraise, truffes, figue, melon, miel, berlingots, nougats et confitures.



Produits et savoir-faire du Géant de Provence



Photographies : B. Digne/AdB4 - X. Thomassin/Smaemv - P. Agullon/Smaemv - Graphisme : mc24

SMAEMV

830, av. du Mont Ventoux - 84200 Carpentras
Tél. 04 90 63 22 74 - Fax : 04 90 67 09 07

<http://www.ventoux-saveurs.fr/>

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



Parc
naturel
régional
du Luberon



Un site internet pour les produits locaux du Luberon

<http://luberon.dansvotreassiette.org>

Vous recherchez des produits locaux du Luberon,
un marché, une cave, un point de vente ?
Ce site est pour vous !

Parc naturel régional du Luberon
60, place Jean Jaurès • BP 122 • 84404 Apt Cedex
Tél. 04 90 04 42 00 • www.parcduluberon.fr



Les cours de cuisine

En Vaucluse, la gourmandise est une qualité. C'est même un hommage rendu à la générosité de ce terroir, qui offre des saveurs et des parfums incomparables. La gastronomie provençale repose sur une production locale de très haute qualité, issue du mariage heureux entre le soleil, l'eau et les soins exigeants des producteurs vauclusiens. Fruits, légumes, vins, agneaux élevés sous la mère, épices... vous pouvez découvrir les secrets des chefs vauclusiens qui seront heureux de vous faire partager leur passion pour la Provence lors de sympathiques ateliers de cuisine.



Les cours de cuisine

Avignon (84000)

Restaurant Le Jardin de la Tour

9 rue de la Tour
T. 04 90 85 66 50
www.jardindelatour.fr

Adultes, enfants, à la demande et Ecole de cuisine

Hôtel La Mirande****

Ateliers « Le Marmiton »
4 place de l'Amirande
T. 04 90 14 20 20
www.la-mirande.fr

Adultes, enfants, selon calendrier

Hôtel Restaurant la Ferme***

Ile de la Barthelasse
T. 04 90 82 57 53
www.hotel-laferme.com

Cours offert pour séjour 2 nuits mini

Restaurant A 2 Pas... du Potager

46 rue Edmond Delteil
T. 04 90 85 46 41
www.a2pasdupotager.fr

à la demande pour 8 pers. mini

Concept Chef - Julien Charvet

Les Halles, Place Pie
T. 06 25 36 12 40
www.conceptchef.com

Adultes, enfants selon calendrier

Petite Cuisine des Halles

Les Halles, Place Pie
T. 06 12 70 31 71
www.avignon-leshalles.com
Tous les samedis à 11 h. Gratuit

Epicurium

Pôle européen d'innovation Fruits et Légumes - Cité de l'Alimentation
T. 04 90 31 58 91
www.epicurium.fr

Ateliers Grands Chefs 1 fois/mois et Ateliers Découvertes et ateliers enfants, selon calendrier.

Beaumes de Venise (84190)

Restaurant le Dolium

Cave des Vignerons de Beaume-de-Venise - Place Balma Vénitia
T. 04 90 12 80 00
www.dolium-restaurant.com

Cours tous les lundis à partir de 18 h

Bonnieux (84480)

La Bastide de Capelongue****

Restaurant Edouard Loubet
Les Claparèdes
T. 04 90 75 89 78

www.capelongue.com

Chef à domicile, séjour cours de cuisine, atelier le lundi.

Brantes (84390)

Les Aventurières du goût

T. 04 75 28 86 77 - 06 61 71 46 66
http://lesaventurieredugout.com

Atelier-balade de cuisine naturelle selon calendrier

Caderousse (84860)

La Bastide des Princes (4 épis)

Chemin de Bigonnet

T. 04 90 51 04 59
www.bastide-princes.com

De 2 à 12 personnes programme suivant calendrier

Carpentras (84200)

Chambre d'hôtes Le Moulin de la

Quenin (2 clés)

La Quenin - 446 route de Velleron
T. 04 86 47 35 10
fabien.croset@gmail.com

Atelier cuisine pour hôtes sur réservation

Maison Trévier (4 clés)

36 Place du docteur Cavaillon
T. 04 90 51 99 98 / 06 61 48 02 52
www.maison-trevier.com

Ateliers à partir de 4 personnes et séjours Gourmands

Cavaillon (84300)**Chambres d'hôtes Famous Provence (3 clés)**

46 Domaine de la Plane, 1ère Avenue
T. 04 90 71 62 79 – 06 09 73 31 71

Ecole de cuisine et cours à partir de 2 pers.

Restaurant Prévôt

353 avenue de Verdun
T. 04 90 71 32 43

www.restaurant-prevot.com

*Pour individuels, de 2 à 14 pers.,
2 samedis par mois à 16h30. Pour
groupes sur demande. Cours de
pâtisserie pour enfants selon
calendrier.*

Châteauneuf-du-Pape (84230)**Hôtel Rest. La Sommellerie *****

Route de Rochemaure
T. 04.90.83.50.00
www.la-sommellerie.fr

*Cours réguliers et sur demande de 2
à 8 pers. Démonstration pour
groupes.*

Vin, Chocolat & Cie

Route d'Avignon
T. 04 90 83 54 71
www.vin-chocolat-castelain.com
*Ateliers fabrication de chocolat, Ateliers
Accord vin & chocolat*

Crestet (84110)**Restaurant La Fleur Bleue**

Chemin du Sublon
T. 04 90 36 23 45
www.lafleurbleue.fr

*Cours selon calendrier tous les mois
sauf juin, juillet, août et décembre*

Crillon le Brave (84410)**Cooking in Provence**

1 rue du capitaine Crillon
T. 04 90 61 34 53
www.cookinginprovence.fr

*Cours d'avril à octobre pour 4 à 6
personnes*

Cucuron (84160)**Restaurant la Petite Maison de Cucuron**

Place de l'Etang
T. 04 90 68 21 99 / 06 08 22 18 76
www.lapetitemaisondecucuron.com

*Tous les samedis matin, max 12
pers.*

Gordes (84220)**Restaurant le Clos de Gustave**

Route de Murs 1
T. 04 90 72 04 25
www.leclosdegustave.com

*Cours à partir de 6-8 pers. sur
réservation*

Joucas (84220)**Restaurant Xavier Mathieu**

Hostellerie Le Phébus****
Route de Murs T. 04 90 05 78 83
www.lephebus.com

*De 5 à 35 personnes, dates sur
demande*

Lagnes (84800)**Hôtel Mas des Grès*****

D 901 - Route d'Apt
T. 04 90 20 32 85
www.masdesgres.com

*Adultes en séjour (4 nuits), ateliers
enfants (de 4 à 8 enfants)*

La Mottes d'Aigues (84240)**Restaurant du Lac - Philippe Sublet**

Etang de la Bonde - Lieu dit Pied
Bernard
T. 04 90 09 14 10
www.restaurantdulac.eu

*Cours de cuisine adultes le samedi,
enfants le mercredi sur inscription.*

La Roque sur Pernes (84210)**Domaine de la Grange Neuve**

436, chemin de la Grange Neuve
T. 04 90 66 55 27
www.domaine-grange-neuve.com

*Cours de cuisine à la demande pour
2 à 10 pers.*

Le Barroux (84330)**Restaurant le Gajulea - Michel Philibert**

201, Cours Louise Raymond
T. 04 90 62 36 94
www.gajulea.fr

*1 jeudi par mois (sauf juillet et
août), pour 4 à 5 pers., à partir de
17h*

L'Isle sur la Sorgue (84800)**La Maison sur la Sorgue**

Chambres d'hôtes 4 Clés
6 rue Rose Goudard
T. 06 87 32 58 68
www.lamaisonsurlasorgue.com

*Atelier cuisine à la demande ou
pour clients en séjour.*

Lourmarin (84160)**Auberge La Fenière – Reine Sammut**

Route de Cadenet
T. 04 90 68 11 79
www.reinesammut.com

Ecole de cuisine

Ménerbes (84560)**Hostellerie Le Roy Soleil*****

Route des Beaumettes D 103
T. 04 90 72 25 61
www.roy-soleil.com

*Cours de cuisine, de pâtisserie et
d'œnologie. Sur demande (hors mi-
juillet à mi-août).*

Monteux (84170)**Saule Pleureur - Laurent Azoulay**

145 chemin de Beauregard
T. 04 90 62 01 35
www.le-saule-pleureur.fr

*Le samedi matin, selon calendrier.
De 2 à 6 pers.*

Orange (84100)**Restaurant la Rom'Antique**

5 place Silvain
T. 04 90 51 67 06
www.la-romantique.com

*Cours de cuisine et pâtisserie à
domicile*



Pernes les Fontaines (84210)

Auberge de la Camarette
439 Chemin des Brunettes
T. 04 90 61 60 78
www.domaine-camarette.com

Cours de cuisine adultes et enfants selon calendrier

Roaix (84110)

Restaurant le Grand Pré
Route de Vaison la Romaine
T. 04 90 46 18 12
www.legrandpre.com

Cours sur inscription de novembre à mars

Saint Saturnin les Avignon (84450)

Cuisine Partage & Gourmandises

Christine Garcia
140 Chemin des Vignes
T. 06 25 80 32 36
http://cuisinepartageetgourmandises.fr

Chef à domicile et ateliers cuisine à domicile

Sarriens (84260)

Domaine de l'Oiselet
(Ferme Educative Biologique)
1234 ch. des Garrigues de l'Etang
T. 04 90 65 57 57
www.oiselet.com

Cuisine et pâtisserie pour adultes et enfants selon calendrier.

Les Cours de Cuisine de Catherine

Catherine Della Guardia
Chambres d'hôtes la Sarriane
Route des vignes
T. 04 90 41 75 03 - 06 89 77 37 13
www.la-cuisine-de-catherine.com

Cours journaliers pour 4 à 10 personnes

Séguret (84110)

Restaurant le Mesclun

Rue des Poternes
T. 04 90 46 93 43
www.lemesclun.com

Formule cours de cuisine et repas du

midi. Selon calendrier et sur demande.

Vacqueyras (84190)

Restaurant l'Eloge
Cave des Vignerons de Caractère
Route de Vaison la Romaine
T. 04 90 62 64 81
www.restaurant-leloge.fr

Cours de cuisine le samedi matin

Velleron

Chambres d'hôtes La Villa Velleron

(3 épis)

15 Rue Roquette
T. 04 90 20 12 31
www.villavelleron.com

Séjours Cours de Cuisine

Villars (84400)

La Table de Pablo
Hameau Petits Cléments
T. 04 90 75 45 18
www.latabledepablo.com

Visan (84820)

Chambres d'hôtes Le Mas des Sources

6 Impasse de la Source (3 épis)
T. 04 90 12 02 01 - 06 98 10 13 00
www.mas-des-sources.com

Séjours « Produits du Terroir » avec ateliers cuisines



Recettes



Fougasse à l'huile d'olive de Beaugues de Venise

*Recette de Nathalie Gresse
Restaurant Le Mesclun à Séguret*

- 250 gr de farine blanche type T55
- 5 gr de sel fin
- 10 gr de levure de boulanger
- 150 gr d'eau tiède
- 125 gr de beurre extra
- Olives noires, lard fermier ou parures "d'agneau de Provence"

Préparation

Dans un saladier, diluer la levure avec l'eau tiède.

Ensuite, mettre la moitié de la farine puis mélanger afin d'obtenir une pâte collante, ajouter alors le sel puis et le reste de la farine (nous obtenons alors une pâte à pain)...

Pétrir à la main (ou au robot, ou encore à la machine à pain) pendant 3 min, pour bien aérer la pâte et la rendre lisse.

Réaliser ensuite une boule que l'on travaillera alors comme un feuilletage

classique en lui donnant deux tours "simples". Une fois tournée, nous disposons au centre, les olives noires et du lard fermier (ou éventuellement un reste de rôti d'agneau froid)... Etaler cette fougasse sur 2,5 cm d'épaisseur, la disposer sur une plaque antiadhésive et laisser pousser dans un endroit tempéré une trentaine de minute... puis cuire 20 mn à 200°C four chaud

Crème d'ail à l'eau de tomates avec bâtonnets de volaille panés à la chapelure d'ail.

*Recette de Christian Etienne
Restaurant Christian Etienne à Avignon*

Pour 4 personnes

- 20 gousses d'ails
- 50 ml de crème fleurette
- 4 tomates
- 2 blancs de volaille
- Chapelure d'ail et 4 tomates confites.

Préparation

Faire blanchir 7 fois dans le lait les 20 gousses d'ail/
Mouiller avec 50 ml de crème fleurette

Porter à ébullition

Ajouter l'eau des tomates (recueillie lors de la cuisson des tomates, tomates que l'on n'utilise pas pour la recette.)

Faire frire les blancs de volaille coupé en batonnet.

Paner avec la poudre d'ail mélangée à de la chapelure

Dresser dans un verre : la crème d'ail et les batonnets panés, décorer avec une tomate confite.

Millefeuille de truffes

Recette de Guy Julien

La Beaugravrière à Mondragon

- 40 gr de lamelle de truffe mini 5cm
- 50 gr de brisures de truffes
- 50 gr de champignons de Paris blancs et frais
- 1 trait de citron
- 30 gr de crème fraîche UHT
- Sel et poivre.

Préparation :

Laver les champignons, les blanchir à l'eau salée citronnée. Egouttez les et les passer à la poêle.

Passer les brisures de truffes et les champignons au mixer, saler, poivrer. Remixer pour obtenir une purée homogène.

Fouettez la crème et l'incorporer à la purée. Mettre au frais.

Monter le millefeuille en alternant une lamelle de truffe, une cuillère de

purée, ainsi de suite.

Service avec quelques pommes de terre écrasées à la fourchette.

Variante : remplacer le crème par une purée de pommes de terre truffée.

Les toutes premières asperges «Demoiselles» de Robert Blanc, les dernières truffes noires du Vaucluse, L'oeuf de poule fermier juste mollet en croûte de truffe

*Recette de Laurent Azoulay, Restaurant
Le Saule Pleureur à Montoux*

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure 30



Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients

20 asperges vertes n° 22/24

40 g de truffe noire

6 oeufs

200 g de chapelure de brioche

200 g de farine

15 cl de lait 10 cl d'huile d'olive

Agladau

100 g de parmesan Reggiano

Sel, poivre

Préparation

Éplucher les queues d'asperges du milieu jusqu'au pied.

Mettre à ébullition une casserole d'eau salée. Ficeler les asperges en deux bottes de 10 pièces, les plonger dans l'eau bouillante et les laisser cuire entre 6 et 8 minutes. Les plonger aussitôt dans un bain d'eau glacé.

Plonger 4 oeufs dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée pendant 5 minutes. Ils doivent être mollets. Les refroidir aussitôt sur glace.

Éplucher les truffes noires puis hacher les parures. Émincer le reste des truffes en lamelles fines.

Mixer la chapelure de brioche avec les parures de truffe hachées, afin d'obtenir une chapelure fine.

Casser 2 oeufs dans un bol et les battre, puis ajouter le lait. Mettre la farine dans un autre bol, et disposer la chapelure de truffe dans un troisième récipient.

Écaler les oeufs mollets, les rouler dans la farine, puis dans les oeufs battus avec le lait et enfin délicatement dans la chapelure de truffe. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les œufs sur

toutes les faces.

Finitions

Dans une assiette, disposer 5 asperges en mikado, déposer un oeuf pané dessus. Au dernier moment, percer l'oeuf pour que le jaune puisse s'écouler. Ajouter quelques lamelles de truffe et de parmesan.

Le conseil du chef:

Cuire les asperges en botte droite pour garder les pointes intactes. Servir les truffes à peine tièdes afin de préserver toutes les saveurs.

Pavé de gigot d'agneau de Provence, petit épeautre de Sault, légumes printaniers au Safran Royal de Saint-Christol d'Albion

Recette d'Eric Aubert

L'Auberge de Loubion à St Christol

Pour 4 personnes

1g de Safran royal de St Christol
sel

huile d'olive

4 beaux pavés de gigot d'agneau de Provence (à faire tailler par votre boucher si vous ne pouvez pas le faire vous-même)

l'os du gigot (à faire casser par votre boucher si vous ne pouvez pas le faire vous-même)

500g de panouffles d'agneau détaillées en lamelles

2 verres de vin blanc et 4 verres d'eau

1 poignée de pois mange-tout

1 botte d'asperges vertes

200g de petits pois

200g de haricots verts

250g de petit épeautre de Sault

Préparation

Le jus d'agneau

La veille, dans un four à 200°C, colorer les os et panouffles d'agneau. Déglacer avec le vin blanc et l'eau

pour récupérer tous les sucs. Verser le tout dans une casserole et laisser réduire à feu doux environ 2h. Filtrer le jus obtenu et le conserver au frais.

L'épeautre

Dans une grande casserole, mettre l'épeautre à cuire dans 1,5 l d'eau froide avec une pincée de bicarbonate qui facilitera la cuisson. Porter à ébullition environ 30 mn. Rincer à l'eau froide et réserver. Réchauffer dans le jus d'agneau safrané avant de servir.

Les légumes verts printaniers

Faire bouillir une marmite d'eau salée. Y plonger séparément et successivement les variétés de légumes jusqu'à ré-ébullition. Les refroidir rapidement dans de l'eau et des glaçons, pour garder le croquant et fixer la couleur de la chlorophylle. Réserver. Réchauffer à la poêle dans le jus d'agneau safrané avant de servir.

Le jus d'agneau safrané

Sortir le jus d'agneau préparé la veille et retirer à froid la pellicule de gras. Faire chauffer le jus jusqu'à ébullition puis stopper le feu. Ajouter le safran brisé et laisser infuser le temps de cuire les pavés.

Les pavés d'agneau

Les sortir du réfrigérateur 1h avant la cuisson, les saler et poivrer. Dorer les pavés sur toutes leurs faces à l'huile d'olive dans une poêle chaude. Enfourner la poêle dans un four chaud à 150° pour 12 mn. Retirer les pavés de la poêle et les laisser reposer 10 mn avant de servir.

Pendant ce temps (attention, vous n'avez que 10 mn !!!), verser le jus



d'agneau safrané dans la poêle de cuisson des pavés pour récupérer tous les sucs. Laisser réduire 2mn à feu vif. Utiliser ce jus pour réchauffer l'épeautre, les légumes printaniers et pour napper les pavés au moment de servir.

Petites tomates farcies aux senteurs d'estragon

*Recette de Christian Étienne
Restaurant Christian Étienne à Avignon*

Pour 6 personnes

18 petites tomates bien rondes,
2 kg de marmandes,
10 feuilles d'estragon,
25 cl de jus de boeuf, 2 gousses d'ail, 1 oignon.

Préparation

Monder les petites tomates, couper un petit chapeau à un tiers à l'horizontale, les vider de leurs graines. Les mettre à l'envers pour les faire égoutter. Faire une concassée de 2 kg de marmandes (monder, épépiner, couper en concassée.) Faire suer l'oignon et les gousses d'ail avec de l'huile d'olive ainsi que la concassée de tomates. Faire réduire à sec, ajouter les feuilles d'estragon hachées et farcir les tomates. Faire cuire 5 mn à four chaud avec le jus de boeuf et servir tel quel. L'intérêt de cette recette est qu'elle fait ressortir le véritable goût de la tomate. Les tomates qui vont être farcies doivent être moins mûres et plus fermes que les marmandes qui vont servir à la concassée pour qu'il y ait le maximum de saveurs.



Pressé d'aubergine et de tomates à l'origan, brousse du chevrier de Cucuron

*Recette d'Eric Sapet
Restaurant la Petite Maison de Cucuron*

Pour 6 personnes

6 aubergines
2 oignons nouveaux
18 tomates
1 tête d'ail

Sel, sucre, concentré de tomate, huile d'olive, origan, gélatine feuille
1 fromage de chèvre frais
Fleur de sel, poivre cubèbe, huile d'olive, crème fraîche

Préparation

Couper les aubergines en tranches de 5mm d'épaisseur. Les badigeonner d'huile d'olive, assaisonner et les ranger sur plaques. Cuire au four à

180° jusqu'à légère coloration. Réserver.

Confectionner une concassée de tomate : couper les oignons en quartier, l'ail en rondelle, les tomates en gros cubes. Dans un sautoir, faire fondre les oignons et l'ail à l'huile d'olive. Ajouter les tomates, une cuillère de concentré de tomate et cuire 10 à 15mn. Ajouter l'origan, rectifier l'assaisonnement et peser la concassée obtenue. Ajouter les feuilles de gélatine sur la base de 40g de gélatine au kilo de concassée. Réserver.

Dans une terrine : chemiser les bords de la terrine. Déposer au fond le 1/3 de la concassée. Ranger dessus des tranches d'aubergine et renouveler l'opération jusqu'à remplir complètement la terrine. Replier les tranches qui ont servies au chemisage de la terrine. Laisser prendre au froid 12h avant de démoluer et couper des tranches de 2cm d'épaisseur.

Travailler à la fourchette un fromage de chèvre frais avec un peu de crème, huile d'olive, fleur de sel et poivre de cubèbe. Former avec 2 cuillères des quenelles et les déposer sur chaque tranche de terrine. Décorer d'un trait de pistou.

Assiette végétarienne aux légumes confits à l'huile d'olive et aux herbes

*Recette de Sylvain Bowlet
Restaurant 'Oustau de l'Isle*

Pour 4 personnes

3 aubergines (longues et belles)
6 tomates
2 oignons

2 courgettes
1 concombre
2 brins de basilic
2 brins de menthe
1 brin de sauge

sel
gros sel
sucre
huile d'olive
sorbet aux herbes (à trouver dans le commerce) ou remplacer par une salade mesclun.

Préparation

Bandes d'aubergines confites

Éplucher les aubergines. Détailler 8 rectangles de 1 cm d'épaisseur. Les cuire à la poêle pour les rendre colorées et fondantes. Les déposer sur un papier essuie-tout, les saler. Réserver.

Concassée de tomates

Laver les tomates et retirer le pédoncule. Les plonger dans de l'eau bouillante durant 20 secondes. Les éplucher et les couper en 2 pour les épépiner. A émincer très fin. Les faire compoter à feu doux dans une casserole avec 1 cuillerée d'huile d'olive, une pincée de sucre et une pincée de sel.

Fondue d'oignons

Éplucher et émincer finement les oignons. Les faire compoter doucement dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 pincée de gros sel.

Cannelloni de courgettes

Laver les courgettes. A l'aide d'une fine mandoline, détailler de fines bandes pour réaliser 4 cannelloni. Les faire se chevaucher. Réserver. Concassée de courgettes :

Hacher le reste de courgettes. Les faire revenir à feu vif dans une casserole avec 1 cuillerée d'huile d'olive, à peine 1 minute afin qu'elles restent croquantes. Réserver. Effeuiller le basilic, la menthe, et la sauge et hacher finement en les incorporant dans la concassée de tomates froide et dans la concassée de courgettes.

Jus de concombre

Mixer un concombre avec du sel

Réalisation

Enrouler la concassée de courgettes dans les bandes de courgettes qui se chevauchent.

Déposer au fond de l'assiette une bande d'aubergine, recouvrir avec la concassée de tomates. Déposer une nouvelle bande d'aubergine, recouvrir avec la fondue d'oignons. Y déposer le cannelloni de courgettes. Déposer une boule de sorbet dans l'assiette ou à défaut la salade mesclun assaisonnée à l'huile d'olive.

Verser le jus de concombre tout autour.

Glace au safran et à l'huile d'olive

De l'Ecole Hôtelière de Madrid avec la Safranière L'Or Rouge des Trois Rivières à Entrechaux

Ingrédients

Pour 3/4 de litre de glace (soit environ 8-10 boules)
1/2 litre de lait
4 jaunes d'oeufs
150 g de sucre
12 filaments de safran "L'or rouge des 3 rivières"
50 ml d'huile d'olive

Préparation

Mettre le lait dans une casserole et ajouter le safran.

Porter à ébullition, couper le feu et laisser infuser 5 minutes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et l'huile d'olive. Verser le lait par dessus en le filtrant à l'aide d'un chinois pour retirer les filaments de safran.

Remettre dans la casserole et faire chauffer à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Lorsque la préparation nappe la cuillère, la remettre dans le saladier et laisser refroidir complètement.

Idéalement, la laisser une nuit au réfrigérateur.
Turbiner.

Gelée de raisins noirs AOC Muscat du Ventoux

Ingrédients

5 grosses grappes de raisins noirs

Muscato AOC Ventoux
environ 750g de sucre pour confitures
par kg de jus

1 sachet de gélifiant

Préparation

1 - Laver les raisins et les égrapper.

2 - Mettre les grains de raisins dans une casserole avec un peu d'eau, couvrir et cuire 10 minutes à feu moyen pour les faire éclater.

3 - Passer le tout dans une passoire très fine ou un torchon et presser au maximum pour extraire le jus.

4 - Peser le jus obtenu et y ajouter le sucre et le gélifiant.

5 - Cuire à découvert et à feu vif.

6 - Dès que la gelée arrive à ébullition laisser cuire à gros bouillon pendant 7 minutes sans cesser de remuer.

7 - Ecumer en fin de cuisson.

8 - Remplir immédiatement les pots stérilisés avec la gelée bouillante, visser le couvercle et les

retourner.

Laisser refroidir (environ 12 heures).

La figue de Caromb en sorbet de Richard Bagnol, Maître Restaurateur, disciple d'Escoffier

*Recette de Richard Bagnol
Restaurant l'Oulo à Mazan*

Ingrédients

- 1 litre de purée de figues longues noires de Caromb
- 150 g de sucre
- 1 dl d'eau
- 30g de jus de citron
- 2 blancs d'oeuf
- Une pincée de sel
- 120 g de sucre

Préparation

Chauffer l'eau et le sucre afin de le faire fondre. Ajouter la purée de figues noires préalablement passée au tamis et le jus de citron. (La purée peut ne pas être passée au tamis). Mettre au réfrigérateur deux heures. Mettre en turbine. Préparer la meringue italienne : Faire mousser les blancs d'oeufs avec le sel. Verser dessus le sucre cuit au petit bouillé soit 115 à 117°C. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Dès que la masse commence à prendre dans la turbine, incorporer la meringue. Laisser se terminer le sorbet.



Crème anglaise "ferme et fondante" au melon caramélisé

*Recette de Jean-Jacques Prévôt
Restaurant Prévôt à Cavaillon*

Pour 6 personnes

Crème anglaise

8 jaunes d'œuf

1 litre de lait entier

150g de sucre semoule

2 gousses de vanille

4 feuilles de gélatine de 2g

Compoté de melon

1 gros melon de Cavaillon

100g de sucre roux

50g de beurre salé

1 orange

1 citron

Rhum brun (5cl)

Préparation de la crème Anglaise :

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre. Réserver.

Dans une grande casserole, porter le lait à ébullition en ajoutant les gousses de vanille préalablement ouvertes en deux.

Retirer les gousses en grattant les graines et verser le lait chaud sur la préparation œuf + sucre.

Recuire le tout à feu doux pendant 7 minutes en remuant constamment avec une spatule en bois.

La crème est prête lorsqu'elle nappe la spatule. Réserver.

Pendant ce temps, tremper les feuilles de gélatine dans une eau froide avec des glaçons pendant 5 minutes.

Une fois ramolli, égoutter et ajouter les feuilles à la crème anglaise encore chaude.

Mélanger et réserver au frais.

Préparation de la compotée de melon :

Faire quelques zestes dans l'orange et

le citron puis les presser.

Peler le melon puis le couper en 10 tranches.

Dans un poêle, faire fondre le beurre, le sucre, le jus de l'orange et du citron accompagnés des zestes.

Amener au caramel.

Placer les tranches de melons. Les faire caraméliser des 2 côtés environ 10 minutes.

Flamber au Rhum.

A l'aide d'une fourchette, écraser le melon pour en faire une compotée. Réserver au frais.

Dressage

Dans des verres, placer la compotée de melon puis par dessus la crème anglaise par encore totalement gélifiée. Laisser reposer 1 heure au frais avant de déguster.

Nage de fraises de Provence au poivre noir. Boule de neige au Muscat de Beaufort et menthe poivrée

Recette de Florian Vallé

Restaurant le Bateleur à Vaison la Romaine

Ingrédients pour la nage

500 gr de fraises bien mûres

75 gr de sucre cristallisé

25 cl de Muscat de Beaufort de Venise

Ingrédients pour la boule de neige

175 gr de sucre

175 gr d'eau

250 gr de glaçon

300 gr de Muscat de Beaufort de Venise

5 feuilles de menthe fraîche

Préparation pour la nage :

La veille, équeuter les fraises et les disposer dans un saladier. Poivrer légèrement et ajouter le Muscat et le sucre. Réserver au réfrigérateur 2 heures minimum.

Préparation pour la boule de neige

Porter à ébullition le sucre, l'eau et les feuilles de menthe. Lorsque ce sirop est complètement refroidi mixer avec le muscat et les glaçons (réserver le mélange au congélateur dans une boîte hermétique).

La boule de neige" se conserve plusieurs semaines au congélateur et peut facilement accompagner n'importe quelle salade de fruits ou remplacer le classique "trou Normand".



offices de tourisme (o.t.) - syndicats d'initiative (s.i.)



AVIGNON

AVIGNON (84000) - O.T. ****

41 cours Jean Jaurès - BP 8
84004 Avignon Cedex 1
T. 04 32 74 32 74 - F. 04 90 82 95 03
www.avignon-tourisme.com
information@ot-avignon.fr

LE PONTET GRAND AVIGNON (84130) - O.T.

Hôtel de Ville - Rue de l'Hôtel de ville
T. 04 90 31 66 00
www.commune-lepontet.com
siteofficiel@ville-le-pontet84.fr

PROVENCE RHÔNE OUVÈZE - O.T.I

www.pays-provence.fr

Châteauneuf-du-Pape (84230)

1 Place du Portail
T. 04 90 83 71 08 - F. 04 90 83 50 34
chateauneufdupape@paysprovence.fr

Courthézon (84350)

1 place Nassau
T. 04 90 70 26 21 - F. 04 90 70 26 21
courthezon@paysprovence.fr



HAUT VAUCLUSE

BEAUMES-DE-VENISE (84190) - O.T.I. **

Maison des Dentelles - Place du Marché - BP 11
T. 04 90 62 94 39 - F. 04 90 62 93 25
Bureau d'accueil : Cours Jean Jaurès
www.ot-beaumesdevenise.com - otbeaumes@wanadoo.fr

BOLLÈNE (84500) - O.T. **

Place Reynaud de la Gardette - BP 51
T. 04 90 40 51 45 - F. 04 90 40 51 44
www.bollenetourisme.com - info@bollenetourisme.com

GIGONDAS (84190) - O.T. *

Place du Portail
T. 04 90 65 85 46 - F. 04 90 65 88 42
www.gigondas-dm.fr - tourisme.gigondas@hotmail.fr

ORANGE (84100) - O.T. ***

5 cours Aristide Briand
T. 04 90 34 70 88 - F. 04 90 34 99 62
www.otorange.fr - contact@otorange.fr

RICHERENCHES (84600) - O.T. *

Commanderie Templière
T. 04 90 28 05 34 - F. 04 90 28 02 41
tourisme.richerences@orange.fr - www.richerences.fr

VACQUEYRAS (84190) - S.I.

Place de la Mairie
T. 04 90 12 39 02 - F. 04 90 65 83 28
www.vacqueyras.tm.fr - tourisme.vacqueyras@wanadoo.fr

PAYS VAISON VENTOUX EN PROVENCE (84110) - O.T.I. **

Place du Chanoine Sautel - Vaison la Romaine
T. 04 90 36 02 11 - F. 04 90 28 76 04
www.vaison-en-provence.com
contact@vaison-en-provence.com

Cairanne (84290) - S.I.

Place du Général de Gaulle
T. et F. 04 90 30 76 53
point.infocairanne@wanadoo.fr

Sablet (84110) - S.I.

8 Rue du Levant
T. et F. 04 90 46 82 46
si-sablet@wanadoo.fr

Rasteau (84110) - S.I.

Place du Village
T. et F. 04 90 46 18 73 - officedetourisme@rasteau.fr

ENCLAVE DES PAPES (84601 CEDEX) - O.T.I. **

Avenue du Maréchal Leclerc - BP 28 - Valréas
T. 04 90 35 04 71 - F. 04 90 35 03 60
www.ot-valreas.fr - info@ot-valreas.fr



MONT-VENTOUX

AUBIGNAN (84810) - O.T. *

Place A. B. Guillaume
T. 04 90 62 65 36 - F. 04 90 37 77 13
tourisme@aubignan.fr

BEDOIN (84410) - O.T. **

Espace M.L. Gravier - Place du Marché
T. 04 90 65 63 95 - F. 04 90 12 81 55
www.bedoin.org - office.tourisme.bedoin@wanadoo.fr

CAROMB (84330) - O.T. *

64 place du Cabaret
T. 04 90 62 36 21 et 09 75 23 31 18 - F. 04 90 62 36 22 www.ville-caromb.fr - otcaromb@wanadoo.fr

CARPENTRAS (84200) - O.T. **

Maison de Pays - 97 place du 25 août 1944
T. 04 90 63 00 78 - F. 04 90 60 41 02
www.carpentras-ventoux.com
tourisme@carpentras-ventoux.com

MALAUCÈNE (84340) - O.T. **

3, Place de la Mairie - BP 31
T. et F. 04 90 65 22 59
ot-malaucene@wanadoo.fr

MAZAN (84380) - O.T. **

83 place du 8 Mai
T. 04 90 69 74 27 www.mazantourisme.com -
info@mazantourisme.com

MONIEUX (84390) - O.T. *

Place Léon Doux
T. 04 90 64 14 14 - F. 04 90 64 09 53
www.ot-monieux.com - ot.monieux@wanadoo.fr

MONTEUX (84170) - O.T. **

Place des Droits de l'Homme
T. 04 90 66 97 52 - F. 04 90 66 97 32
www.montoux.fr - office.montoux@wanadoo.fr

MORMOIRON (84570) - S.I.

Les Terrasses du Ventoux - Le Clos
T. 04 90 61 89 73 - F. 04 90 61 89 73
www.mormoiron.com
tourisme.mormoiron84@orange.fr

PERNES-LES-FONTAINES (84210) - O.T. **

Place Gabriel Moutte
T. 04 90 61 31 04 - F. 04 90 61 33 23
www.ville-pernes-les-fontaines.fr - ot.pernes@wanadoo.fr

SARRIANS (84260) - O.T.

51 place Jean Jaurès
T. 04 90 65 56 73
www.ville-de-sarrians.com - sarrians.si@hotmail.fr

SAULT (84390) - O.T. **

Avenue de la Promenade
T. 04 90 64 01 21 - F. 04 90 64 15 03
www.saultenprovence.com - info@saultenprovence.com

VENASQUE (84210) - O.T.I. *

Grand'Rue
T. 04 90 66 11 66 - F. 04 90 66 11 66
www.tourisme-venasque.com - otvenasque@wanadoo.fr

LUBERON**LUBERON PAYS D'APT - O.T.I. ****

20 avenue Philippe de Girard (84400)
T. 04 90 74 03 18 - F. 04 90 04 64 30
www.luberon-apt.fr - oti@cc-paysdapt.fr

BONNIEUX (84480) - O.T.I. *

7 place Carnot
T. 04 90 75 91 90 - F. 04 90 75 92 94
www.tourisme-en-luberon.com - otibonnieux@wanadoo.fr

CADENET (84160) - O.T. *

11 place du Tambour d'Arcole
T. 04 90 68 38 21 - F. 04 90 07 47 66
www.ot-cadenet.com - ot-cadenet@wanadoo.fr

CAVAILLON - LUBERON (84305) - O.T.I. ***

Place François Tourel - BP 70176
T. 04 90 71 32 01 - F. 04 90 71 42 99
www.cavaillon-luberon.com - o.t.cavaillon@wanadoo.fr

Point d'information : Cheval-Blanc (84460)

466 avenue de la Canebière - T. 04 90 04 52 94

Point d'information : Taillades (84300)

Place de la Mairie - T. 04 90 76.09.26

Point d'information : Mérindol (84240)

Rue des écoles - T. 04 90 72.88.50

CUCURON-VAUGINES (84160) - O.T. *

Cours Pourrières
T. 04 90 77 28 37 - F. 04 90 77 12 58
www.cucuron-luberon.com
www.vaugines-luberon.com
officetourisme.cucuron@wanadoo.fr

GORDES (84220) - O.T. **

Le Château
T. 04 90 72 02 75 - F. 04 90 72 02 26
www.gordes-village.com - office.gordes@wanadoo.fr

LAURIS (84360) - O.T. *

Rue de la Mairie
T. 04 90 08 39 30
www.laurisenluberon.com - lauris.tourisme@wanadoo.fr

LOURMARIN (84160) - O.T.

Place Henri Barthélémy
T. 04 90 68 10 77 - F. 04 90 68 11 01
www.lourmarin.com - ot@lourmarin.com

PERTUIS (84120) - O.T. **

Le Donjon - Place Mirabeau
T. 04 90 79 15 56 - F. 04 90 09 59 06
www.vivreleluberon.com - tourisme.pertuis@wanadoo.fr

ROBION (84440) - O.T. *

485, Avenue Oscar Roulet
T. 04 90 05 84 31 - F. 04 90 06 08 79
www.robion.fr - tourisme@mairie-robion.fr

ROUSSILLON (84220) - O.T. **

Place de la Poste
T. 04 90 05 60 25 - F. 04 90 05 63 31
www.roussillon-provence.com - info@ot-roussillonprovence.fr

LUBERON - DURANCE (84240) - O.T.I. **

Le Château - BP 48 - La Tour d'Aigues
T. 04 90 07 50 29 - F. 04 90 07 35 91
www.sourieduluberon.com - contact@sourieduluberon.com

Point d'information : Grambois (84240)

Rue de la Mairie
T. 04 90 08 97 45 - F. 04 90 77 94 68
www.grambois-provence.com - oti-grambois@wanadoo.fr

Point d'information : Ansouis (84240)

Place du Château
T. 04 90 09 86 98 - F. 04 90 09 86 98
www.tourisme-ansouis.com - ot@ansouis.fr

**PAYS DES SORGUES****MONTS DE VAUCLUSE - PAYS DES SORGUES (84800) - O.T.I. ****

Place de la Liberté - L'Isle sur la Sorgue
T. 04 90 38 04 78 - F. 04 90 38 35 43
www.oti-delasorgue.fr - accueil@oti-delasorgue.fr

Maison du Tourisme : Fontaine de Vaucluse (84800)

Place de la Colonne
T. 04 90 20 32 22 - F. 04 90 20 21 37
www.oti-delasorgue.fr

fontainedevaucluse@oti-delasorgue.fr

Maison du Tourisme : Le Thor (84250)

Place du 11 Novembre - BP 80
T. 04 90 33 92 31 - F. 04 90 32 10 06
www.oti-delasorgue.fr - lethor@oti-delasorgue.fr

CABRIÈRES D'AVIGNON (84220) - O.T.

Cours Jean Giono
T. 04 90 76 79 43
ot-cabrieres84@orange-business.fr



Informations utiles

UMIH - Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

12, rue Collège-de-la-Croix - BP 364
84073 Avignon Cedex 4
T. 04 90 86 15 17 - F. 04 90 85 25 83
umih-84@wanadoo.fr

Association des Logis de Vaucluse

12, rue Collège-de-la-Croix - BP 60 332
84073 Avignon Cedex 4
T. 04 90 86 29 16 - F. 04 90 85 25 16
www.ldf-provence.com

Unité Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Vaucluse

13, rue Neuve saint-Charles - 84000 Avignon
T. 04 90 14 71 71

Inter Rhône : Interprofession des Vins AOC

Côtes du Rhône et Vallée du Rhône :
Maison des Vins - 6, rue des 3 Faucons
84000 Avignon
T. 04 90 27 24 00 - F. 04 90 27 24 13
www.vins-rhone.com

Bienvenue à la Ferme

Chambre d'Agriculture de Vaucluse
Site Agroparc - 84912 Avignon
T. 04 90 23 65 65
www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca



Et si nous repartions pour une
escapade en Vaucluse...
Nos séjours et idées week-end sont
régulièrement mis à jour sur :

www.provenceguide.com

Imprimé en mars 2013 par l'imprimerie
Rimbaud à 25 000 exemplaires (18 000 en
français et 7 000 en anglais)
sur Satimat Green.
Conception et rédaction : ADT Vaucluse
Tourisme.

Crédits photographiques :

1ère de couverture :

© V. Gillet

2é de couverture :

1 © M. Laurin - 2 © Nathalie Daguet - 3 ©

Restaurant La petite Maison de Cucuron

3e de couverture :

1 © M. Laurin - 2 - 3 © Alain Hocquel

Pages intérieures :

© V. Gillet p 2 - 16 - 22 - 29 - 33(3) - 41 -
65(1) / © Ph. Giraud : P3 / Cave de Rasteau :
p 4 / © N. Tardieu p / 9(2) / © V. Biset p 8 -
18 - 29(3) - 42 - 53 - 54(2) / © Restaurant Le
Dolium p 30 / © P. Marilly p 9 - 37(1) - 41 -
43 / © J.L. Zimmermann p 10 - 11 - 33(2) - 35
- 44(1) / © CCPRO p 12 / © M. Laurin p 15 -
24 - 36(1) - 38(2) - 44(2) - 48 - 55 - 63 - 64 -
66 - 72 / © A. Hocquel p 20 - 26 - 34 - 35 -
36(2) - 37(2) - 38(1) - 42 - 46 - 47(1 - 2) -
49(1) - 51 - 52(2) - 65(2) - 68 - 71 / © B.
Dignac p 21 - 29(1) / © S. Poux p 28 / © C.
Daveri p 32 - 33(1) / © N. Daguet p 39 - 56 -
67 - 68 / © D. Bottani p 36 - 38 - 40(2) - 45 -
49(2) - 51 (1) / © J.L. Seille p 40 / © Confiserie
Saint Denis p 38 - 45 / © Distillerie Manguin p
53(2) / © MP Julien p 54(1) / © Hôtel
Restaurant Les Florêts - P 62



www.vignobles-rhone-provence.com



Au vignoble...

**Caveaux,
Balades dans les vignes,
AOC Côtes du Rhône,
AOC Luberon,
AOC Ventoux**

mise en ligne fin 2013

VAUCLUSE
en provence
AVIGNON | LUBERON | MONTVENTOUX



AGENCE DÉPARTEMENTALE DE DÉVELOPPEMENT ET
DE RÉSERVATION TOURISTIQUES - VAUCLUSE TOURISME

12, rue Collège de la Croix - BP 50147 - F-84008 AVIGNON CEDEX 1

T. 33 (0)4 90 80 47 00 - F. 33 (0)4 90 86 86 08

www.provenceguide.com - info@provenceguide.com

