

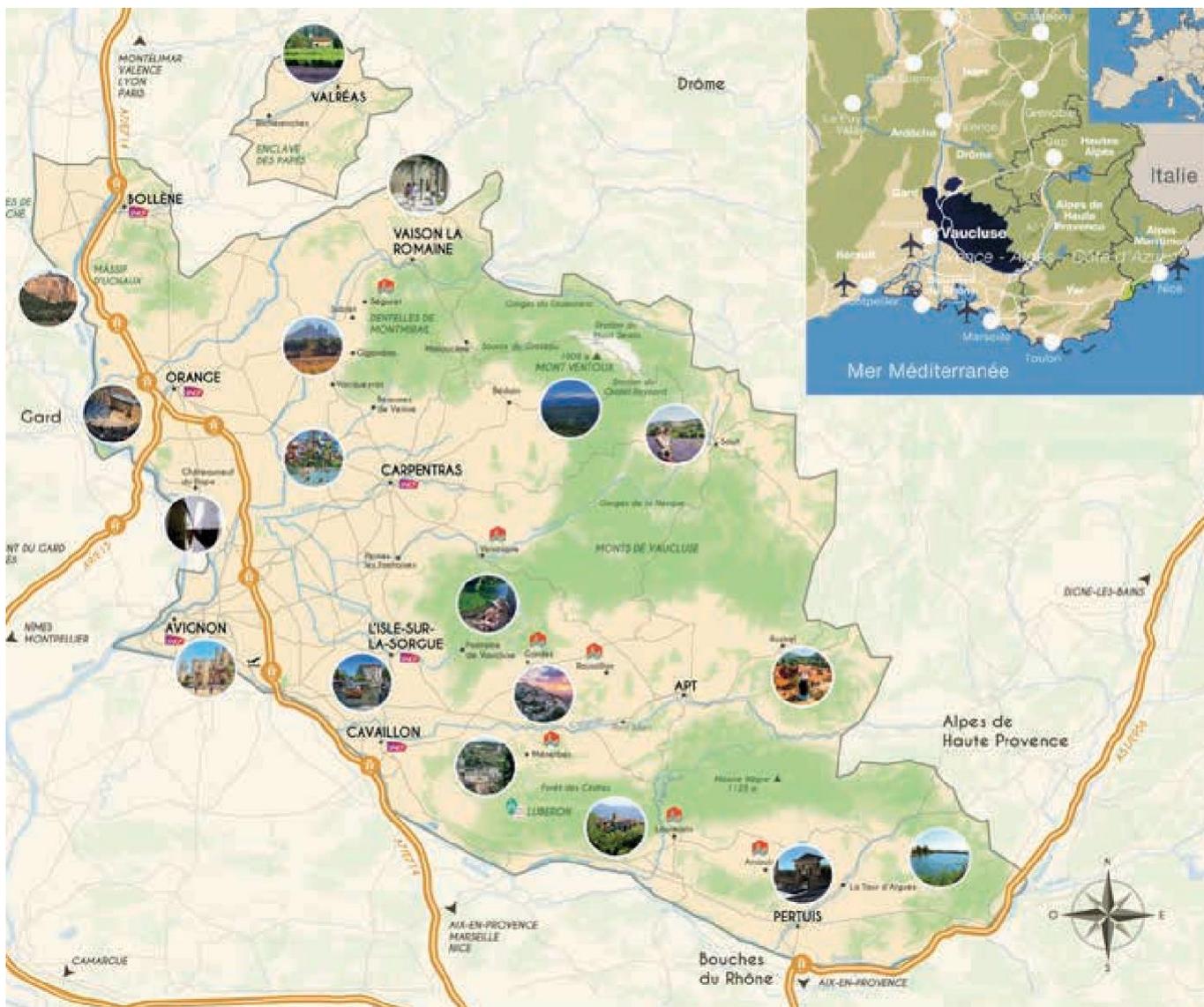


---

# DOSSIER DE PRESSE 2019

---





# CARTE & ACCÈS EN VAUCLUSE

## EN VOITURE

Avignon est à :

- 1 h de **Marseille**
- 30 mn d' **Arles**
- 2 h de **Lyon**
- 2h30 de **Nice**
- 50mn d' **Aix en Provence**

Gare routière d'Avignon :  
Pôle d'échanges Multimodal 5  
avenue Monclar  
T.33 (0)4 90 82 07 35

## EN TRAIN

TGV : Avignon gare TGV et gare centre (Des liaisons régulières desservent le centre ville depuis la gare TGV)

TER via Sorgues-Châteauneuf du Pape, Entraigues, Monteux. Orange, Bollène, Isle sur la Sorgue, Pertuis, Carpentras, Cavaillon, Le Thor...

Direct Avignon depuis :

- **Paris Gare de Lyon** (2h38)
- **Roissy Charles de Gaulle** (3h15)
- **Francfort** via Strasbourg et Lyon (7h07)
- **Lille – Rennes – Strasbourg**
- **Nice – Genève**

- **Bruxelles**
- **Amsterdam** (Thalys en été)
- **Londres** par Eurostar : plusieurs fois par semaine (selon saison) et toute l'année

## EN AVION

Direct aéroport Avignon-Provence (10 km du centre ville) depuis :

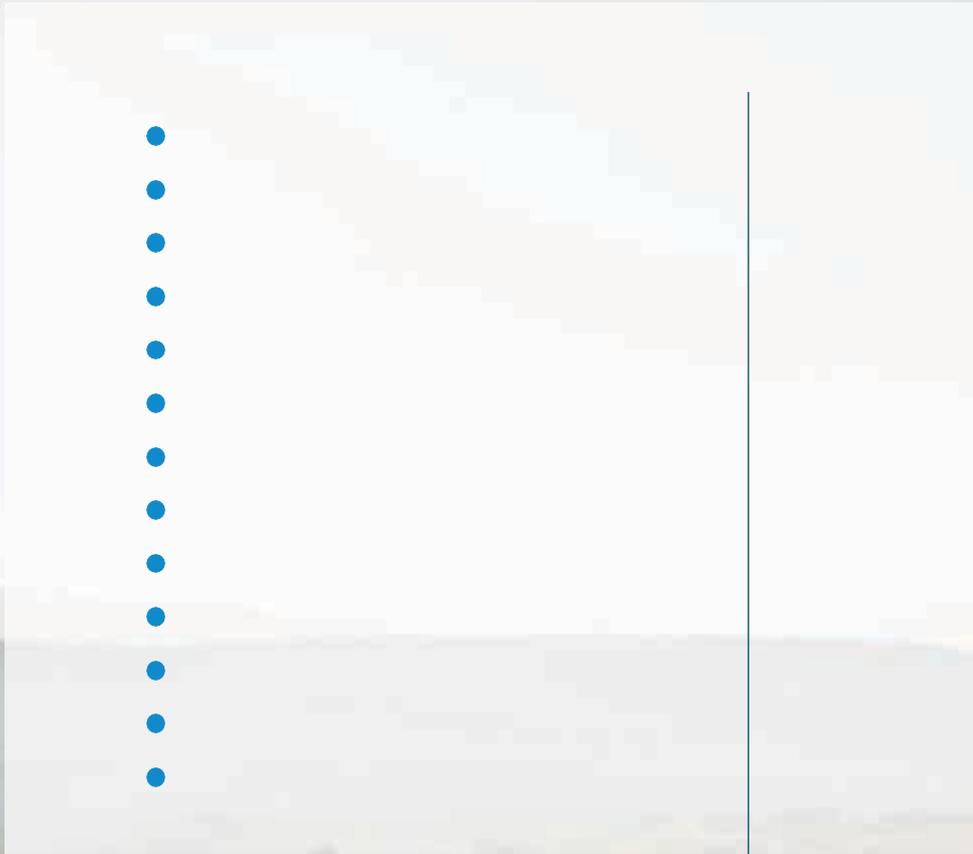
- **Southampton** Flybe (mai - septembre)
- **Birmingham** Flybe (mai - septembre)

Aéroport Avignon Provence : T. 33 (0)4 90 81 51 15

[www.avignon.aeroport.fr](http://www.avignon.aeroport.fr)

Ou via les aéroports de Marseille (à 1h) [www.marseille.aeroport.fr](http://www.marseille.aeroport.fr) et Nîmes (à 45 mn.) [www.aeroport-nimes.fr](http://www.aeroport-nimes.fr)

## SOMMAIRE





# NOUVEAUTÉS

## ▷ LA MAISON DU FRUIT CONFIT

### À APT

Voici enfin un lieu qui rend hommage au fruit confit d'Apt, à l'heure où celui-ci vient d'être inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de France, en lice pour l'UNESCO, et après avoir valu à sa ville de figurer parmi les « Sites Remarquables du Goût ». Cette douceur peut en effet se targuer d'une histoire qui remonte au Moyen-Âge, du temps où déjà les Papes d'Avignon raffolaient de ses éclatantes couleurs pour leurs tables de banquet. Dans ce jardin de la France qu'est depuis longtemps le Vaucluse, il s'agissait de conserver les fruits pour les consommer l'hiver, et notamment à Noël où ils forment l'un des traditionnels « 13 desserts ».

Il manquait à ce produit emblématique une vitrine qui en expliquât l'histoire et le processus de fabrication. La Maison du Fruit Confit a donc ouvert ses portes à l'été 2018, sur le site de fabrication d'Aptunion, leader mondial du confisage. On y découvre tout d'abord un espace d'exposition contenant machines anciennes, documents historiques, un jeu olfactif et des vidéos illustrant, ici la fabrication, là l'utilisation en cuisine, etc. Complétant la visite, un salon de thé et une boutique donnent au visiteur l'occasion de déguster sur son lieu de production ou d'emporter le fruit confit transformé en savoureuses pâtisseries. Ateliers thématiques toute l'année. On approfondira le sujet en visitant le Musée d'Apt, avec un étage entier dédié à l'industrie du fruit confit.

Ouverture été 2018

Maison du Fruit Confit

Quartier Salignan, RD 900

T. 33 (0)4 90 76 31 43 - [www.lesfleurs-apt.com](http://www.lesfleurs-apt.com)

Contact : Amandine Dubois – T. 33 (0)4 90 76 31 72

[Amandine.Dubois@aptunion.com](mailto:Amandine.Dubois@aptunion.com)





## ▷ VIBRATIONS : LE NOUVEAU SHOW 360°

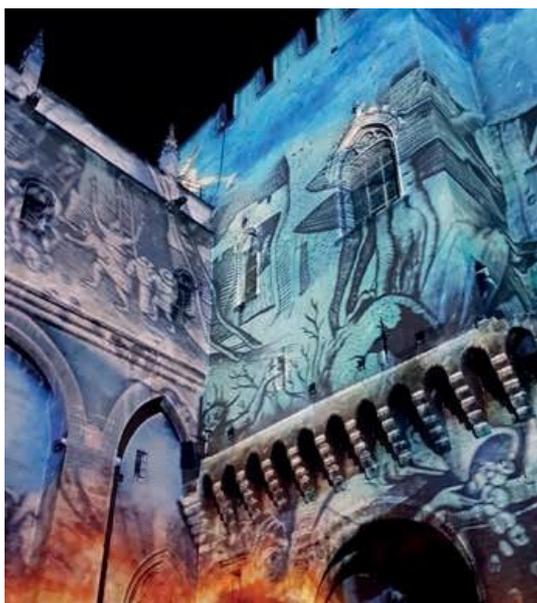
À AVIGNON

Au mitan de l'été, la respiration à peine retrouvée après les éclats scéniques du festival, les portes du Palais des Papes se rouvrent aux visiteurs dès la nuit tombée pour **une expérience immersive, onirique et multi-sensorielle**, de celles qui nous font retrouver un émerveillement d'enfant. Vibrations, le nouveau show à 360°, se tient **dans la cour d'honneur du Palais**, remplaçant les Luminessences qui, depuis plusieurs années, y racontaient les riches heures de la ville. Neuf tableaux s'enchaînent, avec pour fil rouge un papillon. L'effet papillon, les mécaniques vibratoires musicales, la palette des couleurs des peintres de Provence, le Rhône et son univers aquatique, le Ventoux – feu ou glace, le vin et les vibrations du cristal, les vibrations des corps et des cœurs, avant l'apothéose finale.

Vibrations est un spectacle imaginé par Allumeurs d'Images, qui ont déjà mis en lumière les cathédrales de Nantes, Bayeux ou Chartres, et réalisé par Blachère Events, spécialisée dans le 3D Mapping (mise en lumière des hôtels de ville d'Eprenay, Marseille, Vincennes...).

Tous les soirs de mi-août à fin septembre, 12 €/pers

<http://avignon-vibrations.com/>



## ▷ YOGA HORS LES MURS

Des séances de yoga **au milieu d'œuvres d'art** contemporain ou des statues classiques dans un musée, **dans les vignes ou dans un champ de lavande**, voici tout un programme pour yogi nomades en balade en Provence.

### YOGA AU MUSÉE DANS LA CITÉ DES PAPES

Inspire Yoga fait partie du trio inspiré qui a créé Le Nid à Avignon, ce lieu hybride où un magasin d'objets éco-responsables made in France côtoie une cantine healthy et un studio de yoga. En plus des séances proposées sur place, on pourra s'inscrire à un cours à la Collection Lambert, la splendide collection d'art contemporain d'Avignon, ou au Musée Calvet.

A partir de 15 €/heure, comprenant la visite libre du musée. Sur demande, les cours peuvent se dérouler dans des lieux insolites de la ville ou devant un panorama inspirant, un champ de lavande ou dans les vignes.

<https://inspireyogaavignon.fr>  
[inspireyogacontact@gmail.com](mailto:inspireyogacontact@gmail.com)  
 Camille : T. 33 (0)6 05 31 25 08

### RETRAITE YOGA AU COQUILLADE VILLAGE, LUBERON

Cet hôtel 5\* du Luberon, entouré de ses côtes de vignes, s'est peu à peu rendue experte en séjours sportifs et bien-être. Parmi les séjours thématiques proposés, on trouve des retraites yoga de 4 jours comprenant diverses techniques, pratiquées notamment au cœur des paysages de vignes du Luberon, avec un professeur formé au yoga traditionnel ancestral. Séjours à dates fixes ou sur demande, à partir de 735 € par pers. en chambre double pour 4 jours/ 3 nuits.

La Coquillade, à Gargas  
[www.coquillade.fr](http://www.coquillade.fr)  
 Contact : Nathalie Petit  
 T. 33 (0)4 90 74 71 70  
[commercial@coquillade.fr](mailto:commercial@coquillade.fr)

### FESTIVAL COULEURS YOGA AU PALAIS DES PAPES

Durant une journée, le samedi 18 mai 2019, novices ou yogi confirmés pourront s'essayer au vitamin yoga sur le toit du Palais, au sound bath dans une salle mythique du Palais ou au vinyasa krama sur la pelouse du cloître. Une occasion unique !

[www.couleursyoga.com](http://www.couleursyoga.com)



## ▷ DE NOUVEAUX OUTILS NUMÉRIQUES POUR VISITER LE PATRIMOINE UNESCO

Le Vaucluse est riche de monuments antiques et médiévaux qui laissent le visiteur touché de tant de splendeurs passées. Mais le visiteur doit lui aussi posséder une riche imagination afin d'évoquer ses occupants d'hier, leurs activités journalières et l'état de ces monuments à l'apogée de leur utilisation. Des outils numériques existent désormais pour restituer ces tranches d'histoire.

### LE THÉÂTRE ANTIQUE D'ORANGE AVEC UN CASQUE DE RÉALITÉ VIRTUELLE

Classé au **Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 1981**, le Théâtre Antique d'Orange est le seul en Europe à avoir conservé intégralement son mur de scène. Ce chef-d'œuvre de l'architecture romaine a survécu deux millénaires de bouleversements depuis la fondation de la ville d'Arausio, en -36 avant JC. C'est une partie de cette histoire que l'on peut désormais découvrir en immersif après la visite du Théâtre. Après la visite, dans une salle spécialement aménagée, **le visiteur enfle un casque de réalité virtuelle** et se retrouve **propulsé au 1er siècle avant Jésus-Christ lors de la fondation de la ville** et suit comme s'il y était la construction du monument et son ouverture au public. Un réel atout au moment où son mur est partiellement caché par des échafaudages dans le cadre de nécessaires travaux de réfection (jusqu'en avril 2019). [Lien vers la visite virtuelle](#)

Théâtre Antique d'Orange [www.theatre-antique.com](http://www.theatre-antique.com)

### LA VISITE DU PALAIS DES PAPES AVEC L'HISTOPAD

Depuis l'automne 2017 et l'arrivée de l'Histopad, on peut enfin se plonger dans l'histoire du monument du temps de la cour pontificale, au XIVe siècle. Tous les visiteurs sont désormais **munis de cette tablette et d'écouteurs**. Le compte à rebours est lancé lorsqu'on approche la tablette des bornes disséminées dans les salles, et le visiteur se retrouve alors dans le décor de la Cour des Papes, avec une **image à 360°, et des personnages, des scènes et des sons en immersion**. Le feu crépite lorsqu'on tourne l'écran vers les grandes cheminées, les cigales chantent lorsqu'on le tourne vers les fenêtres, on découvre la richesse des intérieurs, on écarte des rideaux, mais aussi, en se penchant virtuellement par les fenêtres, les jardins des souverains pontifes. Un **jeu pour retrouver des pièces d'or** -tout aussi virtuelles- achèvent de faire de cette visite la sortie familiale idéale.

Palais des Papes, à Avignon

[www.palais-des-papes.com](http://www.palais-des-papes.com)

[www.avignon-tourisme.com](http://www.avignon-tourisme.com)

Contact presse : Sylvie Joly T. 33 (0)4 32 74 36 54

[s.joly@avignon-tourisme.com](mailto:s.joly@avignon-tourisme.com)



#### VAUCLUSE PROVENCE PASS

Un **Pass de visite départemental vient de voir le jour**, permettant l'accès libre à une trentaine de sites de visites dans le Vaucluse. Pour une **durée de 3 jours (35 €)** ou **5 jours (48€)**, les visiteurs pourront visiter les musées et monuments en toute liberté.

Les Pass sont en vente sur Internet, auprès des sites de visites partenaires ou dans les Offices de Tourisme du Vaucluse.



## NOS COUPS DE CŒUR



### ON FABRIQUE SES PROPRES COSMETIQUES BIO À SORGUES

Leïla et Julie, la trentaine enthousiaste, ont souhaité partager leur passion pour le bien-être au naturel et leur expertise dans la chimie végétale et l'aromathérapie en ouvrant une boutique-atelier dans le centre de Sorgues, tout près d'Avignon. En vente dans la boutique, des huiles essentielles ou végétales, des eaux florales et autres ingrédients naturels majoritairement sourcés auprès de producteurs de Provence en agriculture biologique. Au programme de l'atelier, des formations aux cosmétiques naturels (baumes à lèvres, lotions, soin contour des yeux...), qui peuvent aussi être dispensées à domicile.

A partir de 10 €/pers. (ou 15 € pour un atelier parent-enfant).  
Calendrier en ligne ou sur demande.

L J Aroma <http://lj-aroma.com>  
[contact.ljaroma@gmail.com](mailto:contact.ljaroma@gmail.com)



### LES DÉJEUNERS SUR L'HERBE, OU L'ART DES PANIERS PIQUE-NIQUE

Du petit village de Lourmarin, dans le Sud Luberon, Anne-Laure et Cyril livrent des paniers pique-nique sur un lieu donné, jusqu'à 20 km à la ronde. Tout est fait maison, les produits sont sélectionnés auprès des exploitations locales et en fonction de la saison, et un soin particulier est accordé à la présentation. On peut opter pour un pique-nique en amoureux, ou convier sa bande d'amis et choisir la formule « apéro dinatoire ». On attrape simplement en partant son chapeau à larges bords et son polaroid. Réservation obligatoire 24h à l'avance.

Anne-Laure Noga et Cyril Lablanche  
<https://lesdejs.com> [contact@lesdejs.com](mailto:contact@lesdejs.com) T. 33 (0)7 68 06 61 56



## L'INCROYABLE HÔTEL D'AGAR À CAVAILLON

Dans la ville de Cavailon, l'antique ville étape de la Voie Domitienne, il y a bien sûr l'ancienne colline St Jacques, surplombant la ville et siège de peuplades préhistoriques, les vestiges romains de l'Arc de Triomphe, datant du I<sup>er</sup> siècle, la synagogue et le musée juif-comtadin, témoignage de l'étrange histoire des Juifs du Pape du Moyen Âge à la Révolution, et de magnifiques hôtels particuliers, témoins du riche passé de la ville. Parmi ceux-ci, l'Hôtel d'Agar est sans aucun doute le plus exceptionnel.

Près de la Cathédrale St Véran, la famille d'Agar bâtit à partir du XII<sup>ème</sup> siècle un hôtel particulier, transformé au fil des siècles, mais toujours témoin de la puissance de cette famille catholique engagée dans les guerres de religions, et témoin de premier plan de l'histoire de la ville de Cavailon.

Les propriétaires ont choisi d'en ouvrir les portes en affichant leur **passion de collectionneurs avec un parti pris « cabinet de curiosités », et en mêlant aux objets antiques des œuvres d'art contemporain**. On y découvre tout en même temps des plafonds peints Renaissance, une tour gothique du XV<sup>ème</sup> et ses gargouilles, la plus ancienne statue grecque découverte en Provence (550 ans av. JC, découverte sur la Colline St Jacques), le plus vieux meuble de pharmacie de France, et chaque année de nouvelles expositions.

Le jardin est probablement **le plus vieux jardin de France**, puisque des fouilles l'ont daté de 2000 ans. Il fut le jardin des évêques jusqu'à la Révolution, Louis XVI s'y est promené, et les fouilles archéologiques ont mis à jour un trésor de plus de 300 deniers d'argent en parfait état, faisant donc de lui le plus important trésor du monde romain. Dans une atmosphère de jardin antique, on peut déambuler entre d'étonnants vestiges : des éléments monumentaux du Pont Neuf à Paris, la rosace XV<sup>ème</sup> de la cathédrale de Carcassonne, des monstres marins qui ornaient le Château des Tuileries, une immense volière...

Fermé de fin septembre à mi-février. Ouverture en décembre pour une exposition Noël.

## LE VAUCLUSE

### À VTT ÉLECTRIQUE

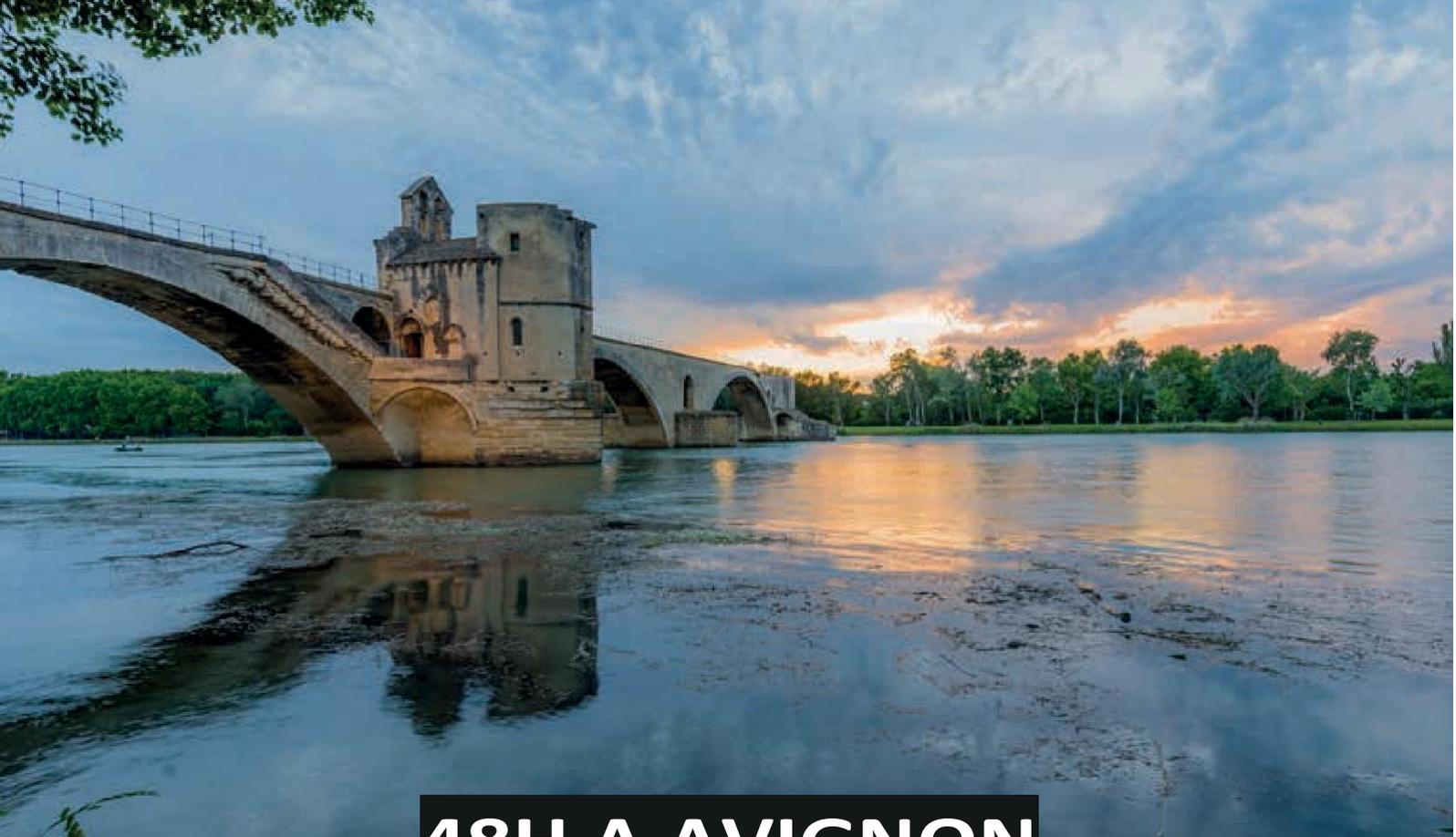
Si les grands sportifs se sont réjouis de la mise en place de la Grande Traversée du Vaucluse à VTT il y a quelques années, les sportifs - un tout petit peu moins sportifs -, ou les fans de grands espaces - pas très fans des grimpees quand même - se réjouiront de l'apparition d'itinéraires spécifiques pour le VTT électrique, pour la plupart accessibles à tous. On pourra donc s'essayer à l'une des boucles en VTT électrique existantes ou directement à La Grande Traversée du Vaucluse à VTT électrique, une déclinaison plus « soft » de sa version mécanique et sur pas moins de **400 kilomètres au total du Mont Ventoux au Luberon** en passant par les Dentelles de Montmirail et les Monts de Vaucluse.

Itinéraires sur [www.provence-a-velo.fr](http://www.provence-a-velo.fr) - onglet « Circuits VTT »  
Fred Roche, Centre départemental de Plein Air et Loisirs  
T. 33 (0)4 90 20 32 33  
M. : 33 (0)6 87 73 68 39  
[cdpal@vaucluse.fr](mailto:cdpal@vaucluse.fr)

L'Hôtel d'Agar

[www.hotel-dagar.com](http://www.hotel-dagar.com)

[amis.dagar@gmail.com](mailto:amis.dagar@gmail.com) T.33 (0)6 24 17 20 13



# 48H A AVIGNON

A tout juste 2h30 en TGV de Paris, la belle médiévale affiche de loin l'insolent profil du plus beau palais gothique de France, résidence des Papes au XIVe siècle, et invite au gré de ses placettes enroulées autour des platanes centenaires et de ses ruelles pavées à une flânerie provençale

## ▶ LES MUSÉES GRATUITS D'AVIGNON

Depuis avril 2018, l'accès aux musées municipaux de la ville est gratuit. On aurait tort de se priver des petits bijoux qu'ils renferment :

Au **Musée Calvet**, dans un hôtel classé du XVIIIe siècle, des collections de peintures et de sculptures du XVe au XXe siècles, collection égyptienne (objets, reliefs, momies...). **Séances de yoga** parmi les oeuvres à dates fixes, voir calendrier.

Au **Musée du Petit Palais**, ancien palais de cardinal de l'époque papale, large collection de primitifs italiens,

Au **Palais du Roure**, autre palais du XVe siècle, musée de l'histoire et des traditions provençales,

Au **Musée Requien**, museum d'histoire naturelle de Vaucluse,

Au **Musée Lapidaire**, ancienne chapelle de Jésuites, antiquités étrusques, grecques, romaines et gauloises.

<https://avignon-tourisme.com/explorer/visiter/musees-et-expositions/>



## ► UN DÉJEUNER AU MARCHÉ DES HALLES, POUR SAVOURER LA CUISINE DU CALIFORNIEN JON CHIRI

Les Halles, c'est le grand marché couvert de la ville. On y trouve une profusion de produits de très belle qualité. Côté entrée principale, la façade est recouverte sur 600 m<sup>2</sup> d'un mur végétal conçu par Patrick Blanc. C'est là qu'a ouvert fin 2017 « Cuisine Cent'Halles », à la fois **restaurant-bistrot et atelier de cuisine**. **Jon Chiri**, le chef américain, n'est pas un inconnu dans le Vaucluse : depuis 10 ans, il a officié derrière d'illustres fourneaux : ceux de la Mirande à Avignon, du Château de Massillan à Uchaux et de la Verrière au Crestet. Le voici aux manettes de cette cuisine ouverte sur un petit stand, avec ses tables de bistrot, ses comptoirs.

On y déjeune toute la semaine d'un menu du jour préparé avec les produits du marché, ou d'une assiette de charcuterie et fromages également sélectionnés auprès de ses confrères des Halles. On profite de l'effervescence du lieu, de la sincère et contagieuse jovialité de Jon, et on peut même réserver un cours de cuisine (tous les jours, sauf le week-end).

Fermé les lundis.

*Cuisine Centr'Halles, aux Halles d'Avignon (place Pie)*

*Jonathan Chiri*

[contact@jonathanchiri.com](mailto:contact@jonathanchiri.com)

[www.jonathanchiri.com](http://www.jonathanchiri.com)

T. 33 (0)6 46 89 85 33

## ► L'ART CONTEMPORAIN À LA COLLECTION LAMBERT

Le galeriste et collectionneur parisien Yvon Lambert a placé Avignon sur la carte mondiale de l'art contemporain en y mettant en dépôt sa collection personnelle. Avec un fonds de 1 200 œuvres couvrant les années 60 jusqu'à nos jours, la Collection Lambert peut s'enorgueillir d'être le seul endroit en France où l'on peut admirer tant de chefs-d'œuvre.

Tous les grands noms de la peinture, sculpture, vidéo, installation et photo sont là, rassemblés dans les immenses salles lumineuses de deux hôtels particuliers. Lieu de création, d'échanges et de diffusion de l'art contemporain. Librairie et restaurant "Le Violette" sur place, dans la cour sous le platane centenaire l'été. Séances de yoga parmi les œuvres à dates fixes.

T. 33 (0)4 90 16 56 20

[www.collectionlambert.fr](http://www.collectionlambert.fr)

## ► LES FENÊTRES DU FESTIVAL

Dans la vieille ville au fil des rues, il suffit de lever le nez pour voir sur les façades, de nombreux trompe-l'œil peints. Ils représentent les temps forts du festival d'Avignon, les pièces et les artistes qui ont marqué l'esprit de celui-ci depuis son ouverture en 1947.

Ce sont plus de 50 peintures qui ornent les rues Henri Fabre, de Mons, Jean Vilar en montant vers le palais, Fusterie, Corneille et Molière ou encore le mur de l'opéra théâtre. Un vrai voyage à travers le temps, comme un jeu, où l'on peut s'amuser à reconnaître Jean Vilar, Gérard Philipe, Michel Bouquet, George Wilson, Maurice Béjart, Jeanne Moreau, Maria Casarès, Philippe Avron, Marcel Marceau, Philippe Caubère, Pina Bausch et tant d'autres artistes.



## ▶ LE NID

Tout près de la Place Saint Didier, fraîchement rénovée et piétonnisée, voici que s'est construit durant l'été 2018 Le Nid, où ont migré six énergiques volatiles : la yogi Camille, et son studio Inspire Yoga, Cindy et sa boutique d'objets fabriqués en France par de petites entreprises éco-responsables, et enfin Manon, Julien, Alexia et Olivier qui ont imaginé et officient à

« la Cantine du Nid », servant une cuisine élaborée à partir de produits bios sourcés dans la campagne avignonnaise. On aime les grands espaces lumineux, sous la verrière, et leur porosité : on jette un œil aux nouveautés de la Petite Papeterie Française en sirotant son eau de coco fraîche, tandis que défilent yogis avec tapis. Rafraîchissant et inspirant !

[www.facebook.com/lenidavignon](http://www.facebook.com/lenidavignon)



## ▶ UN COURS DE CUISINE À LA MAISON DE LA TOUR

On aime ce restaurant insolite – c'est un ancien atelier de mécanique ! -, sa cour arborée, à l'abri du tohu-bohu de la ville, la savoureuse cuisine à base de produits frais et locaux du talentueux et sympathique Pascal Barnouin, l'accueil toujours souriant et efficace de Marie Barnouin, ses brunchs du dimanche à thème... et ses cours de cuisine !

Derrière une grande verrière héritée de son passé industriel, Pascal Barnouin propose en effet des cours de cuisine, selon un programme bien rodé : le petit groupe se retrouve aux Halles d'Avignon et fait son marché avec le chef. Puis tout le monde est embarqué sur un drôle de petit engin, Provence Tuk Tuk, pour faire un petit tour commenté de la ville avant d'être déposé juste devant le restaurant. Là, une fois le tablier enfilé, on s'affaire à transformer le contenu de son panier en un repas provençal, que l'on déguste ensuite avec un vin de la région.

A partir de 150 €/personne, boissons comprises.

*Maison de la Tour T. 33 (0)9 86 22 29 73*

<https://maisondelatour.wordpress.com> [maisondelatour-avignon@orange.fr](mailto:maisondelatour-avignon@orange.fr)



## ▶ LES VIEUX ALAMBICS DE LA DISTILLERIE MANGUIN

Depuis bientôt 60 ans, la Distillerie Manguin élabore des spiritueux dans ses grands alambics de cuivre, selon une méthode artisanale. Elle s'est fait connaître aux tout débuts par son [alcool de poire Williams](#) et sa [poire prisonnière](#). La production s'est depuis largement diversifiée, mais n'a jamais perdu cette patte artisanale et qualitative. Visite gratuite de la distillerie : tous les samedis à 11h.

*T. 33 (0)4 90 82 62 29*  
[www.manguin.com](http://www.manguin.com)



## ► NOS ADRESSES SHOPPING

- **La Chocolaterie Aline Géhant** : Du vrai chocolat de qualité fait avec amour par la charmante Aline. Bien sûr, on goûte un carré de ganache à la lavande, au thym ou au citron... Et on ramène des tablettes de différents crus dont les très graphiques étuis « Balades en Provence » ont été imaginés par les créatifs de Tolubolu, à l'Isle sur la Sorgue.

15 rue des Trois Faucons  
[www.aline-gehant-chocolatier.com](http://www.aline-gehant-chocolatier.com)

- **Vox Populi** : Courant 2017, Pascale Palun a ouvert son showroom sous l'immense verrière d'un hôtel particulier XVII<sup>ème</sup>, en plein cœur d'Avignon. Ses créations poétiques, faites de matériaux bricolés, y ont trouvé là une maison un peu mystérieuse, à leur dimension. Des méduses en suspension dans la lumière, de délicats personnages de fil de fer qui valsent dans une volière, c'est un univers infiniment personnel qu'expose ici l'artiste-décoratrice d'intérieur.

35 bis rue Bonnetterie  
<http://voxpathuli-compagnie.com>

- **La Galerie boutique John Gormsen**, artiste peintre. Un lieu charmant où sont réunis toiles de l'artiste et objets design de très belle qualité.

[www.johngormsen.com](http://www.johngormsen.com)

- **La Chapellerie Mouret** : une véritable institution à Avignon depuis 1860. C'est d'ailleurs l'unique chapellerie classée « Monument Historique de France ». L'entreprise familiale propose les plus beaux chapeaux du monde, du haut de forme au Panama...

[www.chapelier.com](http://www.chapelier.com)

- **Les Fabricateurs d'Avignon**  
Ce collectif d'artisans, artistes et concept stores d'Avignon porte haut les couleurs de la ville sur le front de la création. Design, art textile, mode, papeterie urbaine, mobilier... ils ont investi tous les domaines et créé un itinéraire et des événements qui nous rappelle qu'en dehors des grandes marques mondiales, il y a tant de pépites juste à côté de chez soi.

<https://lesfabricateurs.wordpress.com>

- **Glaces la Princièrre** : de la baie de goji au safran en passant par le kaki, le raisin muscat et ses glaces « mystères » à découvrir, Myriam régale tous les gourmands.

Place des Corps Saints  
T. 33 (0)9 80 37 58 06





## ► DE GRANDS CADRES POUR DE GRANDS ÉVÈNEMENTS

Au sommet, le Festival d'Avignon qui affiche dans le « IN » et le « OFF » plus d'un millier de spectacles investissant églises, cloîtres, chapelles, jardins et monuments dont le plus prestigieux de la ville : le Palais des Papes. Et puis les Chorégies d'Orange qui font du théâtre romain l'une des plus belles scènes lyriques de l'été. L'agenda du Vaucluse, bien rempli toute l'année, affiche des spectacles dont la qualité s'accorde à la magnificence de ces sites historiques.

### LES CHORÉGIES D'ORANGE OU LE MUR DU SON

Quand on possède un théâtre antique doté d'une formidable acoustique grâce à son mur de scène, on ne le laisse pas silencieux. C'est ainsi que le plus ancien festival en France, et même certainement au monde (1869), accueille les plus grands spectacles de l'art lyrique : Verdi, Puccini, Mozart... dans ce théâtre classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, édifié au 1<sup>er</sup> siècle et le mieux conservé en Europe.

*Théâtre Antique*

T. 33(0)4 90 51 17 60

[www.theatre-antique.com](http://www.theatre-antique.com)

Chorégies d'Orange Du 19 juin au 6 août 2019

T. 33 (0)4 90 34 24 24

[www.choregies.fr](http://www.choregies.fr)

### A VAISON, ON Y DANSE DEPUIS 20 ANS

Vasio Julia Vocontiorum était une ville opulente au milieu du 1<sup>er</sup> siècle. Et en effet, au fil des années, le sol livre des quartiers résidentiels, des rues commerçantes et artisanales, témoins de sa prospérité d'alors. Après plusieurs siècles de sommeil sous la terre, le théâtre antique appuyé sur le flanc nord d'une colline, a retrouvé sa fonction, reprenant vie à travers des spectacles dès 1921. Doté de 4 000 places, il accueille aujourd'hui, entre autres spectacles, Vaison Danses, un festival ouvert à toutes les formes de danse avec des compagnies innovantes et des danseurs de renom international.

Office du Tourisme du Pays Vaison Ventoux

T. 33(0)4 90 36 02 11

[www.vaison-ventoux-tourisme.com](http://www.vaison-ventoux-tourisme.com)

Vaison Danses 10 au 27 juillet 2019

T. 33(0)4 90 36 51 31

[www.vaison-dances.com](http://www.vaison-dances.com)



## AVIGNON OU LA VILLE-FESTIVAL

Fête internationale des arts de la scène, le Festival d'Avignon est un des plus anciens et des plus célèbres festivals de théâtre au monde. Durant 3 semaines en juillet, il présente l'excellence de la création contemporaine. Le festival «In» investit une vingtaine de lieux dont la Cour d'honneur du Palais des Papes, là où il naquit en 1947, créé par Jean Vilar. Un lieu de représentation en plein air, pour 2 000 spectateurs, au cœur d'un monument classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

Palais des Papes - T. 33(0)4 32 74 32 74  
[www.palais-des-papes.com](http://www.palais-des-papes.com) Festival d'Avignon - 5  
au 28 Juillet 2019  
T. 33(0)4 90 14 14 14  
[www.festival-avignon.com](http://www.festival-avignon.com)



## MUSIQUES D'ÉTÉ AU CHÂTEAU DE LOURMARIN

La fin du moyen âge transforme les anciennes forteresses en châteaux Renaissance. C'est le cas de celui-ci, dont l'aile Renaissance est aujourd'hui entièrement meublée et contient de très belles collections de gravures et d'objets d'art. Devenu petite "Villa Médicis de Provence", il accueille chaque été en résidence des artistes de tous horizons. Un Festival de Musiques d'été y prend place, dans l'intimité de ses salles ou en plein-air sur les terrasses ; des concerts de musique classique, du jazz, des ensembles instrumentaux....

Château de Lourmarin  
T. 33 (0)4 90 68 15 23

Festival de musique d'été  
8 Juillet au 12 octobre 2019  
[www.chateau-de-lourmarin.com](http://www.chateau-de-lourmarin.com)



## ZOOM SUR...

Les grands cadres ne manquent pas en Vaucluse !  
Les carrières de Lacoste et des Taillades servent aussi d'écrin aux Musicales du Luberon juillet-août 2019 (date à confirmer)  
[www.musicalesluberon.fr](http://www.musicalesluberon.fr)  
ou  
au Festival de Lacoste juillet 2019 (date à confirmer)  
[www.festivaldelacoste.com](http://www.festivaldelacoste.com)



# SAVEURS

## ▶ ROI DU MELON, À CAVAILLON

Surnommé le « roi du melon » par ses pairs, [Jean-Jacques Prévôt](#), chef étoilé, décline le melon de Cavaillon cru ou cuit et en fait tous les ans un véritable « festival », de mi-mai à mi-septembre, pendant lequel on se régale de [menus tout melon](#). Passionné par cette cucurbitacée, il possède une insolite collection composée de 600 pièces sur le thème du melon, barbotines, tableaux, assiettes, et objets divers. Ateliers de cuisine et même cours de peinture végétale au melon en saison (1/2 j en matinée) !

*Restaurant Jean-Jacques Prévôt*  
<http://www.restaurant-prevot.com/fr/>



## ▶ LES GALAS DE LA TRUFFE, AU BARROUX

La truffe dite « de Périgord » est une appellation botanique et non une appellation géographique. C'est la *Tuber Melanosporum* ou truffe noire essentiellement produite dans le sud-est de la France dont les marchés du Vaucluse assurent 74% de la commercialisation nationale. Le Périgord, lui, ne produit plus aujourd'hui que 12,5 % des truffes françaises. L'essentiel de la production du Vaucluse part chez les courtiers et conserveries du sud-ouest qui viennent l'acheter chaque hiver de novembre à mars sur l'original marché de Richerenches, le plus important marché de gros de la truffe en France ou le plus traditionnel marché de Carpentras. Michel Philibert, chef du restaurant Le Gajuléa au pied du Ventoux en est le premier ambassadeur. Simple et souriant, passionné de truffes depuis bien longtemps, il fut l'un des premiers à la mettre à l'honneur lors de ses Galas de la truffe. Chaque année, du dernier week-end de janvier au premier de mars, on accourt chez lui pour découvrir un menu « tout truffe » associé à une thématique différente chaque week-end.

*Restaurant Le Gajuléa*  
<http://gajulea.com/>



## SEJOUR TRUFFES CHEZ UN BERGER, au Ventoux

A la ferme du Viguiier, sur les douces pentes du Ventoux, on accueille les visiteurs avec simplicité et le désir de partager son amour pour son pays et son métier. Son métier, c'est celui de berger puisque le Viguiier est une ferme ovine, mais aussi de trufficulteur. Marc Girardini, et désormais son fils Samuel, proposent à leurs hôtes des sorties dans le Ventoux avec leur chien pour trouver des truffes sauvages. On dîne ensuite à la table d'hôtes des truffes récoltées et des produits de la ferme. Séjours truffes à partir de 225 €/2 pers.

*Le Viguiier, à Monieux*  
T. 33 (0)4 90 64 0483  
<https://le-viguiier.com>

## LE RETOUR DU SAFRAN

C'est avec l'arrivée des Papes au 14<sup>ème</sup> siècle et le goût médiéval pour les couleurs vives dans les banquets et celle de l'or en particulier 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<sup>ème</sup> siècle. La culture délicate de cette précieuse épice disparaît dans le courant du 19<sup>ème</sup> pour renaître aujourd'hui grâce à une poignée de producteurs. On citera (mais ils ne sont pas les seuls !) :

- **L'Aube Safran, au Barroux :**

Les pionniers de la réintroduction de cette culture, propriétaires d'une magnifique chambre d'hôtes.

[www.aube-safran.com](http://www.aube-safran.com)

- **L'Oustau Safr'Âne, à Montoux**

Cultivateurs de safran et éleveurs d'ânesses pour la fabrication de lait d'ânesse et de savons, également propriétaires d'une chambre d'hôtes.

[www.oustau-safr-ane.com](http://www.oustau-safr-ane.com)

- **L'Or Rouge des 3 Rivières, à Entrechaux :**

Des crocus cultivés de manière totalement naturelle, en biodynamie, dans le respect du terroir d'Entrechaux, petit village provençal situé au pied du mont Ventoux, où est implantée la safraneraie depuis 2010.

[www.or3r.fr](http://www.or3r.fr)





## ▶ LES CHEFS ETOILES (2019)

Le Vaucluse gastronome est un département « étoilé » ! Pas moins de 12 établissements sont inscrits dans « la bible rouge » d'Avignon au Comtat, du Luberon au Haut Vaucluse.

### **A AVIGNON**

- Guilhem Sevin\* - Restaurant Christian Etienne

T. 33 (0)4 90 86 16 50  
[www.christian-etienne.fr](http://www.christian-etienne.fr)

- Florent Pietravalle\* - Restaurant La Mirande

T. 33 (0)4 90 14 20 20  
[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr)

### **A GIGONDAS**

- Laurent Deconinck\* - Restaurant l'Oustalet

T. 33 (0) 04 90 65 85 30  
[www.loustalet-gigondas.com](http://www.loustalet-gigondas.com)

### **DANS LE LUBERON**

- Edouard Loubet\*\* - La Bastide de Capelongue Les Clarapèdes

84480 Bonnieux  
 T. 33 (0)4 90 75 89 78  
[www.capelongue.com](http://www.capelongue.com)

- Eric Sapet\* – La Petite Maison de Cucuron

Place de l'étang - 84160 Cucuron  
 T. 33 (0)4 90 68 21 99  
[www.lapetitemaisondecucuron.com](http://www.lapetitemaisondecucuron.com)

- Xavier Mathieu\* - Hostellerie le Phébus

Route de Murs - 84220 Joucas  
 T. 33 (0)4 90 05 78 83  
[www.lephebus.com](http://www.lephebus.com)

### **DANS LE LUBERON (suite)**

- Reine Sammut\* - Auberge La Fenière

Route de Cadenet - 84160 Lourmarin  
 T. 33 (0)4 90 68 11 79  
[www.aubergelafeniere.com](http://www.aubergelafeniere.com)

- Lloyd Tropeano\* – Restaurant Le Bistrot de Lagarde

84400 Lagarde d'Apt  
 T. 33 (0)4 90 74 57 23  
<http://lebistrotdeLagarde.free.fr>

- Jérôme Faure\* - Le Champ des Lunes\* (2017) - Domaine de Fontenille

Route de Roquefraîche - 84360 Lauris  
 T. 33 (0)4 13 98 00 00  
[www.domainedefontenille.com](http://www.domainedefontenille.com)

- Grégory Mirer\* - Hôtel Les Bories & Spa\*

Route de Sénanque - 84220 Gordes  
 T. 33 (0)4 90 72 00 51  
[www.hotellesbories.com](http://www.hotellesbories.com)

- Olivier Alemany\* - La Closerie

Boulevard des Platanes - 84240 Ansois  
 T. 33 (0)4 90 09 90 54  
[www.lacloserieansois.com](http://www.lacloserieansois.com)

- Jean-Jacques Prévôt\* – Restaurant Prévôt

353, avenue de Verdun - 84300 Cavailon  
 T. 33 (0)4 90 71 32 43  
[www.restaurant-prevot.com](http://www.restaurant-prevot.com)

## ▷ FEMMES DE GOÛT

Elles font évoluer la gastronomie, innovent, sont soucieuses de l'environnement... Petite sélection de nos femmes qui œuvrent chaque jour pour que le vrai et le bon trônent sur nos tables.

### LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

C'est au cœur du village perché de Brantes, près du Ventoux, un petit bijou hors du temps, qu'Odile et Jacqueline forment le duo pétillant des « Aventurières du Goût ». Ces deux drôles de dames allient talent culinaire et grande connaissance de la nature et des plantes. L'atelier qu'elles proposent 2 fois par semaine commence par une balade cueillette à la recherche des plantes sauvages et gourmandes. Une cueillette qui servira de base à l'atelier de cuisine.

Les jeudis à 16h et samedis à 10h sur réservation. D'avril à début novembre.

*Les Aventurières du Goût à Brantes*  
[www.lesaventurieresdugout.com](http://www.lesaventurieresdugout.com)



### CATHERINE, LA PASSION DU BASILIC

Le basilic est un aromate familier des potagers provençaux qui accompagne les plus beaux légumes, tomates, aubergines et parfume le trésor de gastronomie locale qu'est la soupe au Pistou. Près d'Apt dans la campagne du Luberon, Catherine Pisani s'est spécialisée dans sa culture. Sa [Ferme aux Basilics](#) lui est entièrement dédiée. En pleine saison, on peut y compter jusqu'à 30 variétés, toutes plus odorantes les unes que les autres.

Dans son « Petit traité savant du basilic », paru chez Équinoxe, elle a compilé son savoir et quelques recettes savoureuses.

*La Ferme aux basilics à Roussillon*  
[www.lafermeauxbasilics.com](http://www.lafermeauxbasilics.com)



### QUAND MÈRE ET FILLE CRÉENT UNE AUBERGE ET UNE ÉCOLE DE CUISINE 100% SANS ALLERGÈNES

Reine Sammut, chef étoilée, et sa fille Nadia ont transformé cette célèbre maison en un lieu ouvert au plus grand nombre, [intolérants et allergiques alimentaires](#) inclus. Les recettes ont été réadaptées sans jamais sacrifier le goût, pour faire disparaître gluten, lactose et autres allergènes tout en valorisant les productions locales. On trouve sur place une épicerie (avec des produits dans l'esprit du lieu), une [école de cuisine pour adultes et enfants à partir de 5 ans](#). Tout est clair ici, pas de contamination d'un espace à l'autre, on peut profiter du lieu en toute sérénité.

*Auberge La Fenièr\*\*\*\* à Cadenet*  
[www.aubergelafenièr.com](http://www.aubergelafenièr.com)



## LES FEMMES VIGNES RHÔNE

Travailler la vigne, vinifier, déguster... ces verbes se sont très longtemps conjugués exclusivement au masculin. Désormais les femmes prouvent qu'elles sont capables, elles aussi, d'être vigneronnes, sommelières, œnologues... « Les Femmes Vignes Rhône » a vu le jour dès 2004 grâce à l'enthousiasme d'une vigneronne, Anne Hugues, qui déploie son énergie au Domaine de la Royère (Luberon). L'Association réunit une trentaine de membres, des vigneronnes bien sûr, mais aussi des femmes issues du monde professionnel du vin de la Vallée du Rhône. Toutes s'attachent à accroître la notoriété des appellations de la Vallée du Rhône en cultivant une approche simple et conviviale du vin.

Contact : Françoise Roumieux  
[www.femmesvignesrhone.com](http://www.femmesvignesrhone.com)



## PAULA ET LES HERBES DE PROVENCE

En quittant Marseille et en s'installant dans le Luberon sauvage à l'aube des années 90, Paula Marty savait déjà qu'une vie au plus proche de la nature lui convenait plus que tout, mais qu'elle devrait aussi déployer beaucoup d'énergie pour cultiver son vallon sans eau, ou presque. Toutes ces années plus tard, sur ces mêmes sols arides, sans irrigation, s'étendent champs de thym, romarin, sauge, sarriette, origan et lavandin. Car c'est précisément de ces conditions extrêmes de sécheresse et de pauvreté des sols que naissent les arômes des « herbes de Provence ». Paula reçoit désormais chez elle, dans sa boutique, et accompagne ses visiteurs pour des balades d'une heure et demi à travers la colline, prodigant moult explications sur les origines, les traditions et les usages de ces modestes plantes, à la fois si simples et si riches, si emblématiques de la Provence.

La Ferme de Gerbaud, à Lourmarin  
T. 33 (0)4 90 68 11 83  
[www.plantes-aromatiques-provence.com](http://www.plantes-aromatiques-provence.com)



## LES INFUSIONS D'OLIVIA DÉSIR

Un virage professionnel à 180° n'a pas fait peur à Olivia Désir qui est passée de la culture et des cimaises -dans les musées- à l'agriculture et la cueillette -dans la garrigue provençale. Elle s'est spécialisée dans la production de plantes aromatiques bio pour faire des infusions essentiellement, mais aussi quelques aromates, sels aromatisés aux plantes et huiles de soin à base de fleurs. Comment ne pas craquer pour les jolis sachets d'infusion en papier kraft, aux doux noms de Au Lit P'tit Loup (mélange de tilleul, sureau, coquelicot, menthe- fraise, fraise et pomme, pour une nuit paisible), Un Tournesol à ma Fenêtre (détox et vivifiante, pour ensoleiller sa journée) ou Songes d'Hiver (réconfortante, pour lutter contre les maux hivernaux) ? Des mélanges gourmands, bios et plein de poésie, une personnalité.

Le Jardin d'Ô, Olivia Désir, Route d'Oppedette, à Viens  
T. 33 (0)6 19 76 27 39  
[www.lejardindo.fr](http://www.lejardindo.fr)





# AU VIGNOBLE

## ► DES IDÉES ORIGINALES POUR DÉCOUVRIR LE VIGNOBLE ET LES VINS

Dionysos ou Bacchus, grec ou romain, le Dieu du vin et des plaisirs de la vie a certainement dû s'attarder sur les terres vaclusiennes. Le savoir-faire des gens du cru en a gardé quelque chose de divin. Trois appellations se partagent aujourd'hui le territoire : Côtes du Rhône, AOC Ventoux et AOC Luberon. Châteauneuf-du-Pape, Gigondas ont acquis une renommée internationale, et plus de la moitié de nos villages vivent de la vigne.

Le Vaucluse compte aujourd'hui 1792 ha de vignes certifiées bio et 3324 ha en conversion, ce qui en fait le 1<sup>er</sup> département bio de la région Provence- Alpes-Côte d'Azur.

### **CARRÉ DU PALAIS, UN PALAIS GOURMAND AU COEUR D'AVIGNON POUR LES VINS DU RHÔNE**

Petit à petit, les atouts de ce palais des vins qui jouxte celui des Papes se sont dévoilés. Tout d'abord le restaurant et le bar à vins, à l'été 2017, puis l'école des Vins, à l'automne de la même année, et d'autres belles surprises sont à venir. Il faut dire qu'il était très attendu, que le bâtiment en lui-même est une merveille l'un des derniers palais construits dans l'Avignon pontificale, au XVIII<sup>ème</sup> siècle et que l'immense sélection des vins de la Vallée du Rhône en font l'étape obligée de tous les épicuriens.

*Carré du Palais, Avignon  
T. 33 (0)4 65 00 01 01*

[www.carredupalais.fr](http://www.carredupalais.fr)



## ASSOCIER VINS ET CHOCOLATS

Vin et chocolat : pari audacieux ou divine association faite d'harmonie ou de contraste. Pour faire l'expérience, deux prestataires de Châteauneuf du Pape proposent des dégustations vin et chocolat :

- **Pavillon des Vins Bouachon à Châteauneuf-du-Pape** : ateliers de dégustation vin de Châteauneuf-du-Pape (blanc et rouge) et chocolats-ganaches d'Aline Géhant, maître chocolatier à Avignon.

A partir de 2 pers. 2 heures.

T. 33 (0)4 90 83 58 34  
[www.pavillondesvins.com](http://www.pavillondesvins.com)

- **Chocolats Castelain à Châteauneuf du Pape** : 3 vins et 5 chocolats pour cet atelier à date fixe.

T. 33 (0)4 90 83 54 71  
[www.chocolat-castelain.fr](http://www.chocolat-castelain.fr)

- **Et aussi Le Festival Vin et Chocolat de la cave de Rasteau**, chaque année début novembre

T. 33 (0)4 90 10 90 14  
<http://www.cavederasteau.com>

## RETOURNER SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE... DU VIN

Les ateliers d'initiation à la dégustation (durée : 2h) proposés par le laboratoire Mouriesse s'adressent à la fois aux individuels et aux groupes (de 6 à 12 personnes), et sont animées par les œnologues-conseil. Plusieurs types d'ateliers sont proposés dont celui qui permet à partir d'assemblage de différents cépages de créer un vin à son goût.

A Châteauneuf du Pape  
T. 33 (0)4 90 83 56 15  
[www.oenologie-mouriesse.com](http://www.oenologie-mouriesse.com)



## FAIRE SON VIN IDÉAL À CHÂTEAU MAUCOIL

En l'espace de deux heures, munis de tubes et d'éprouvettes, on s'essaie à l'assemblage des deux cépages majeurs de la Vallée du Rhône, le grenache et la syrah, et d'un vin tout juste extrait d'un tonneau de bois neuf, pour parvenir à la production de son vin idéal. On l'étiquette, on le bouche, et hop, on rapporte avec soi le précieux assemblage pour faire apprécier ses talents d'œnologue en herbe à ses proches.

Château Maucoil Lavau, à Châteauneuf-du-Pape  
T. 33 (0)4 90 70 98 70  
[www.chateau-maucoil.lavau.fr](http://www.chateau-maucoil.lavau.fr)

## PIQUE-NIQUER SUR LES PELOUSES DU CHÂTEAU PES- QUIÉ À MORMOIRON

A la belle saison, et sur simple réservation, on profite de l'art de vivre à la Provençale au Château Pesquié : la journée commence par une promenade libre le long du sentier vigneron (45 min), brochure informative à la main. On poursuit par une visite commentée des chais et une dégustation de différentes cuvées. Et enfin, on se voit remettre un panier en osier garni de produits du terroir qu'on peut pleinement apprécier avec les vins du château, à l'ombre des immenses platanes du jardin.

Château Pesquié à Mormoiron  
T. 33 (0)4 90 61 94 08  
[www.chateaupesquie.com](http://www.chateaupesquie.com)



## ASSOCIER «TRUFFE ET VIN» À MÉNERBES

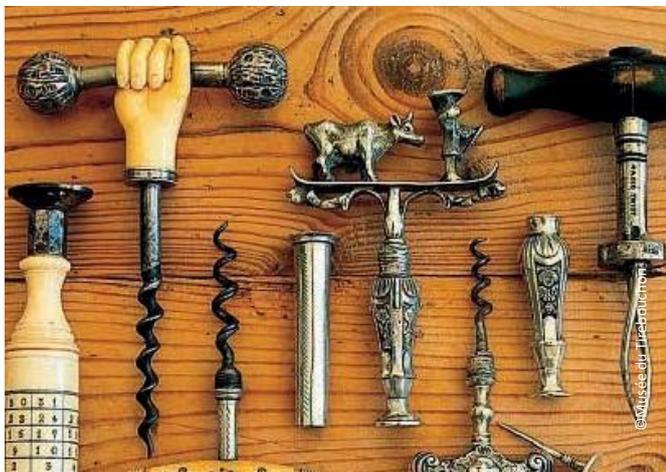
Installée dans un magnifique hôtel particulier du 17<sup>ème</sup> siècle, cette Maison de la Truffe et du Vin est **une vitrine des produits du terroir du Luberon**. Les caves sont dédiées logiquement au vin. On y trouve la presque totalité des vins du Parc du Luberon, avec salon de dégustation, espace d'information et vente (au même prix qu'à la propriété). Un espace est dédié à la truffe avec vente de produits truffés et truffes fraîches en saison. Espace de restauration sur place.

à Ménerbes et aussi au Caveau des Templiers à Richerenches T. 33 (0)4 90 72 38 37  
[www.vin-truffe-luberon.com](http://www.vin-truffe-luberon.com)

## VOIR LA COLLECTION D'UN POMELKOPHILE, À MÉNERBES

Une importante et originale collection de 1200 tire-bouchons du 17<sup>ème</sup> siècle à nos jours. Ouvert toute l'année.

T. 33 (0)4 90 72 41 58  
[www.musee-tirebouchon.com](http://www.musee-tirebouchon.com)



## VISITER UNE CAVE D'ARCHITECTE, À CUCURON

En avril 2017 a ouvert un lieu d'exception dédié au vin, dessiné par l'architecte Jean-Michel Wilmotte. Frappée par la beauté de caves conçues par de grands architectes en Espagne ou dans le Bordelais, la Famille Dubrule, a conçu avec lui sa cave de Cucuron (Luberon) comme « une œuvre d'art », mais aussi comme point d'intérêt touristique et comme lieu d'accueil digne d'un grand vin.

Une longue façade en pierres sèches s'harmonisant avec les courbes du vignoble donne le la. Dès l'entrée, le visiteur est projeté au cœur du processus de vinification. Dans un espace aéré, design, élégant, les rangées de cuves sont rendues visibles grâce à des parois vitrées, et un espace de réception, de vente et d'accueil touristique termine le parcours. Les matériaux utilisés, le bois, le verre, l'innox, sont naturellement empruntés à l'univers du vin. En plus de découvrir les vins du Domaine de la Cavale, le visiteur pourra déguster des vins du monde sélectionnés par Alain Grailot.

Contact presse : Nathalie FINA directrice d'exploitation  
[nathalie.fina@vignobles-paul-dubrule.com](mailto:nathalie.fina@vignobles-paul-dubrule.com)  
[www.vignobles-paul-dubrule.com](http://www.vignobles-paul-dubrule.com)

## DÉCOUVERTE DU TERROIR À CHEVAL

Rhonea... Sous ce nom se cache le produit de la fusion entre la cave de Beaumes-de-venise et celle de Vacqueyras. Ce massif des Dentelles constitue un paysage escarpé. Une échappée équestre ... Pour tout âge et tout niveau, découvrez et admirez les paysages viticoles à cheval au cœur du Massif des Dentelles de Montmirail. Entre sensations, émotions, curiosité et convivialité cette balade est l'occasion de vivre une expérience unique. Une dégustation des vins sera proposée à la fin de cette échappée dans l'une des deux Caves. Toute l'année, du lundi au samedi et sur réservation uniquement.

Rhonea - T. 33 (0)4 90 12 41 00  
[oenotourisme@rhonea.fr](mailto:oenotourisme@rhonea.fr)



## PARCOURIR LE MUSÉE DIDACTIQUE DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Un énorme foudre en châtaigner datant du 14<sup>ème</sup> siècle et des écrans vidéo, un gigantesque pressoir du 16<sup>ème</sup> et des audiophones, le Musée du Vin de Châteauneuf du Pape, 3<sup>ème</sup> génération, n'a rien du poussiéreux musée de vieux outils ! Sa **mise en scène très contemporaine** est un parcours d'initiation à la magie des vins et au travail du vigneron. Muni d'un audioguide, on part pour une déambulation en 17 étapes avant de conclure par une dégustation. Gratuit.

Musée du vin à Châteauneuf du Pape  
T. 33 (0)4 90 83 59 44  
[www.brotte.com](http://www.brotte.com)





# A VELO

## ► UNE SÉLECTION DE BALADES

1800 km c'est en gros ce qu'un amateur de vélo peut faire en sillonnant le Vaucluse sur l'un des 41 circuits balisés, pour tous les niveaux. On peut admirer les Dentelles de Montmirail depuis la véloroute Via Venaissia, découvrir les moulins à huile, traverser les vignobles tranquillement, sillonner le Luberon sur la véloroute du Calavon ou encore, si on est très fort (et motivé) s'élancer sur la Grande Traversée de Vaucluse à VTT. A hauteur d'homme, le nez rempli de l'air embaumé des campagnes, on est heureux comme... des papes.

[www.provence-a-velo.fr](http://www.provence-a-velo.fr)

### DE FONTAINE-DE-VAUCLUSE À LA PETITE VENISE (21 KM)

Torrentueuse, la Sorgue, rivière émeraude, jaillit à Fontaine de Vaucluse puis s'assagit jusqu'à L'Isle sur la Sorgue, surnommée la Petite Venise. Construite sur un entrelacs de rivières et de canaux, la ville rassemble tous les week-ends près de 300 brocanteurs et antiquaires et offre le dimanche matin un immense marché provençal. Le circuit balisé part de la ville, remonte la rivière jusqu'à sa source, puis longe vergers et exploitations maraîchères.

### LES OCRES À VÉLO (15 À 51 KM)

Les ocres du Luberon courent de Roussillon à Rustrel. Les anciennes carrières offrent aujourd'hui des paysages aux couleurs uniques, carmin, vermillon, jaune, or... Pour les découvrir, une boucle, balisée dans les 2 sens, relie les villages ocriers par de petites routes pittoresques et peu fréquentées.

### AUTOUR DE VAISON-LA-ROMAINE (42 KM)

C'est une balade à travers les vignes des Côtes du Rhône à Cairanne et Rasteau, des références pour les amateurs de vin. Au départ de Vaison-la-Romaine, riche de son patrimoine antique et médiéval, elle mène sur une petite route d'où s'admirent les Dentelles de Montmirail et le Mt Ventoux. On y découvre une ribambelle de villages viticoles.

### AU PAYS DE LA LAVANDE (33 KM)

A l'est du Mt Ventoux, le Val de Sault est un immense plateau calcaire couronné de villages pittoresques peuplés d'artistes et d'artisans. Dominant les champs de lavande, Sault est réputé pour la pureté de son air et sa luminosité exceptionnelle. C'est ici que se récolte la plus grande partie des lavandes et des lavandins produits dans le Vaucluse. Distilleries, nougateries et mielleries sont à visiter sur le parcours.



ZOOM  
SUR....

Notre dossier de presse « La Provence à vélo » est disponible sur notre site presse : [presse.provenceguide.com](http://presse.provenceguide.com)

# VOS CONTACTS PRESSE



**Julia BRILLARD**

Directrice Communication  
[j.brillard@vacluseprovence.com](mailto:j.brillard@vacluseprovence.com)  
T. 33 (0)4 90 80 47 06  
T.33 (0)6 49 99 04 86



**Valérie GILLET**

Responsable Presse-Promotion  
[v.gillet@vacluseprovence.com](mailto:v.gillet@vacluseprovence.com)  
T. 33 (0)4 90 80 47 08  
T. 33 (0)6 16 92 46 67



**Magali RIPERT**

France et international  
[m.ripert@vacluseprovence.com](mailto:m.ripert@vacluseprovence.com)  
T. 33 (0)4 90 80 47 07  
T. 33 (0)6 35 99 01 62



**Teresa STORM**

International  
[t.storm@vacluseprovence.com](mailto:t.storm@vacluseprovence.com)  
T. 33 (0)4 90 80 47 04  
T. 33 (0)6 35 99 01 63



**Liza MOREAU**

International  
[l.moreau@vacluseprovence.com](mailto:l.moreau@vacluseprovence.com)  
T. 33(0)4 90 80 47 03  
T. 33(0)6 27 23 08 20

NOTRE PHOTOTHQUE EN LIGNE : <http://photo.provenceguide.com>

SUIVEZ-NOUS SUR TWITTER : @provenceguide