



DESTINATION

Luberon

Magazine Touristique
Travel magazine



*Traill, vélo, rando : à vous la liberté !
Des passionnés vous partagent
leurs coups de coeur*



*Deux sagas familiales en Luberon
garantes de l'excellence provençale*



*Exclusivité : Interview de Hans Silvester.
Il nous livre son regard sur la Provence*

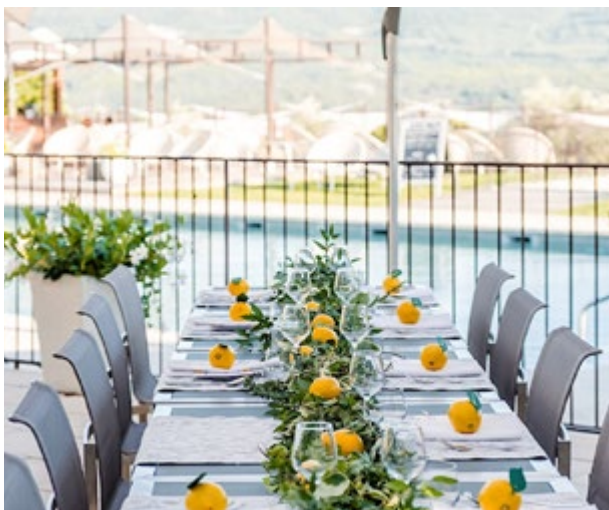
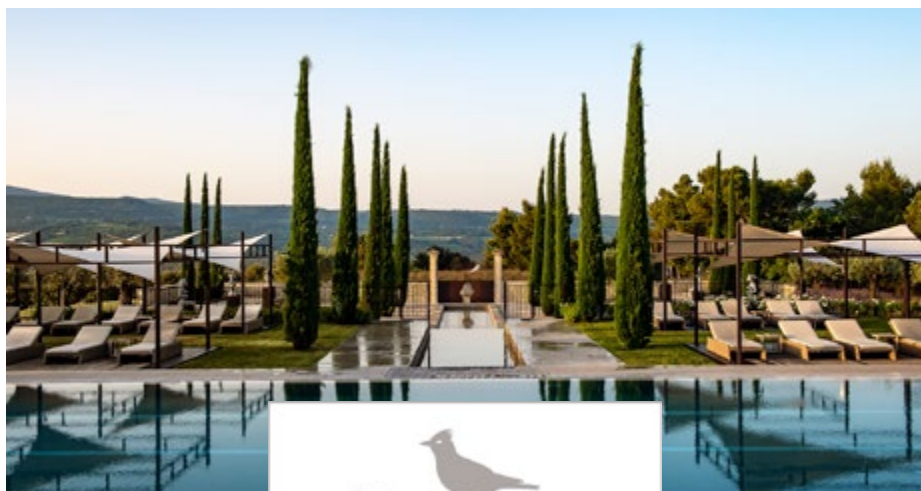
*...et tant d'autres
rencontres à partager !*

LUBERON™
COEUR DE PROVENCE
TOURISME

ISLE S/LA SORGUE
TOURISME

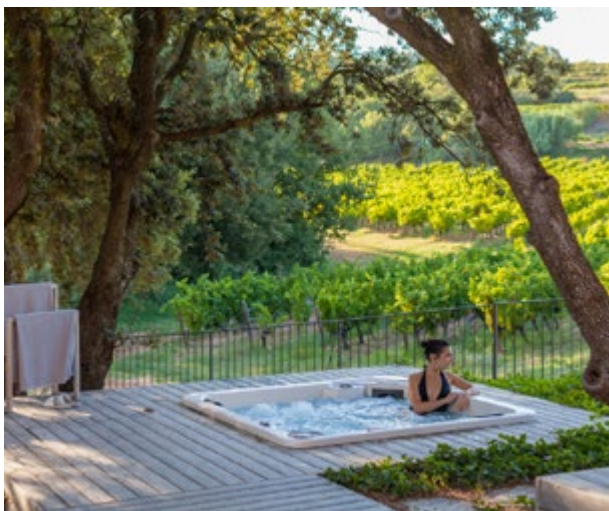


www.luberoncoeurdeprovence.com
www.islesurlasorguetourisme.com



63 CHAMBRES & LUXUEUSES SUITES
3 RESTAURANTS
SPA DE 2000 M²
LOCATION DE VÉLOS
ACTIVITÉS ŒNOTOURISTIQUES

Coquillade Provence Resort & Spa
84400, Gargas
www.coquillade.fr





PROVENCE ENJOY THE UNEXPECTED

La Provence est un mythe qui jamais ne déçoit : promenades paisibles parmi d'infinis champs de lavande, verres de rosé au coucher du soleil, au moment où les cigales se mettent à chanter...

Mais la réalité dépasse parfois le mythe : **laissez vous surprendre et vivez l'inattendu en Provence.**

#morethanprovidence
morethanprovence.com

Provence is a daydream that never disappoints: a quiet stroll, glass of rosé in hand as the crickets start to hum... And sometimes reality surpasses your imagination. Embark on a surprising and unforgettable journey through Unexpected Provence.

COPYRIGHTS : OT Luberon Coeur de Provence / P.Giraud-OT Luberon Coeur de Provence / M. Raffier-OT Luberon Coeur de Provence / OT Luberon Coeur de Provence / L'Isle-sur-la-Sorgue Tourisme / P.Giraud-OT Luberon Coeur de Provence / @Adobestock / Hocquel_A - VPA / p6 à 11 ©Hans Silvester / p12@apero-Marclaurin / P16 ©Solex en Lub' / P19 ©GérésDuez-point fusion poterie / P20 ©Catherine Fromaget / P22 à 25 ©Gérald Ben Loulou ©Damien Rosso ©Guillaume Demangeon ©Andy Simonds / @cedlaphoto / p34 ©Nicolas Di Luca / p36 & 37 ©L'Isle-sur-la-Sorgue tourisme / p38 & 39 ©OTLMV / p40 ©Christele Bourne / p42 ©Isabelle Avon-La Corée / ©Sébastien Clément-Les Garriguettes / p43 ©Patrick & Christian Brun / Olives : ©mathieuraffier / p45 ©OTLMV - OT L'Isle-sur-la-Sorgue - ©Archives Cavailon - ©Mathieu Raffier - ©want2becity / p46 ©Ferme des Callis Gordes / p47 ©Gérard Cazade - Bastide du laval Cadenet / p48 © Les Oreilles du Luberon / p50 ©Domaine de Fontenille / p55 ©JCO Spiruline & ©Spiruline de la Fontaine / p56, 57 ©Les truites de L'Isle-sur-la-Sorgue / p62, 64, 65 ©Brun Vian-Tiran ©Stephane Kande ©Marie Bouty ©Claire Curt / p63, 66, 67 ©Le Chateau du Bois

Remerciements : nous remercions toutes les personnes qui ont contribué à nous fournir les informations de qualité qui sont intégrées dans ce magazine.

Publication de Luberon Cœur de Provence Tourisme et Isle sur la Sorgue Tourisme / Edité à 8 000 ex.

Direction de la publication : Franck Delahaye et Xavier Feuillant

Rédaction : Anne Guillaumin, Olivia Roman et Magali Danel

Aide à la rédaction : Fabien Quezel Perron et Cristina Moresco

Graphisme : Studio Rétro Satana

Impression : Imprimerie Quadrifolio

4 : Repérez-vous
Find your way



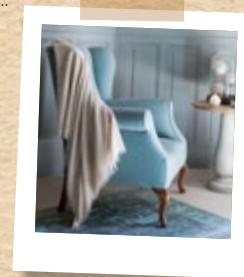
20 : Destination nature
À la rencontre de sportifs
et d'amoureux de la pierre...
Se balader à pied et à vélo...
Pêcher dans la Sorgue...
Nature destination



58 : Les antiquaires
à L'Isle
Antique dealers
in Isle-sur-la-Sorgue



6 : Interview de
Hans Silvester
Interview with
Hans Silvester

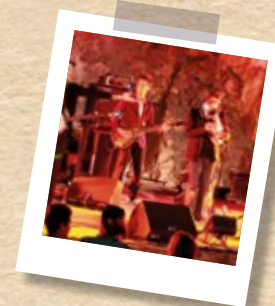


62 : Deux sagas
familiales
Two family sagas

12 : Suivez nos
ambassadeurs!
Follow our ambassadors



38 : Autour de la gastronomie
Nos agriculteurs, marchés et
viticulture... Agritourisme et
œnotourisme... Produits du terroir...
Spiruline et truites de L'Isle...
Gastronomy and local products



68 : Si vous sortiez ?
A vous de jouer
Let's go outside !

Multitude d'envies
satisfaites

Excellence des
moments partagés

Remarquables
paysages...

Cascade d'émotions
Intensité
des rencontres !

À vous le Luberon,
les Monts de Vaucluse
et le Pays des Sorgues !

Nous sommes sûrs
que vous allez adorer !
Partagez vos plus beaux instants
sur les réseaux

#jaienviedeluberon

#luberoncoeurdeprovence

#islesurlasorguetourisme

#destinationluberon

Multiple wishes met
Excellent moments shared
Remarkable landscapes...
Cascading emotions
Intense encounters!

The Luberon, Monts de Vaucluse and
Pays des Sorgues are yours to explore!
We're sure you will love them!
Share your favourite moments
with us on social media.

Notre Territoire

Repérez-vous entre
Luberon, Monts de Vaucluse
et Pays des Sorgues

Find your way around
the Luberon, Monts de Vaucluse
and Pays des Sorgues



-   **Patrimoine / Musées**
Heritage / Museum

-  **Antiquaires**
Antic shops

-  **Moulin à Huile**
Oil Mill

-  **Jardin remarquable**
Outstanding Garden

-  **Plus Beaux Villages de France**
Most beautiful villages in France

-   **Site géologique majeur**
Geological site

-   **Itinéraire botanique
ou viticole/ Parcours santé**
Botanical itinerary or wine trail /
Fitness trail

- GR** **Sentier de Grande Randonnée**
Long distance trail

-   **Point de vue accessible
en voiture/ à pied**
Viewing point accessible
by car / on foot

-   **Via Ferrata / Escalade**
Via Ferrata / Climbing site

-  **Accrobranche**
Tree top adventure

-    **Pêche / Baignade / Canoë**
Fishing / Swimming / Canoeing

-   **Montgolfière / Parapente**
Hot Air Balloon / Paragliding

-  **Golf**
Golf

-  **Véloroute du Calavon**
Véloroute du Calavon cycle path

-  **Luberon à vélo**
Luberon à vélo cycling tour

-  **Vaucluse à VTT**
Mountain biking in Vaucluse





Hans Silvester

INTERVIEW

©Hans silvester

Un regard lumineux, une voix douce mais ferme : Hans Silvester est un photographe mondialement connu qui sort très vite du cadre classique de l'interview. Il préfère feuilleter avec vous son album photos et partage les convictions qu'il s'est forgées au cours de ses reportages. Ses photographies sont une forme d'écriture. Elles placent au premier plan les enjeux d'un territoire et de ses habitants.

With his clear gaze and soft, steady voice, world-famous photographer Hans Silvester is swift to do away with the conventional interview style, preferring to look through his pictures with you and talk about what he has come to believe in through his work. His photographs are a form of writing, focused primarily on what is at stake for a territory and its inhabitants.



PREMIERS CRIS :
le 02 octobre 1938 !

HANS VOIT LE JOUR
en Allemagne à Lörrach

OÙ IL DEVIENT
APPRENTI PHOTOGRAPHE

à 13 ans. Pour ses 14 ans, ses parents lui offrent son premier appareil photo : un Agfa.

TOMBÉ AMOUREUX
DU LUBERON,

il s'y installe en 1962

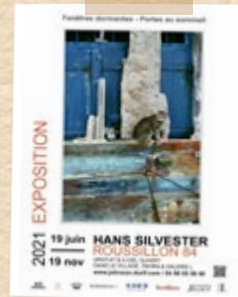
OUVERTEMENT ENGAGÉ

en faveur de l'environnement, Hans Silvester a signé de nombreux livres, expositions et articles. Ses photos ont fait le tour du monde.

His deep and open commitment to the environment has resulted in numerous books, exhibitions and articles, and his photographs are known the world over.



EXPO
● Fenêtres
dormantes
Portes au
sommeil



• Découvrez des photos grand format de Hans Silvester du 19 juin au 19 novembre 2021 à Roussillon : dans les ruelles du village, les jardins de l'écomusée de l'ocre Okhra et dans la galerie L. Une déambulation rêveuse, poétique et colorée avec plus de 40 photographies grand format exposées.

• Fenêtres dormantes - Portes au sommeil Photography Exhibition: Discover Hans Silvester's work at this exhibition, which is taking place in Roussillon from 19 June to 19 November 2021. Admire over 40 of the photographer's large format photos on a dreamy, poetic and colourful stroll through the narrow village streets, the gardens at Ôkhra - Ecomuseum of Ochre and at Galerie L.

• **Expo permanente à L'Isle-sur-la-Sorgue**
• Toute l'année à la galerie
• Retour de Voyage, 6 rue Rose
• Goudard à L'Isle-sur-la-Sorgue.

• More photos from Hans Silvester ? The galerie «Retour de Voyage», 6 rue Rose Goudard in l'Isle sur la Sorgue hosts a permanent exhibition.

Hans Silvester

ENTRETIEN

Objectif nature

🇬🇧 Hans Silvester: a journey towards nature

“ Pourquoi avoir choisi la photo comme mode d'expression ?

Ma passion pour la photographie remonte à l'enfance. Je voulais partager ce que mes yeux voyaient, prendre des photos dans un but précis, celui de communiquer. Lorsqu'une situation m'interpelle, je prends l'initiative. Je pars en reportage pour observer et témoigner. Quand on est photographe, être au bon endroit, au bon moment est capital. Il faut aussi avoir le courage de son engagement, croire en son sujet. Au retour, c'est plus facile de présenter un travail presque "clé en main" aux rédactions même si le métier de photographe a évolué... Les sujets se veulent plus consensuels. Quand j'ai réalisé un reportage sur les braconniers en Afrique, j'ai financé son impression à Apt en toute autonomie car je n'ai pas pu trouver d'éditeur prêt à me suivre. Il y a aussi la disparition des grandes agences photos, la diminution des budgets rédactionnels... Heureusement, les galeries exposent toujours nos travaux.

Je voulais partager ce que mes yeux voyaient, prendre des photos dans un but précis, celui de communiquer.

🇬🇧 What led you to photography as a means of expression?

My intense love for photography goes back to my childhood. I wanted to share what I saw with my own eyes, and to take pictures with one specific aim: communicating. When I feel curious or disturbed about a situation, I take the initiative, and set out on an assignment to observe and record. It's crucial for a photographer to be in the right place at the right time. You also need the courage of your convictions, and belief in your subject. When you get back, it's easier to present a pretty much "ready-to-go" piece to editors, even though the photographer's job has changed over the years. There's more interest in consensual subjects these days. When I did a report on poachers in Africa, I had to pay to have it printed in Apt because I couldn't find a publisher willing to take it on. The big photo agencies are also going under, and editorial budgets are more restricted. Luckily, galleries still exhibit our work.





©Hans silvester

©Hans silvester

Le changement climatique est l'un des thèmes sur lesquels j'ai travaillé avec le plus d'intensité.



©Hans silvester

©Hans silvester



©Hans silvester

©Hans silvester



Vous êtes un photographe réputé pour être un ardent défenseur de l'environnement...

Le changement climatique est l'un des thèmes sur lesquels j'ai travaillé avec le plus d'intensité. Il faut montrer ce qu'il se passe pour faire évoluer les esprits et les situations. J'ai démarré dès 1972 avec un sujet sur la déforestation en Amazonie. Le magazine Géo l'avait publié et sa parution avait fait du bruit. Par la suite, j'ai beaucoup appris sur les dangers qui pèsent sur la nature sauvage à travers des reportages sur l'eau avec la rivière Calavon et sur les différents parcs naturels d'Europe.

🇫🇷 You are a photographer known for your fervent defence of the environment..

Climate change is one of the themes I've worked on most intensively. You have to show what is happening if you want to change minds and situations. I started in 1972 with a subject on deforestation in the Amazon. It was published by the magazine Géo, and it caused a stir. Afterwards, I learned a lot about the dangers threatening wild natural areas through my reports on water, with the Calavon River, and on various natural parks in Europe.



Vous avez également fait la part belle aux chats !

Ma période "Chats" a démarré le jour où il a été trop dur pour moi de continuer à travailler sur la problématique de l'environnement. Je suis parti en voyage à Mykonos et j'ai fait une fixation sur les chats. Je suis beaucoup mon intuition. Lorsque j'ai été en Afrique pour un reportage sur l'origine de l'homme dans la Vallée de l'Omo, le berceau de l'humanité, j'ai découvert les étonnantes peintures qui ornent la peau de la tribu Surma et j'ai aussi rencontré les Bents, une ethnie qui partage tout son quotidien avec les animaux.

🇫🇷 Cats are also a major subject of yours!

My "Cats" period started the day it became too hard for me to continue working on environmental issues. I went on a trip to Mykonos and became fixated on cats. I follow my intuition a great deal. When I went to Africa for an assignment on human origins in the Omo Valley, the cradle of mankind, I discovered the extraordinary images the Surma tribe paint on their skins. I also met the Bench, an ethnic group who share their entire daily lives with animals.





Je photographie beaucoup ma région d'adoption : les chevaux, la pétanque, les lavandes...



J'aime photographier le coucher de soleil de ma maison, le Luberon et sa Vallée".
Hans Silvester



La Provence reste néanmoins votre terre d'attache, elle a tapé dans l'oeil de votre objectif...

Ah... oui ! Je photographie beaucoup ma région d'adoption : les chevaux, la pétanque, les lavandes, les arbres, les oiseaux, et même le tournage du film " Le hussard sur le toit". Dans les années 90, je travaillais encore à la pellicule. Je n'ai pas éprouvé de difficulté à m'adapter au changement technique et je suis passé facilement du noir et blanc à la couleur. Pour ces photos de film, c'est le réalisateur Jean-Paul Rappeneau qui a pris contact avec moi car il avait lu la préface que Jean Giono avait rédigé pour mon ouvrage dédié à la Camargue.

EN However, Provence is where your heart lies, and it certainly caught the eye of your lens...

Oh yes! I photograph my adopted region a great deal: horses, pétanque, lavender, trees, birds, even the shoot of the film *Le Hussard sur le toit* (The Horseman on the Roof - based on the novel by Jean Giono). In the 90s, I was still working with film. I had no problem adapting to the technical changes and went easily from black and white to colour. For these film photos, the director Jean-Paul Rappeneau contacted me because he had read Giono's preface to my book on the Camargue.

EN Comment avez-vous obtenu cette préface de Giono ?

Je lui ai demandé ! En Allemagne, à l'école, nous aimions lire Albert Camus et Jean Giono. Ce dernier a beaucoup écrit sur la Provence, la nature et la condition de l'homme.

EN How did you get Giono to write this preface?

I just asked him! In Germany, we loved reading Albert Camus and Jean Giono at school. Giono wrote a lot about Provence, nature and the human condition.



“

Qu'est-ce qui a fait que vous avez posé vos valises en Luberon ?

Dans les années 60, j'ai fait la connaissance de la Provence par la Camargue. Au départ, j'y ai vu un théâtre : les places où l'on jouait aux boules, les joueurs de Cavaillon dont j'étais devenu le grand copain. Je faisais mes photos, je les développais, je les donnais le lendemain et j'étais bien accepté. J'avais auparavant vécu en Forêt Noire, j'y avais acheté une ferme mais les locaux ne comprenaient pas en quoi consistait mon métier de photographe. Ici, c'était plus simple. Il y a un engagement culturel de longue date qui peut être lié au fait que le Luberon est une terre d'accueil. Et puis, le territoire est riche de grandes maisons familiales comme Blachère, Morand, Salinger qui oeuvrent beaucoup sur le terrain de la culture. On se croise au marché, chez les producteurs bio, dans les vernissages. On travaille ensemble tout en cultivant l'amour de son petit "chez soi". J'apprécie beaucoup ce sentiment agréable de cocon douillet.

🇬🇧 What made you move to the Luberon?

In the 1960s, I got to know Provence through the Camargue. At first, I saw it as a theatre: the squares where we played bowls, and the players in Cavaillon, with whom I became great friends. I took my pictures, developed them, gave them away the next day and was greeted with open arms. Before that, I lived in the Black Forest, where I bought a farm - but the locals never understood what being a photographer was all about. Here it was easier. There is a long-standing cultural commitment that probably comes from the Luberon's open and welcoming spirit. And the territory has a wealth of big family houses like Blachère, Morand and Salinger, which do a lot in the field of culture. Everyone meets up at the market, organic producers' shops and exhibition openings. We work together while cultivating our love for our little «homes». I really enjoy this sense of a cosy cocoon.

Le Luberon dispose d'une richesse, d'une qualité de vie dont il faut prendre soin.



“

Quel regard portez-vous sur votre région d'adoption ?


J'aimais les épouvantails qui jalonnaient les champs des cultures diversifiées de Provence. Au cours de mes voyages, ils sont devenus un vrai repère au point que je leur ai consacré un livre ! J'apprécie aussi la beauté de ce pays, sa lumière, la variété de ses paysages : le Luberon, le Ventoux, les Basses Alpes, la Camargue. C'est fabuleux. Toutes les promenades sont un rêve : en moto, en vélo, en rando. Vous pouvez être seul et le rester ! Parallèlement, le tourisme se développe mais il y a beaucoup de voies vertes et il s'agit d'un tourisme axé sur la dégustation des vins, les rencontres avec les artisans, l'excellence de la cuisine. Le Luberon dispose d'une richesse, d'une qualité de vie dont il faut prendre soin. Les jeunes générations doivent préserver l'étonnante alchimie que forment encore ici le climat, les paysages et les hommes ■■■

🇬🇧 What is your view of your adopted region?

I always loved the scarecrows lining the fields of Provence's fields of crops. During my travels, they became such a "thing" for me that I dedicated a whole book to them! I'm also deeply moved by the magnificent countryside here, with its light and endlessly varied landscapes: the Luberon, the Ventoux, the Basses Alpes, the Camargue. It's astounding. Every time you take a hike, or go on a bike or motorcycle trip, it's total heaven. You can be alone - and stay that way! It's true that tourism is also growing, but there are a lot of greenways now, and it's the sort of tourism focused on wine tasting, meetings with craftspeople and marvellous food. The Luberon has an incredibly rich quality of life that needs to be cherished. The younger generations need to preserve the amazing alchemy that still persists between the climate, the landscapes and the people here.



*Chez nous, entre
Durance et Sorgue,
entre Monts de Vaucluse
et Luberon, vous avez
le choix d'occuper vos
journées comme
il vous plaît !*

 There are so many different ways to pass the time when you stay with us here between Durance and Sorgues, and between Monts de Vaucluse and Luberon! Whether your idea of perfection is lazing on a deckchair under a shady tree or enjoying the thrills of mountain biking on dedicated trails, you can be sure there's something here for everyone. We are a 'Nature' destination with an abundance of gastronomy and culture in the mix!

*Entre repos parfait dans un transat à l'ombre
d'un tilleul et sensations du VTT dans des chemins
engagés, chacun trouvera son bonheur.*

*Nous sommes une destination
"Nature" qui rime
avec gastronomie
et culture !*





Des balades...



Des marchés...



Des musées...



Regardez les pages suivantes, nous vous présentons quelques personnages pour vous inspirer et vous accompagner. Libre à vous de piocher vos activités chez les uns ou chez les autres ou tout simplement de suivre leur programme ! Nous l'avons conçu comme nous l'aurions aimé.

🇫🇷 Browse through the following pages, where we will introduce some people who will inspire and accompany you. Pick and choose your activities from those offered by one or another or simply follow their programme! We designed everything with your pleasure in mind.

- **SI VOUS CHERCHEZ PLUS**
- **D'IDÉES, DE CONTACTS**
- **ET D'HORAIRES, UN GUIDE**
- **PRATIQUE EST À VOTRE**
- **DISPOSITION AVEC TOUTES**
- **LES ADRESSES DISPONIBLES**
- **SUR NOTRE DESTINATION.**

- *🇫🇷 If you need more ideas, contact details or times, a practical guide is at your disposal with all of the addresses available at our destination.*

BRUN DE VIAN-TIRAN®



Depuis 1808, à l'Isle-sur-la-Sorgue, une Entreprise du Patrimoine Vivant pérennise un métier de toujours qui transmet des valeurs pour un monde plus doux : celui de filateur et de tisserand en laines nobles.

Pierre et Jean-Louis Brun, 7^e et 8^e générations de la Manufacture familiale Brun de Vian-Tiran, vous invitent à découvrir sa Boutique et son Musée Sensoriel. Trois univers : la nuit avec les couvertures, couettes, oreillers, la mode et les châles, écharpes et accessoires et la décoration avec le plaid, objet emblématique de la Maison.

Pour vous entourer de ce que la nature offre de plus beau, transformé avec respect dans nos ateliers.

lafilaventure

BRUN DE VIAN-TIRAN®

BOUTIQUE DE LA MANUFACTURE & MUSÉE SENSORIEL À L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

www.brundeviantiran.com

Horaires, événements, infos pratiques sur lafilaventure.com

Une Entreprise du Patrimoine Vivant





Clémence et Frédéric avec Charlotte et Dimitri, en vacances pour la première fois dans le Luberon : en avant le chant des cigales et les menthes à l'eau dans les villages.

🇫🇷 Clémence and Frédéric are here with Charlotte and Dimitri for their first holiday in the Luberon and they're loving the chirping sound of the cicadas and refreshing mint drinks in the villages.



ON A RAMENÉ...
UN PLATEAU DE PÊCHES
+ DES FRUITS CONFITS
+ PETITS SACS EN OSIER
ACHETÉS SUR UN MARCHÉ

🇫🇷 We came back with... a tray of peaches + a box of candied fruit + a straw hat

LE MOMENT COUP DE CŒUR

● Pique-nique terroir en bord de Sorgue avec les pieds dans l'eau fraîche.

🇫🇷 The highlight: A terroir-style picnic on the banks of the Sorgue with toes dipping in the cool water.

Département du Vaucluse (84)
 Coucou Papi, Coucou Mamie,
 On passe des vacances supers dans le Luberon. Margot a appris à faire du vélo, je me suis fait un copain âne, on est partis en balade avec lui tout un après midi, il adorait l'herbe sur le bord du chemin au camping on a de nouveaux amis : papa et maman sont contents et commandent des pizzas faites par le monsieur du camping. C'est trop bon !
 Gros bisous
 Enzo

Photos Sud Soleil - www.sudsoleil.fr - Reproduction interdite



Mrs et Mme Dupont
 Rue du Petit Pré
 29000 Brest

Département du Vaucluse (84)

On adore ! soleil, sieste et découvertes, les enfants sont ravis et nous aussi.
 On a fait le marché, on y retourne avant de partir pour rapporter des fruits et des légumes incroyables !
 Bises

Photos Sud Soleil - www.sudsoleil.fr - Reproduction interdite



Mr et Mme Durand
 Place du Soleil
 64200 Biarritz





Pauline, Barbara et Julie : « Fin des partiels quelques mois pour souffler... hébergement checké, vélos réservés... à nous les routes du Luberon à vélo... »

🇬🇧 Pauline, Barbara et Julie: The mid-terms are over, so we've a few months to wind down. Accommodation dealt with; bikes booked, and we're off to explore the Luberon by bike.



ON A RAMENÉ...
PLEIN DE FOUS RIRES !
+ STOCK DE SPIRULINE
POUR L'ÉNERGIE + DES
PRODUITS À LA LAVANDE

🇬🇧 We came back with... so much fun and laughter! + a stock of spirulina for energy + lavender-scented products

LE MOMENT COUP DE CŒUR

- Itinéraire balisé qui emprunte des superbes petites routes.
- Les hébergeurs, loueurs et taxis dédiés à la pratique du vélo sur place.

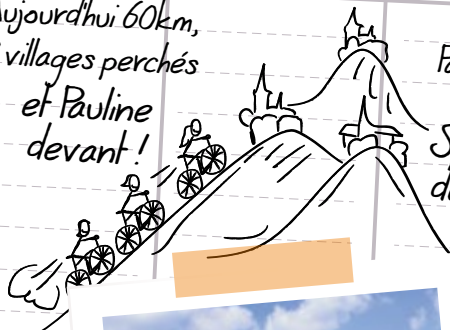
🇬🇧 The highlight: A signposted route that goes along some wonderful little roads. Accommodation providers, rental companies and taxis dedicated to cycling on-site.



Semaine Mois Année

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Aujourd'hui 60km,
 3 villages perchés
 et Pauline
 devant!



Papouilles bien
 méritées :
 Spa & 30mn
 de massage
 à l'hôtel



Enfin en w

SAMEDI

Un des plus beaux
 villages de France!



Pauline qui se régale!



Un moment détente...

★ SUPER IMPORTANT

Festival Yeah
 Lourmarin
 début juin
 Revenir avec Jules

PENSER À

Réserver avant le





Sarah et Tom, étudiants parisiens :
« 10h Gare de Lyon... 13h Avignon...
Voiture louée... Une escapade pour
s'aérer avant les partiels... »

🇫🇷 Sarah and Tom, students from Paris:
10 am Gare de Lyon - 1 pm Avignon -
Rented car - Half a week in the Luberon
in order to be fresh for the exams!



ON A RAMENÉ...
UN 33 TOURS
+ UN SUPER ALBUM
PHOTOS
+ BOUTEILLES
DE BIÈRES LOCALES

🇫🇷 We came back with... A long-playing
record + a wonderful album + photos
+ bottles of local beer

LE MOMENT COUP DE COEUR

● Le petit déjeuner "Homemade"
de la chambre d'hôte

🇫🇷 The highlight: homemade
breakfast in the B&B



#winelovers #winetime #wineglass
#vinsluberon #luberonvillages #baravins
#frenchwine #charcuterietable



#cafeconcert #sonographe
#fmr-artistoninstagram



#solex #solextour #solexluberon
#solexperience #sovintage #vintagemotorcycle



#olivertree #oliveoil #huiledolive #tapenade



#vintageclothing #friperie #vintage
#arto@heday



#brocantevintage #brocantestyle
#brocantedecor #decoaddict #decoration
#decohome #decoideas



#frenchfood #foodphotography -
#foodstagram #frenchfoodlovers



#viaferrata #paysagemagnifique
#paysageluberon #sportmotivation



#homemade #homemadecooking
#homemadewithlove #homemadelovers





Louise & Robert, habitués du Luberon qui viennent au soleil pour savourer le rythme de la vie Provençale.

Louise and Robert are regular Luberon sunseekers who love the pace of Provençal life.



ON A RAMENÉ...
VIN, HUILE D'OLIVE,
MIEL + DES VERRES
CHINÉS À L'ISLE

We came back with... Wine, olive oil, honey, + a second-hand glasses we picked up on the island

LE MOMENT COUP DE CŒUR

● Les couleurs et les odeurs début mai quand le jardin reprend vie.

The highlight: the colours and smells when the garden comes back to life in early April.

	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE
1	ME	1 VE	1 LU	1 ME	1 SA	1 MA	1 JE
2	JE	2 SA	2 MA	2 JE	2 DI	2 ME	2 VE
3	VE	3 DI	3 ME	3 VE	3 LU	3 J	3 V
4	SA	4 LU	4 JE	4 SA	4 MA	4 V	4 S
5	DI	5 MA	5 VE	5 DI	5 ME	5 SA	5 DI
6	LU	6 ME	6 SA	6 LU	6 JE	6 DI	6 LU
7	MA	7 JE	7 DI	7 ME	7 SA	7 LU	7 MA
8	ME	8 VE	8 LU	8 JE	8 MA	8 V	8 S
9	JE	9 SA	9 MA	9 VE	9 DI	9 ME	9 JE
10	SA	10 DI	10 ME	10 VE	10 MA	10 V	10 S
11	DI	11 LU	11 JE	11 SA	11 MA	11 V	11 S
12	LU	12 ME	12 SA	12 DI	12 ME	12 SA	12 DI
13	MA	13 JE	13 DI	13 ME	13 SA	13 LU	13 MA
14	ME	14 VE	14 LU	14 JE	14 MA	14 V	14 S
15	SA	15 DI	15 ME	15 VE	15 DI	15 ME	15 JE
16	DI	16 LU	16 JE	16 SA	16 MA	16 V	16 S
17	LU	17 ME	17 SA	17 DI	17 ME	17 SA	17 DI
18	MA	18 JE	18 DI	18 ME	18 SA	18 LU	18 MA
19	ME	19 VE	19 LU	19 JE	19 MA	19 V	19 S
20	SA	20 DI	20 ME	20 VE	20 DI	20 ME	20 JE
21	DI	21 LU	21 JE	21 SA	21 MA	21 V	21 S
22	LU	22 ME	22 SA	22 DI	22 ME	22 SA	22 DI
23	MA	23 JE	23 DI	23 ME	23 SA	23 LU	23 MA
24	ME	24 VE	24 LU	24 JE	24 MA	24 V	24 S
25	SA	25 DI	25 ME	25 VE	25 DI	25 ME	25 JE
26	DI	26 LU	26 JE	26 SA	26 MA	26 V	26 S
27	LU	27 ME	27 SA	27 DI	27 ME	27 SA	27 DI
28	MA	28 JE	28 DI	28 ME	28 SA	28 LU	28 MA
29	ME	29 VE	29 LU	29 JE	29 MA	29 V	29 S
30	SA	30 DI	30 ME	30 VE	30 DI	30 ME	30 JE
31	DI	31 LU	31 JE	31 SA	31 MA	31 V	31 S

Luberon ouverture maison

Brocante internationale

Foire ISLE/SORGUE

Marché + Visite Filaventure Isle/Sorgue

Balade Gorges de Verdon

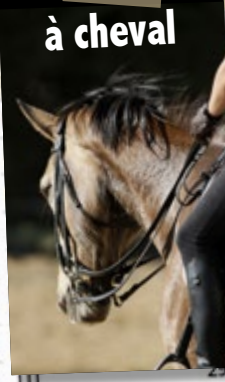
Liste restos** avec les amis pique-nique Resto? voir site www.islesurlasorgue tourisme.com

Voir les balades de mi-saison de Luberon Coeur de Provence Tourisme www.luberoncoeurdeprovence.com

Concert Lourmarin 18h

Réserver Luberon en tout sens

Vernissage Galerie Lourmarin



SUNSET

12h Hugo et Clémentine TGV Arignon

Marché Paysan Petit Palais

Visite guidée

Journée vélo + Gouter

En vie en rose

Journée au Ventour

Festival Arignon

Ferme Billy Billy

Départs enfants

Réserver SPA Yoga

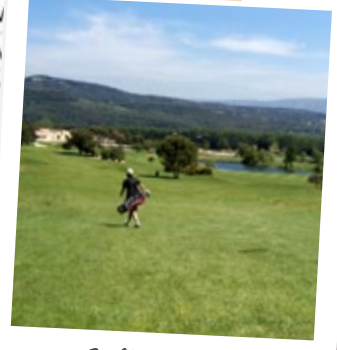
Atelier dégustation vin Saumane

Intrigue Opéra résa site OT

voir spectacles enfants



Tournoi golf Fontaine



Golf Saumane





Olivia & Rémy : paysages d'automne et été indien pour profiter du soleil avant l'hiver...

Olivia & Rémy: Olivia and Rémy: autumn landscapes and an Indian summer to make the most of the sunshine before winter closes in...



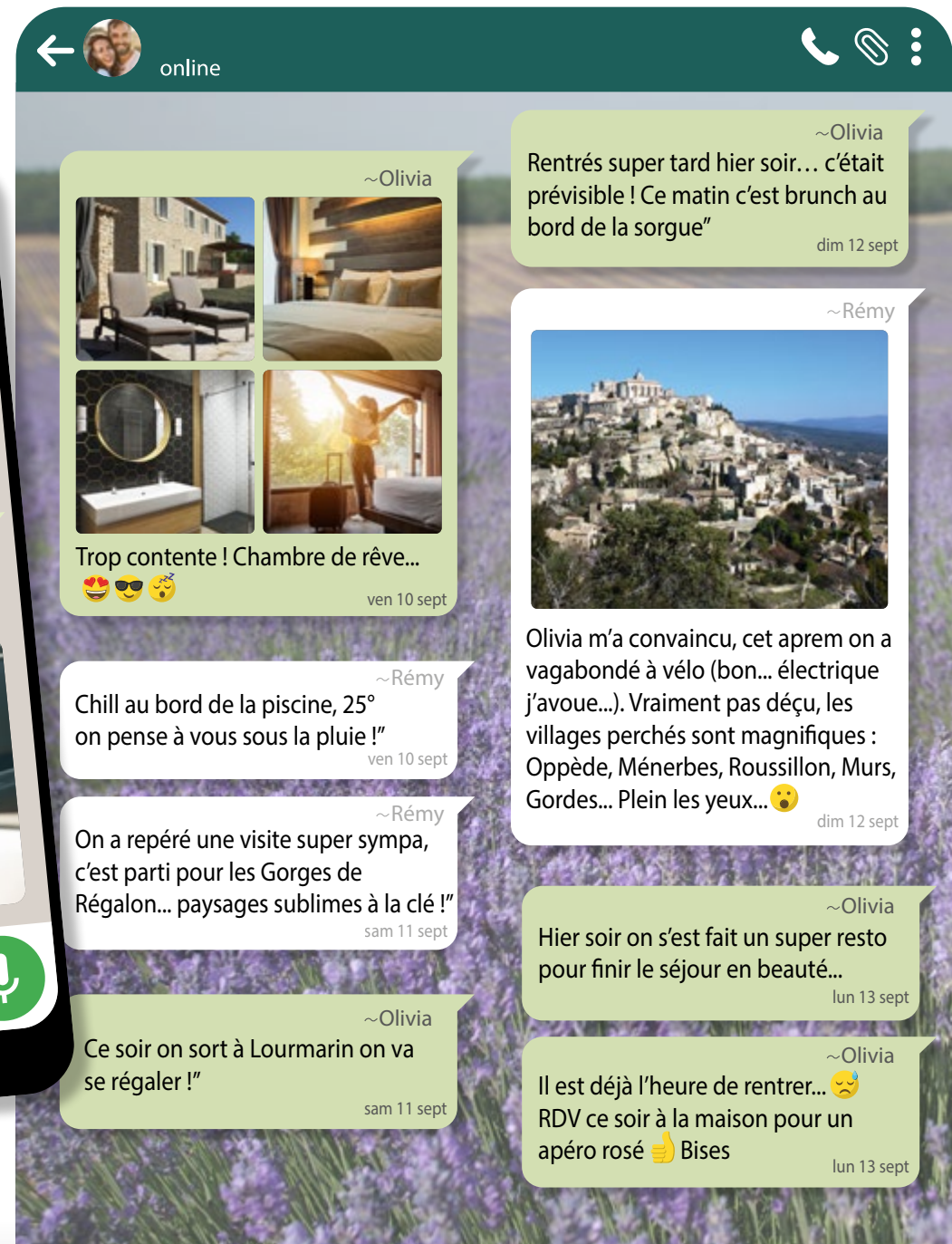
ON A RAMENÉ...
HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE
+ 3 BOUTEILLES DE VIN
+ TAPENADES & CO POUR L'APÉRO

We've brought... Lavender essential oil, three bottles of wine and tapenades and other stuff as an aperitif.

LE MOMENT COUP DE CŒUR

● Le repas gastronomique préparé avec des produits régionaux, un vrai régal...

The highlight: the top-notch meal made with regional products: a total treat...





Lisbeth et François :
« On inaugure le camping car !
trop contents et trop libres !!! »

🇬🇧 Lisbeth and François: 'We're using our
campervan for the very first time! We feel
so happy and so free!'



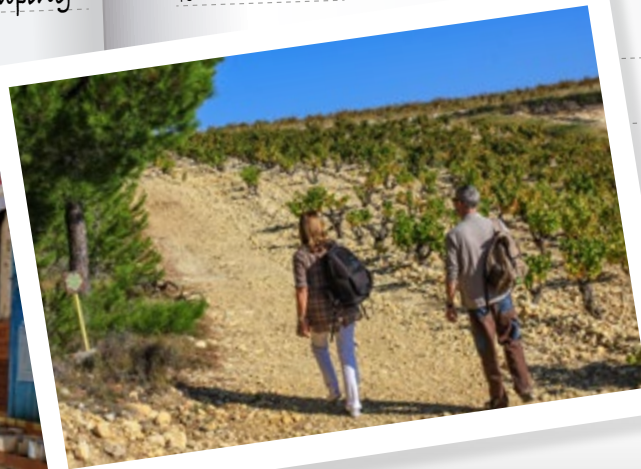
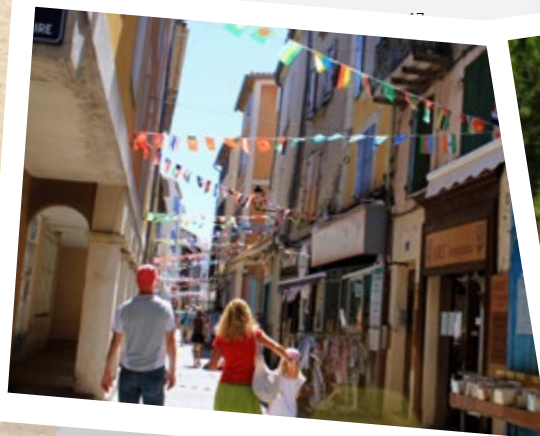
ON A RAMENÉ...
+ MOUCHES DE PÊCHE
+ POTERIE

🇬🇧 We've brought...
fishing flies and pottery

LE MOMENT COUP DE COEUR

● Nos rencontres authentiques
avec les locaux

🇬🇧 The highlight: our authentic
encounters with the locals



Jeudi
13 MAI

6 6

7h - Km : 0
Départ Lyon

8 8

9h30 - Km 220 - Sortie A7

10h - Km 250 - IS
Arrivée à l'Isle sur la Sorgue

11 11

12 12

13 - Marché et déjeuner
- visite du Musée de
la villa Datris

14 14

15 15

16h - Entrée au camping

Vendredi
14 MAI

8h - RDV
avec Nicolas,
guide de
pêche pour
leçon

Lisbeth
9h30 Boutiques
à l'Isle/sorgue
Thé et livre
Salon

13h30 Rando
nature avec
un guide local
Autour de
Fontaine de
Vaucluse

Repos

Dimanche
16 MAI

- Marché des
producteurs Coustellet
Petit déj sur place



Truite Fario
Poids : 500g
Taille : 25 cm

Samedi tte la journée :
- visite village perché
- Restau étoilé
(voir notre guide
Michelin)




Respirer, marcher, courir ou pédaler, à vous la liberté !


Bienvenue en Luberon, Monts de Vaucluse et Pays des Sorgues. Nous aurions pu choisir de vous expliquer tout simplement que notre nature est belle. Mais nous avons fait appel à 7 passionnés qui vous expriment leurs sensations à leur manière.


● Trois sportifs tout d'abord, qui ont choisi notre destination comme terre d'entraînement quotidien. De là, ils ont glané au fil des années des récompenses à travers le monde et sont devenus nos ambassadeurs. Routes, sentiers, chemins... ils les connaissent tous et les pratique à l'envie selon la saison et le temps. Ils nous partagent leurs instants préférés au cours de la journée tout comme quelques "plans" adaptés aux conditions locales, particulièrement physiques.

● Quatre passeurs du temps ont eux, été sollicités, pour nous parler du paysage, de sa formation géologique et de l'importance de la pierre dans notre campagne. En vous promenant à travers notre destination, vous noterez que la pierre est omniprésente. Avec eux, vous apprendrez pourquoi et quelle est son influence sur ce paysage que l'on aime tant. Nous avons interrogé deux guides de randonnée, un géologue et un murailleur...

Découvrez leur message...

 *Breathe, walk, run or pedal - you're free to choose! Welcome to Luberon, Monts de Vaucluse and Pays des Sorgues. We could simply have taken it on ourselves to describe how beautiful our nature is. But instead we asked seven aficionados to share their opinions in their own words.*

 *Three sports enthusiasts to start with, who chose our region as a daily training ground. Since then, they have gleaned awards over the years and around the world and have become our ambassadors. Roads, trails, paths... they know them all and make plenty of use of them depending on the time of year and the weather. They share some of their favourite moments throughout the day with us, as well as a few 'plans' adapted to the more physically demanding local conditions.*

 *And then we have four other knowledgeable contributors - two hiking guides, a geologist and a drystone waller - who tell us about the landscape, its geological formation and the importance of stone in our countryside. When you are out and about enjoying our destination, you will notice that stone is everywhere. Our contributors will help you understand why this is so and what impact it has on this landscape that we love so much. See what they have to say*



Au sommet !

INTERVIEWS

3 sportifs en Provence...

☞ Onwards and upwards!
Interviews: 3 athletes in Provence...



Andy Symonds

À 39 ANS, CET INGÉNIEUR BRITANNIQUE, INSTALLÉ DEPUIS 2011 DANS LE LUBERON, PRATIQUE LE TRAIL, LE TRAIL ULTRA ET LE SKYRUNNING. IL A FONDÉ L'ASSOCIATION TRAIL VAUCLUSE WWW.TRAILVAUCLUSE.COM 2012 EST SON ANNÉE : VAINQUEUR DU TRAIL DU VENTOUX, DE LA SAINTE-VICTOIRE, DE L'ARDÉCHOIS. IL A ÉTÉ 2 FOIS CLASSÉ DANS LE TOP 20 UTMB.

☞ At 39, this British engineer, who has lived in the Luberon since 2011, practises trail-running, ultramarathons and skyrunning. He founded the association Trail Vaucluse www.trailvaucluse.com. 2012 was his golden year, when he won the Trail du Ventoux, the Sainte-Victoire and the Ardéchois. He has twice reached the Top 20 in the UTMB (Ultra-Trail du Mont-Blanc).



Gérald Ben Loulou

AGÉ DE 45 ANS, ORIGINAIRE DE MARSEILLE, IL A UNE PETITE ROUE QUI TOURNE DANS LA TÊTE DEPUIS L'ADOLESCENCE. IL PRATIQUE LE VTT ET LE CYCLISME SUR ROUTE. IL RÉSIDE DANS LE LUBERON DEPUIS 2013. CE GENDARME, BRIGADE MOTORISÉE CONSEILLER TECHNIQUE VTT GENDARMERIE, A ÉTÉ CHAMPION DE FRANCE MILITAIRE VTT ET DE VAUCLUSE DE VTT FFC EN 2016.

☞ The 45-year-old from Marseille has had wheels going round in his head since he was a teenager, and is now a keen mountain biker and road cyclist. He has lived in the Luberon since 2013. This gendarme in the Motorised Brigade and MTB technical advisor to the Gendarmerie was the French military MTB champion and the Vaucluse FFC MTB champion in 2016.



Guillaume Demangeon

A 46 ANS, CE LYONNAIS, QUI VIT DANS LE LUBERON DEPUIS 1995, EST MULTI-CASQUETTE. ADEPTE DES SPORTS D'ENDURANCE, IL EST LE FONDATEUR DE LA X RACE ADVENTURE. SAPEUR-POMPIER PROFESSIONNEL, CRÉATEUR DE LA TEAM MISTRAL ADVENTURA - UN RÉSEAU DE GUIDES ACCOMPAGNATEURS VÉLO ET RANDONNÉE -, IL A ÉTÉ CHAMPION DE FRANCE DE RAID EN 2014, CHAMPION DU MONDE POMPIERS EN 2001, 2002 ET 2018, ET VICE-CHAMPION DU MONDE DE TRIATHLON XTERRA.

☞ At 46, Lyon-born Guillaume, who has lived in the Luberon since 1995, wears several hats. A keen endurance sportsman, he is the founder of the X Race Adventure; he is also a professional fireman, creator of the Team Mistral Adventura (a network of cycling and hiking guides), «Raid» (trek) French champion in 2014, World Fireman champion in 2001, 2002 and 2018, and silver medallist in the World XTERRA triathlon.



Plaisirs des sens

Luberon - Monts de Vaucluse, terres d'aventure !
Nos trois sportifs s'entraînent par tous les temps
et collectent des "instants pépites".

G.B-L : Ah, la période lavande, en juin et en juillet ! J'aime la chaleur et les senteurs. Au départ, je m'entraîne en plaine et au fur et à mesure, je monte rejoindre la lavande. Elle arrive à maturité plus tard en hauteur... Mon plaisir, c'est la floraison et le contraste avec les ochres.

G.D : Je préfère m'entraîner en hiver, excepté si, au cœur de l'été, je me lève à l'aube ou j'attends le crépuscule. J'aime aussi les soirées de printemps et la lumière rasante qui éclaire les Vallons de Gordes et le Colorado Provençal. Le versant ouest des Monts de Vaucluse offre de superbes couchers de soleil sur le Luberon et le Ventoux, et par temps clair, on voit les Cévennes !

A.S : Moi, j'adore le matin ! Je pars courir à 6h avant mon travail. Je progresse avec la frontale. Puis, le jour se lève sur le sommet des Monts de Vaucluse, avec un ciel écarlate à l'est, le Ventoux majestueux au nord et les villages du Luberon au sud accrochés à la roche. Quand j'ai posé mes valises ici, j'ai eu l'impression d'arriver en vacances. Cette sensation m'étreint encore quand je cours au bord d'un champ de coquelicots ou de lavande.

☘ Sensuous delights

The Luberon and the Monts de Vaucluse are true lands of adventure! The three sportsmen train in all weathers, relishing a series of "golden moments".

G.B-L: Ah, the lavender season in June and July! I love the heat and the scents. At the beginning, I train on the plain and as the days go by, I move upwards with the lavender. It matures later on higher ground. I love it when it is in full flower, and the contrast with the ochres.

G.D: I prefer training in winter, unless, at the height of summer, I get up at dawn or wait for dusk to fall. I also like the spring evenings and the oblique light that illuminates the Vallons de Gordes and the Colorado Provençal. From the western slopes of the Monts de Vaucluse, you can see incredible sunsets over the Luberon and the Ventoux, and on a clear day, you can see the Cévennes!

A.S: I love the morning! I go out for a run at 6 am before starting work, wearing a headlamp. Then the sun rises over the top of the Monts de Vaucluse, with a scarlet sky in the east, the majestic Ventoux in the north and the Luberon villages in the south clinging to the rocks. When I moved here, I felt like I was on holiday. I still feel this overwhelmingly when I run beside a field of poppies or lavender.

ILS ONT TROUVÉ
CHAUSSURE À LEURS PIEDS !

Sentiers, chemins forestiers, crêtes
et belvédères... Trois sportifs reconnus et
renommés - Andy Symonds, Gérald Ben Loulou
et Guillaume Demangeon - partagent leurs
sensations saisonnières croisées.

☘ They found what they were looking for
Three well-known sportsmen - Andy Symonds, Gérald
Ben Loulou and Guillaume Demangeon - talk about their
experiences through the seasons as they explore trails,
forest paths, ridges and panoramic viewpoints.



Gérald Ben Loulou



Guillaume Demangeon

Par monts et par vaux

Notre conversation à bâtons rompus se poursuit avec le choix du terrain et la technicité naturelle qu'il offre.



Guillaume Demangeon

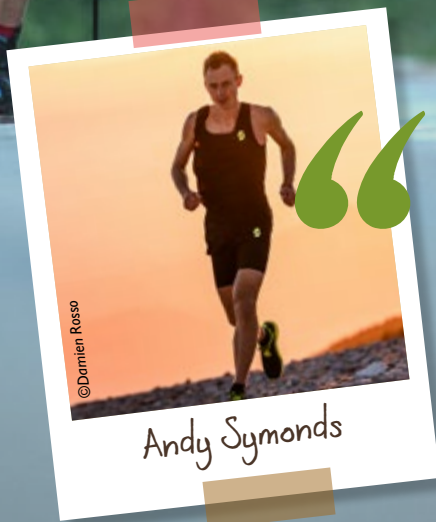
“

G.D : Par temps de mistral, je m'abrite grâce aux Monts de Vaucluse. Le sol absorbe vite les pluies. S'il pleut le matin, il peut être praticable en quelques heures, à l'exception des parcelles de terrain argileux. Pour le plat, j'opte pour la Vallée du Calavon. Pour les routes vallonnées, j'enchaîne les villages perchés. Et si je veux tutoyer un sommet, il y a le Ventoux, le Géant de Provence ! Pour la pratique du Trail, je choisis des endroits avec un dénivelé très fort. C'est le cas du Luberon versant nord avec une montée assez raide. Pour le VTT, des parties techniques et instables avec des cailloux et des graviers sont facilement accessibles. Au niveau musculaire, il faut varier les disciplines.



“

G.B-L : Cette variété de terrains est importante. Elle nous aide à entretenir notre polyvalence sportive. Ici, nous avons la chance de nous entraîner sur toutes les surfaces : en montée, en descente, en marche normale ou en fractionné. Entre Oppède et Lacoste, il y a une succession de bosses où le travail du fractionné s'effectue en parfaite osmose avec le terrain !



Andy Symonds

“

A.S : Ici, tous les villages disposent d'un accès direct à la nature ! C'est la raison pour laquelle je me suis installé ici. Je peux partir à pied ou en vélo, au départ de ma maison.. La seule chose qui me manque serait la haute altitude, une composante importante pour la préparation des athlètes.



Gérald Ben Loulou

Over hill and dale

Our comfortable conversation turns to the choice of the terrain and the natural technical challenges involved.

G.D:When the mistral blows, I take shelter in the Monts de Vaucluse.The ground absorbs the water quickly. If it rains in the morning, you can go out on it after a few hours, except for the areas of clay. For training on the flat, I like the Calavon Valley. For hilly roads, I go through the high villages. And if I fancy a peak, there's the Ventoux, the Giant of Provence! When training for the Trail, I choose places with a strong difference in height - like the Luberon north side, which climbs pretty steeply. For mountain biking, technically challenging and unstable areas with pebbles and scree are easily accessible.You need to vary the disciplines in terms of muscular training.

G.B-L: Having a variety of terrains to work with is important, as it helps to maintain athletic versatility. Here, we are lucky to be able to train on all kinds: uphill, downhill, normal cycling or with splits. Between Oppède and Lacoste, there is a bumpy piece of ground where split training harmonises perfectly with the terrain!

A.S:All the villages give directly onto nature in these parts.That's why I moved here. I can go out on foot or by bike from my house.The only thing missing is high altitude, which is an important part of athletes' training.

Un beau terrain de jeu à partager

Bouclons la boucle avec cette série d'escapades à tester en famille et les prochains défis que nos sportifs entendent bien relever !



Guillaume Demangeon

G.D : Mon réseau Mistral Adventura compte 8 guides. Nous accompagnons des groupes pour vivre ensemble des instants sportifs magiques ! La véloroute du Calavon est idéale pour les familles. Elle leur permet de profiter du paysage et d'approcher les villages alentours. Quant au vélo sur route, nos groupes se régalaient. Des clubs cyclistes apprécient tout particulièrement de faire des stages en février ! La qualité du réseau de routes peu fréquentées et la clémence du climat sont de véritables atouts. La variété du terrain permet également de pratiquer l'escalade. Les sites de Cavaillon et Buoux sont mondialement connus et il y a aussi la Via Ferrata de Cavaillon.



Andy Symonds

A.S : Ici, aucun risque de lassitude avec une telle variété d'activités. Je citerai pour ma part le parapente ! Quant au Trail, nous préparons une nouvelle compétition sportive. Prévue en juin, elle complète l'offre de trails déjà organisés sur le Luberon et les Monts de Vaucluse. Intitulée la Sky Lagnes, cette compétition sera l'occasion de côtoyer des sites magnifiques.



Gérald Ben Loulou

G.B-L : De mon côté, j'aimerais organiser un championnat de France militaire VTT. J'y pense, j'y pense... (sourires). En famille ou entre amis, le vélo électrique - classique ou VTT - est super. Il amène des gens sans technique à découvrir ce sport et à se passionner. Les « convertis » ainsi que celles et ceux qui ont envie de parcourir de plus longues distances, ont l'embaras du choix grâce à une large palette d'itinéraires faciles d'accès !

A marvellous collective playground

We end with this series of escapades to try out as a family and the next challenges these diehards plan to take up!

G.D.: There are eight guides in my Mistral Adventura network. We accompany groups, and experience some magical sporting moments together! The Calavon cycle route is ideal for families: they can enjoy the incredible landscape and get to know the surrounding villages. Our groups also love road cycling trips. Cycling clubs adore doing courses in February! They really appreciate the excellent road network, where you meet very few people, and the mild climate. The variety of the terrain also means you can go climbing. The Cavaillon and Buoux sites are world famous, and there is also the Cavaillon Via Ferrata.

A.S: There is such a wide range of activities here that you never get bored. One of my favourites is paragliding. Meanwhile, we are preparing a new Trail competition. This is scheduled for June, and comes on top of the trails already staged in the Luberon and the Monts de Vaucluse. The new competition, the Sky Lagnes, will provide a chance to see some magnificent sites.

G.B-L: For my part, I'd like to organise a French military mountain bike championship. I'm thinking very hard about it... (smiles). With family or friends, the electric bike - whether the classic or the mountain bike - is really great. It enables people with no technique to discover this sport and see how wonderful it is. Both the «converts» and those keen to ride longer distances have a wide range of easily achievable routes to choose from.

Chaleureux cœur de pierre

INTERVIEWS

Ici, le rocher fait partie intégrante de la vie. Il caractérise les reliefs, abrite des animaux et des plantes sauvages et façonne la vie des habitants. Nous discutons avec quatre personnes passionnées par notre territoire, qui décryptent ses secrets minéraux.

☞ Warm hearts of stone

Here, the rock is an obvious part of life. It characterises the reliefs, provides a home for wild animals and plants and shapes the life of the inhabitants. We talk to four people with a deep love for our territory, who decipher its mineral secrets.



Olivier et Fabrice PASSEURS D'HISTOIRE

FABRICE EST GUIDE NATURE SPÉCIALISÉ FAUNE ET FLORE AU SEIN DE L'OFFICE DU TOURISME TANDIS QU'OLIVIER EST ACCOMPAGNATEUR EN MONTAGNE ET GÉOGRAPHE DE FORMATION. TOUS DEUX SONT INTARISSABLES POUR RACONTER COMMENT LA GÉOLOGIE IMPACTE NOTRE HISTOIRE NATURELLE, HUMAINE ET ÉCONOMIQUE.

☞ Olivier and Fabrice: communicating history. Fabrice is a nature guide and an expert in fauna and flora at the Tourist Office; Olivier is a qualified mountain guide and geographer. Both have inexhaustible knowledge of how geology impacts our natural, human and economic history.



Stéphane : LISEUR DE PIERRES

STÉPHANE, GÉOLOGUE AU PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON, CONNAÎT LE TERRITOIRE GÉOLOGIQUE COMME SA POCHE. SES CONNAISSANCES S'APPUIENT SUR LES TRAVAUX DE NOMBREUX CHERCHEURS POUR LIRE LE MASSIF ET ÉTUDIER À LA LOUPÉ LES CARACTÉRISTIQUES DES ROCHES ET DES FOSSILES. CONSERVATEUR DE LA RÉSERVE GÉOLOGIQUE DU LUBERON ET RÉFÉRENT GÉOPARC, IL AIME TRANSMETTRE L'HISTOIRE GÉOLOGIQUE DE LA RÉGION AU PLUS GRAND NOMBRE.

☞ Stéphane, stone reader. Stéphane, a geologist at the Luberon Regional Nature Park, knows the geological territory inside out. His knowledge, which draws on numerous research, involves "reading" the massif and studying the characteristics of rocks and fossils in minute detail. As head of the geology department of the Luberon Regional Park and a Geopark referent, he loves teaching a wide range of people about the region's geological history.



Thierry : L'ART DE LA MURAILLE

THIERRY, MURAILLER DE PROFESSION, TOURNE LES PIERRES ENTRE SES MAINS. IL LES CARESSE POUR LES DISPOSER AVEC SOIN ET PRÉCISION. AU PIED D'UN MUR DE PIERRES RÉCEMMENT RESTAURÉ, IL ÉVOQUE SON EXPÉRIENCE ET SA MISSION DE PRÉSERVATION DU PATRIMOINE BÂTI ET PAYSAGER.

☞ Thierry: the art of the wall. Thierry, a professional wall-builder, turns and caresses the stones in his hands, getting a feel for the best way to lay them with care and precision. Standing beside a recently restored stone wall, he talks about his experience and his mission: preserving heritage in terms of constructions and the landscape.

La pierre : immuable abri

🇫🇷 Stone: an unchanging haven

Olivier : La pierre est présente partout, sous différentes formes et de multiples usages. Dès leur arrivée, les visiteurs se réfèrent naturellement à la géologie car ils contemplent un paysage riche de roches calcaires, de villages accrochés aux massifs, de bories, de puits, de fours à chaux, de maisons troglodytes... Un lien s'établit instinctivement : calcaire = chaux, carrières = constructions.

🇫🇷 Olivier: Stone is present everywhere, in different forms and with multiple uses. As soon as they arrive, visitors become naturally aware of the geological context, because they are looking at a landscape full of limestone rocks, villages clinging to massifs, bories (small drystone houses), wells, lime kilns, troglodyte dwellings and so on. They instinctively make a link between limestone, lime, quarries and constructions.

Fabrice : Depuis la Préhistoire, la pierre participe à modeler le caractère des hommes qui vivent à son contact. Les grottes ont servi de refuge à toute époque, y compris d'ailleurs, pour les espèces animales installées aujourd'hui encore dans les rochers et les falaises du Luberon.

🇫🇷 Fabrice: Stone has shaped the character of the people who live in contact with it since prehistoric times. Caves have always served as a shelter, including for the animal species still living in the rocks and cliffs of the Luberon.



Maison troglodyte
des Beaumettes



Grottes de Thouzon

ZOOM

Une vie intense
en milieu pierreux
méditerranéen

Les Hirondelles des rochers séjournent ici, même en hiver. Des Grands Ducs nichent dans les parois comme l'Aigle de Bonelli, l'Aigle Royal ou le Vautour Percnoptère. Seigneur de la nuit, le Hibou Grand-Duc hante les combes et les falaises du Petit Luberon. Près des falaises vers Robion, les Choucas des Tours et les Martinets alpins volent dans les airs. Les chauves-souris se fauflent dans les fissures. A nos pieds, courent les geckos et les lézards tandis que parfois, serpentent quelques couleuvres.

🇫🇷 Focus: an intense life in a rocky Mediterranean environment

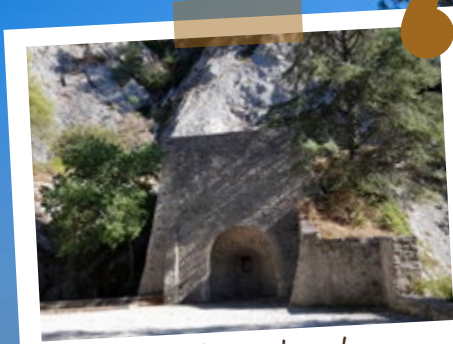
Crag martins stay here, even in winter. Great horned owls nest in the cliffs, as do Bonelli's eagles, golden eagles and Egyptian vultures. Lord of the night, the great horned owl haunts the coombs and cliffs of the Petit Luberon. Western jackdaws and Alpine swifts can be seen flying around near the cliffs towards Robio. Bats slip into fissures in the rocks. Geckos and lizards dart around on the ground, and sometimes the odd grass snake slithers by.



“
LISBETH : «J'ai eu la
chance d'apercevoir
ces oiseaux pendant
notre randonnée !»

🇫🇷 LISBETH: 'I was lucky
enough to spot these
birds during our walk!'

Une riche histoire minérale



Four à chaux de Robion

Stéphane : affleurements rocheux, fossiles, anciennes carrières, fours à chaux... avec le grand public, le point de départ est l'observation du terrain avant de passer à la carte géologique. Ainsi, le four restauré de Robion témoigne d'une époque où la chaux, produite localement, avait une grande importance. Les carrières étaient nombreuses, on en trouvait dans les villages des Taillades, d'Oppède ou de Ménerbes. La roche exploitée, appelée « molasse », se compose de grains de quartz, de petits graviers et de débris d'organismes déposés au fond de la mer il y a 20 millions d'années ! Cette belle pierre chaude est utilisée pour la construction depuis l'Antiquité...

Olivier : La fabrication de chaux a entraîné une exploitation intensive du bois qui a valu à notre territoire une sévère déforestation. D'où une opération de reboisement intensive, entre la fin du 19^e et le début du 20^e avec des cèdres de l'Atlas et des pins. Peu exigeants et robustes, les pins aiment les sols calcaires. Leurs racines les stabilisent. Le risque de glissements de terrains, lié à la déforestation et aux pluies d'orages, diminue. Cette espèce, qui ne fait pas partie de la végétation endogène, représente aujourd'hui une composante essentielle de nos paysages.

Stéphane : Le Petit Luberon et les Monts de Vaucluse disposent de calcaires d'âges différents : Barrémien et Aptien inférieur à faciès urgonien. Des textures, des compositions, des densités caractérisent les calcaires en fonction du milieu dans lequel ils se sont formés et de l'histoire parfois mouvementée qu'ils ont "vécue" après leur formation. Sur le terrain, le géologue connaît l'âge des affleurements grâce à la carte géologique, carte du temps, sur laquelle sont indiqués les types de roche.

A rich mineral history

Stéphane: The starting point with the general public is observing the terrain - rocky outcrops, fossils, old quarries, lime kilns and such like - before moving on to the geological map. For instance, the restored kiln at Robion harks back to a time when locally produced lime was hugely important. There were a lot of quarries in the villages of Les Taillades, Oppède and Ménerbes. The rock worked, known as "molasse", consisted of quartz grains, gravel and the debris of organisms deposited at the bottom of the sea 20 million years ago. This beautiful warm stone has been used for building since antiquity.

Olivier: Lime production led to the intensive use of wood, which caused severe deforestation in our area. Hence an intensive reforestation operation was set in motion between the late 19th and early 20th centuries, with Atlas cedars and pines. Pines are undemanding, robust trees that like chalky soils. Their roots stabilize them. The risk of landslides, often caused by deforestation and rainstorms, is reduced. This species, which is not part of the endogenous plant life, is now an essential component of our landscapes.

Stéphane: The Petit Luberon and the Monts de Vaucluse contain limestone from different periods: Barremian and Lower Aptian with Urganian facies. Texture, composition and density give limestones different characters depending on the environment in which they were formed, and the sometimes eventful history they went through after their formation. The geologist knows the age of the outcrops thanks to the geological map, called the time map, on which the types of rock are indicated.



ZOOM

sur la formation géologique du Luberon

Le massif du Luberon, comme le Ventoux, est un héritage de la formation des Pyrénées puis des Alpes. La diversité des roches est liée à une histoire géologique rythmée par les changements climatiques, les allers-retours de la mer, l'installation de grands lacs, la présence de fleuves, de reliefs aujourd'hui disparus... Autant de phénomènes qui ont constitué des calcaires fins et grossiers, des marnes grises, rouges, vertes, des grès et des sables verts, blancs, ocreux, du lignite, du gypse.

Focus on the geological formation of the Luberon

The Luberon massif, like the Ventoux, is a legacy from the era when the Pyrenees and the Alps were formed. The diversity of the rocks is linked with a geological history full of climatic changes, the comings and goings of the sea, the formation of large lakes and the presence of rivers and reliefs that have long since disappeared. All these phenomena have created fine and coarse limestones, grey, red and green marls, green, white and ochreous sands and sandstones, lignite and gypsum.



Des murailles classées



1 Mur de la peste

Thierry : Murs, restanques, bories... ces constructions typiques sont basées sur une technique, simple et durable, qui traverse les siècles : les pierres sont assemblées les unes aux autres sans ciment, sans liant et sans eau. Les ouvrages, qui sont très solides, peuvent être déconstruits facilement pour une réparation. Les pierres effondrées peuvent aussi être réemployées.

Listed walls

Thierry: Walls, restanques (drystone retaining walls) and the small houses known as bories are all typical constructions based on a simple technique that lasts for centuries, whereby stones are assembled on top of each other without the use of mortar, a binder or water. The structures, which are very solid, can be easily deconstructed for repair. When the stones break down, they can also be reused.

ROBERT : «Nous avons visité le Villages des Bories à Gordes, les enfants ont adoré !»

ROBERT: 'We went to the Villages des Bories in Gordes. The children loved it!'



Bories

Thierry : Les murs en pierres sèches favorisent aussi l'installation d'insectes, de reptiles, de la flore sauvage. Ils retiennent les pluies et évitent que les terrains ne soient gorgés d'eau. Ils résistent aux secousses sismiques. En résumé, ce n'est pas le talus qui tient le mur mais le mur qui tient le talus !

Thierry: Drystone walls also provide habitats for insects, reptiles and wild plants. They retain the rain and prevent the ground from becoming waterlogged. They are resistant to seismic shocks. In short, it's not the slope that holds the wall, but the wall that holds the slope!



Olivier : Quel que soit l'itinéraire de votre balade, vous observerez ces murs qu'ici on appelle des "Restanques" ainsi que les "Bancaous" qui ont permis aux agriculteurs de cultiver leurs terres. Aménagées, les parcelles mises à plat prennent la forme d'un escalier géant qui gère intelligemment l'inclinaison naturelle du terrain. La terre devient cultivable et accueille vignes, oliviers ou céréales.

Olivier: Whatever itinerary you take for a walk, you will see these walls known here as restanques, as well as the bancaous that have enabled farmers to cultivate their land. Plots of land were laid out in the form of a giant staircase that intelligently controlled the natural slope of the land. The ground could then be cultivated and used for planting vines, olive trees and cereal crops.



Mur en pierre sèche & vie sauvage

ZOOM

Une reconnaissance internationale.

La construction de murs en pierres sèches est un savoir-faire classé au patrimoine immatériel de l'humanité UNESCO. Une reconnaissance qui fait cohabiter activité économique et préservation du patrimoine.

Focus: international recognition
The construction of drystone walls is a technique listed as a UNESCO intangible cultural heritage. This recognition enables economic activity to coexist with heritage conservation.


À SAVOIR...

- Le Parc naturel régional du Luberon est reconnu comme
- Géoparc mondial UNESCO : un territoire riche de ses patrimoines géologique et culturel, agissant pour la connaissance, l'éducation, le géotourisme...
- Le Parc naturel régional du Luberon est reconnu comme Géoparc mondial UNESCO : un territoire riche de ses patrimoines géologique et culturel, agissant pour la connaissance, l'éducation, le géotourisme...



À pied...


Vous connaissez à présent l'essentiel de notre paysage et son histoire. Libre à vous de parcourir nos sentiers, chemins et petites routes pour aiguïser votre œil et votre curiosité. Et si vous voulez en savoir plus, participez à nos visites guidées ou contactez nos guides professionnels qui vous partageront leur savoir et leur passion.

 *On foot: Now you know the fundamentals of our landscape and its history. It's up to you to take to our trails, paths and little country roads to sharpen your eye and pique your curiosity. And if you would like to know more, join our guided tours or contact our professional guides who will be delighted to share their knowledge and passion with you.*

À votre rythme...

Vous avez à votre disposition de multiples sentiers vous permettant de faire des balades variées de 1h à plus de 5h. Si l'itinérance vous tente vous avez à votre disposition GR et GR de Pays.

Les sentiers de petite randonnée balisés en jaune et les sentiers de grande randonnée balisés en rouge et blanc traversent le territoire en tous sens. Choisissez et adaptez votre randonnée à votre rythme, à votre niveau et à la chaleur : de simples balades tranquilles au pied des massifs aux randonnées sportives de longue durée.

 *Choose from a variety of paths for a wide range of walks ranging from one hour to over five hours. For those interested in rambling, there's a selection of hiking trails. The small ones marked in yellow and the long ones marked in red and white cross the region in every direction. Choose and adapt your hike to your pace, your level and the hot weather: from simple quiet walks at the foot of the mountain ranges to longer-duration sports hikes.*


LES SENTIERS DE GRANDE RANDONNÉE

Les GR de Pays sillonnent les Monts de Vaucluse. Ces derniers permettent de marcher sur des chemins historiques (le long du mur de la peste, sur le sentier des fileuses...).

Autour de Gordes, deux sentiers ont été créés sur les traces de la résistance - l'un entre Gordes et l'abbaye de Sénanque par la vallée de la Sénancole, l'autre, entre Gordes et Joucas : dans et autour des Gorges de la Véroncle...).


Enfin, dans la vallée du Calavon, les pèlerins de Compostelle traversent Cavailon et longent la véloroute du Calavon, empruntant l'itinéraire de l'ancienne voie Romaine, La Via Domitia - GR 653D.

GUIDES ET IDÉES RANDOS SUR LE GUIDE PRATIQUE PAGES 40, 41 ET 42
Fiches explicatives disponibles dans nos points d'information touristique.

 *Hiking ideas on page 40, 41, 42 of the Practical Guide. Fact Sheets explanations available at our tourist information points.*



Des balades avec un guide


 *Trail GR 6/197 crosses the whole region*


Other trails criss-cross the Monts de Vaucluse, following historic walkways (along the plague wall, on the spinners' path, etc.). Around Gordes, two paths have been created in the footsteps of the Resistance - one between Gordes and Sénanque Abbey via the Sénancole valley, the other between Gordes and Joucas: in and around the Véroncle Gorges.). Finally, in the Calavon valley, the pilgrims of Compostela cross Cavailon and follow the Calavon cycle route, taking the route of the old Roman road, La Via Domitia - Trail GR 653D.

CHEMIN DES PARCS

(Par les parcs naturels régionaux Provence Alpes Côte d'Azur, fiches randos réalisées en partenariat avec les Offices de Tourisme locaux)

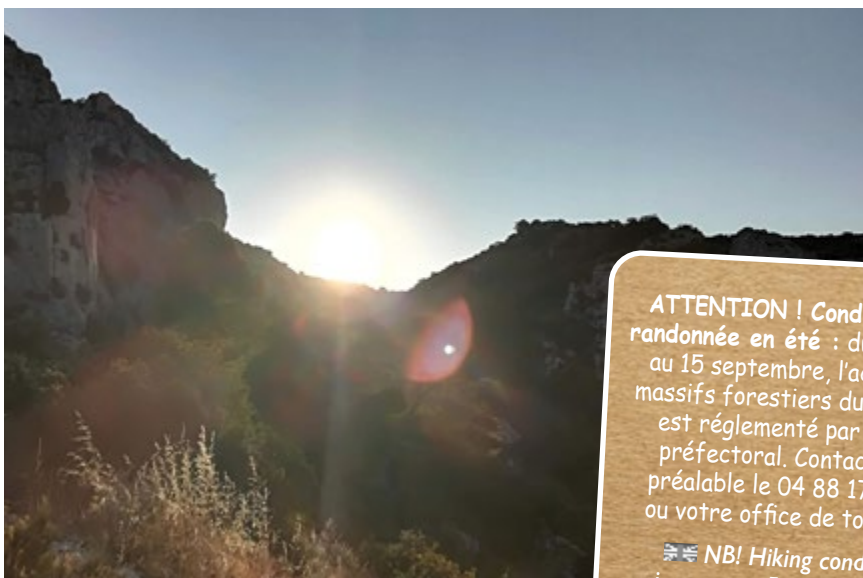
À pied, à vélo, VTT ou à cheval, découvrez les trésors de nos territoires préservés ! Pour parcourir, à son rythme et selon ses envies, découvrez une mosaïque de paysages, la faune et la flore remarquables de la Provence, le patrimoine rural méconnu.

 *Connectez-vous sur www.cheminsdesparcs.fr, choisissez votre chemin, imprimez le ou téléchargez les tracés GPX ou KML et visualisez le en 3D avant de partir pour savoir précisément ce qui vous attend.*

 *Parks trail (For the regional nature parks of Provence Alpes Côte d'Azur).*

On foot, by bike, mountain bike or on horseback, discover the treasures of our perfectly preserved region! Explore a mosaic of landscapes, at your own pace and as the mood takes you, including the remarkable fauna and flora of Provence, and the region's little-known rural heritage, from the Mediterranean to the Alps. Choose from a multitude of trails in different areas.

Log on to: www.cheminsdesparcs.fr, choose your path, print it or download the GPX or KML tracks and view it in 3D before you leave, so that you know exactly what awaits you.



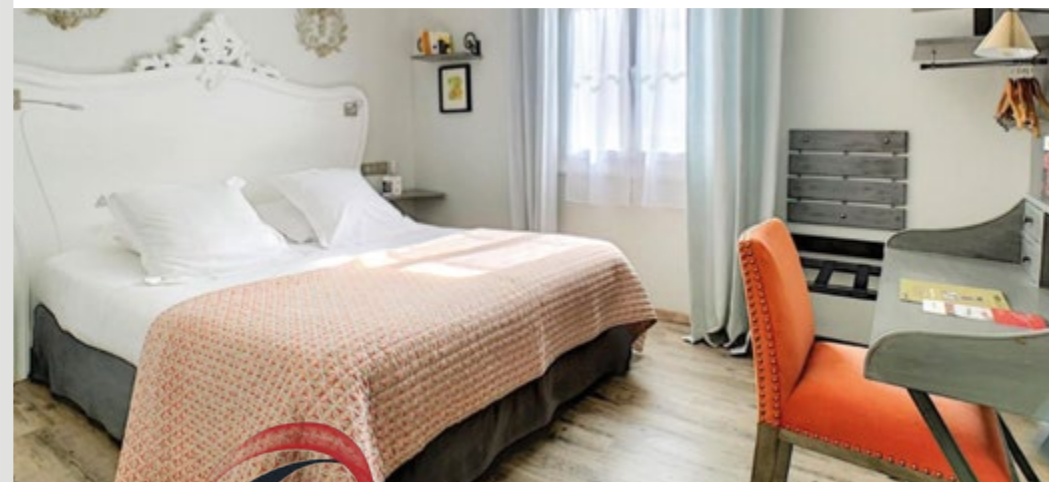
UNE EXPÉRIENCE À VIVRE :
Lever de soleil
sur le Luberon
(de 6h à 10h)

Pour la première fois, vivez une expérience féérique et unique entre amis, en famille ou seul avec un de nos guides. Débutez votre balade à la lampe frontale au cœur du Luberon et profitez d'un moment privilégié que seuls quelques chanceux pourront vivre... Luberon Cœur de Provence Tourisme vous invite à partager cette nouvelle expérience, en commençant à 6h du matin depuis la mairie des Taillades. Notre guide vous accompagnera le long d'immenses falaises calcaires jusqu'aux crêtes...

ATTENTION ! Conditions de randonnée en été : du 1^{er} juillet au 15 septembre, l'accès aux massifs forestiers du Vaucluse est réglementé par arrêté préfectoral. Contactez au préalable le 04 88 17 80 00 ou votre office de tourisme.

NB! Hiking conditions in summer. From 1 July to 15 September, access to the Vaucluse forest massifs is regulated by prefectural decree. If you wish to go for a walk in the forest, please call 04 88 17 80 00 or your tourist office in advance.

An experience not to be missed: sunrise over the Luberon
(from 6am to 10am)
 For the first time, enjoy a magical and unique experience with friends, family or alone with one of our guides. Start your walk wearing a headlamp in the heart of the Luberon and enjoy a unique moment that only a few lucky people ever experience... Luberon Cœur de Provence Tourisme invites you to share this new experience, starting out at 6am from Taillades town hall. Our guide will accompany you along the immense limestone cliffs up to the peaks...



Hôtel du Parc***

Meilleurs prix et disponibilités garantis sur

➤ www.hotelduparccavaillon.com


ou 04 90 71 57 78

183, place François Tourel - CAVAILLON - LUBERON




À vélo...

Bienvenue dans une destination qui se prête parfaitement au vélo ! Entre véloroute et itinéraires balisés le long de petites routes, vous pourrez pédaler à travers garrigue, vignobles, forêts de cèdres, petits villages perchés... Suspendez le temps et à vous la liberté !

 *By bike: Welcome to a destination that is ideal for cycling! With dedicated cycle routes (called véloroutes) and signposted itineraries along little country roads, you can pedal through garrigue scrubland, vineyards, cedar forests, tiny hilltop villages and more. Press the 'pause' button on time and enjoy the sensation of freedom!*



LOCATION DE VÉLOS CLASSIQUES, ÉLECTRIQUES, ÉLYPTIQUES SUR LE GUIDE PRATIQUE P34 et sur www.luberoncoeurdeprovence.com

 Classic, electric, elyptic bicycle hire: see Practical Guide p34 and www.luberoncoeurdeprovence.com

Véloroute du Calavon

Version famille, l'itinéraire la Véloroute du Calavon est une voie verte empruntant une ancienne voie ferrée entre Robion et St Martin de Castillon, totalisant 36 km réservés au vélo ou au roller de façon sécurisée (Attention à la traversée de Coutellet et des Beaumettes qui n'est pas en site propre). Cet itinéraire vous emmène dans la plaine du Calavon avec vue sur les massifs et sur les villages perchés. C'est aussi une façon idéale de relier facilement un village un peu éloigné en faisant des boucles entre la vallée et les contreforts des Monts de Vaucluse ou du Luberon pour rejoindre l'itinéraire le Luberon à vélo.


The Calavon bike trail

The family-friendly Calavon Bike Trail is a green route along an old railway line between Robion and St Martin de Castillon, totalling 36 km reserved for cycling or roller skating in a total safety (Beware while crossing through Coutellet and Les Beaumettes, which are not proper cycle paths). This route takes you into the Calavon plain with views over the mountains and hilltop villages. This more sporty version is also an ideal way to easily get to slightly more distant villages, making loops between the valley and the foothills of the Luberon, before rejoining the Luberon itinerary by bike.

INFOS DOCUMENTATION

● La véloroute du Calavon et le Tour du Luberon à Vélo : dans vos offices de tourisme ou sur www.veloloisirprovence.com

● La grande traversée de Vaucluse : guide VTopo téléchargeable sur App Store, Google play et Windows Phone Store. Egalement disponible dans vos offices de Tourisme et sur www.vtopo.fr

 INFO: the Calavon Bike Trail and Luberon Bike Tour brochures are available in your tourist offices or on www.veloloisirprovence.com.

The great Vaucluse crossing VTopo Guide can be downloaded on the App Store, Google play and Windows Phone Store. The guide is also available at your tourist offices and on www.vtopo.fr.



Dolmen de l'Ubac

· NATURE ET CULTURE

· Sur la véloroute du Calavon, à la sortie des Beaumettes, en direction d'Apt juste après avoir traversé le pont en métal au-dessus du Calavon, vous pourrez découvrir le dolmen de l'Ubac situé sur la commune de Goult.

· Le site originel était situé à 500 m en aval du lieu actuel et fut construit entre 3300 et 2900 av. J-C. Cette chambre sépulcrale utilisée pendant au plus 500 ans a accueilli une cinquantaine de défunts. Elle est constituée d'un tertre ou tumulus de 14m de diamètre, dans lequel sont insérés un dolmen et un couloir.

Nature and culture

· On the Calavon Bike Trail, at the Les Beaumettes exit, heading towards Apt just after crossing the metal bridge over the Calavon, you'll find the Ubac dolmen in the municipality of Goult.

· The original was located 500 m downstream from the present site and was built between 3300 and 2900 BC. This sepulchral chamber, used for at most 500 years, housed about fifty dead bodies. It consists of a mound or tumulus 14m in diameter, in which a dolmen and a corridor are inserted.



● LUBERON À VÉLO

L'itinéraire "Le Luberon à vélo", d'une longueur totale de 236 km traverse plusieurs villages en Luberon Cœur de Provence. Privilégiant les petites routes entre les villages, c'est un itinéraire superbe à faire à son rythme : dans sa totalité ou sur quelques km à proximité de son lieu de séjour. Vous trouvez l'itinéraire un peu sportif ? Pensez aux loueurs de vélos électriques.

Luberon by bike

The "Luberon by bike" itinerary, with a total length of 236 km, crosses through several villages in Luberon Cœur de Provence. Favouing small roads between villages, it's a superb route to explore at your own pace - whether in its entirety or over just a few km around your place of stay. But if you find the route a bit hard-going, you can always try the local electric bike rental companies (sports bikes or more «retro» or «vintage»).

● CÔTÉ VTT

La grande traversée du Vaucluse est un itinéraire VTT sportif long de 388 km passant sur des sentiers techniques dans un cadre naturel remarquable et protégé. Il est réalisable en 7 ou 8 jours entre Savoillans et Mérindol. Bénéficiant du label "Provence à vélo", il assure des offres d'hébergements qualitatives selon les critères cyclo-touristiques également. Cet itinéraire longe et traverse le massif du Luberon d'est en ouest pour terminer à Mérindol.



Véloroute du Calavon

● BESOIN D'INFOS ?

● "VÉLO LOISIR PROVENCE" regroupe des hébergeurs, des loueurs de vélo, des guides... qui se sont engagés à fournir un accueil adapté aux touristes à vélo : www.veloloisirprovence.com

● NEED MORE INFORMATION?

● «VÉLO LOISIR PROVENCE» brings together accommodation providers, bike rental companies, and guides keen to offer a warm welcome to cycling tourists.

Mountain biking

The great Vaucluse crossing is a 388 km sports mountain bike route along technical trails through a remarkable and protected natural setting. The journey between Savoillans and Mérindol can be completed in 7 or 8 days. Proudly bearing the «Provence à vélo» label, it also offers quality accommodation based on cyclo-tourism criteria. This route follows and crosses the Luberon mountains from east to west, finishing in Mérindol.



Circuit vélo autour de L'Isle-sur-la-Sorgue

Le circuit vélo "De la Source à la Venise Comtadine" est une boucle facile, au fil de l'eau, de 20 km. En partant de L'Isle-sur-la-Sorgue jusqu'à Fontaine-de-Vaucluse, en passant par le village perché de Saumane-de-Vaucluse, profitez à vélo des paysages sculptés par la Sorgue, rivière unique en Provence. Sur le chemin, il est possible de récupérer la liaison qui mène vers la Véloroute du Calavon.

Cycling route around Isle-sur-la-Sorgue

The 'From the Source to the Comtadine Venice' cycling route is an easy 20 km loop along the water. Setting off from Isle-sur-la-Sorgue and riding to Fontaine-de-Vaucluse by way of the hilltop village of Saumane-de-Vaucluse, take the opportunity to admire the landscapes carved out by the Sorgue, a unique Provençal river. This route intersects with the connection leading to the Véloroute du Calavon (Calavon Cycle Route).



Gouffre de Fontaine-de-Vaucluse

● CULTURE ET NATURE

● À Fontaine-de-Vaucluse, prenez le temps de faire une pause fraîcheur et de découvrir la source de la Sorgue ! Une fois arrivés en bas du village, en un petit quart d'heure de marche, vous rejoindrez au bout du sentier, le gouffre fascinant et mystérieux.

● Pour les plus sportifs, partez à l'aventure ! Un parcours d'accrobranche "La Passerelle des Cimes" se trouve un peu avant le camping de la Coutelière sur votre droite.

Culture and nature

Fontaine-de-Vaucluse is the ideal spot for a refreshing break and to discover the place where the Sorgue rises. From the bottom of the village, a short 15-minute walk will bring you to the end of the path, the fascinating and mysterious chasm. For sportier types, adventure abounds! Pay a visit to 'La Passerelle des Cimes', a treetop adventure course just before the Coutelière campsite on your right.

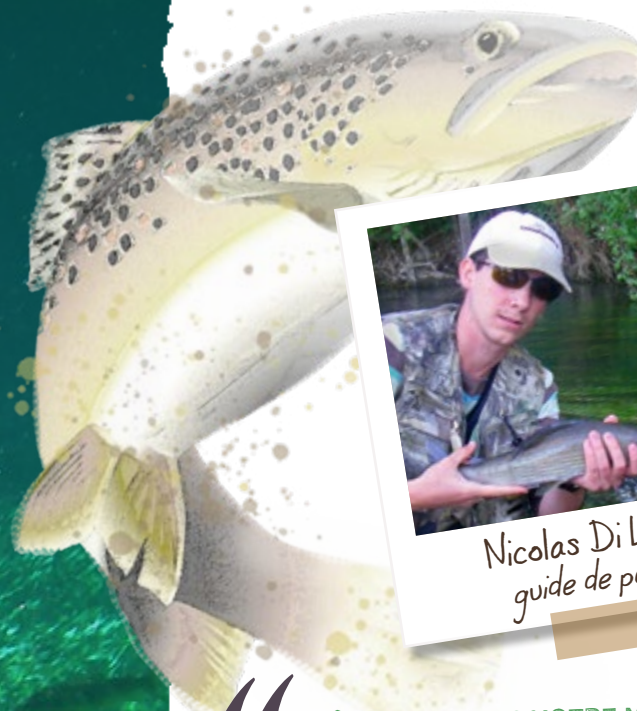


Au milieu coule une rivière...

LA SORGUE ET SES RICHESSES

Prenant naissance à Fontaine de Vaucluse, la Sorgue s'écoule sur 35 kilomètres et passe par de nombreux villages. Elle forme un réseau de bras complexe sur tout son parcours et affiche une température constante de 13°C. Nombreuses sont les particularités de la Sorgue dont son tracé façonné par l'homme et la fraîcheur de ses eaux. Sa biodiversité unique et reconnue lui a valu un classement en zone Natura 2000 sur tout le long de son cours.

🇬🇧 And a river runs by... Rising in Fontaine de Vaucluse, the Sorgue flows for 35 kilometres and passes through several villages. It forms a complex network of branches along its course and has a constant temperature of 13°C. The river has many specific features, including a course shaped by man and its cool, fresh waters. Its unique biodiversity is recognised, and its entire length is listed as a Natura 2000 site.



Nicolas Di Luca,
guide de pêche

“ PRÉSENTEZ-NOUS VOTRE MÉTIER

Je suis moniteur, guide de pêche et animateur. C'est une profession à plusieurs cordes, j'emmène les clients découvrir la rivière, je leur explique comment elle fonctionne et comment les poissons se comportent. Je les aide à perfectionner leur technique, à la mouche, au leurre ou aux appâts. Mon rôle est de faire découvrir mais aussi d'animer ; j'expose les problématiques de préservation de l'environnement et tout ça autour de la pêche. Mon métier est avant tout une passion. Je pêche depuis que je suis tout petit et j'ai eu envie de partager mon savoir plus largement. La pédagogie est essentielle, il faut arriver à vulgariser la pêche pour la rendre la plus accessible possible.

• NOUS AVONS RENCONTRÉ UN
• GRAND HABITUÉ DE LA SORGUE
• ET DE SES SPÉCIFICITÉS. NICOLAS
• DI LUCA EST GUIDE DE PÊCHE
• DEPUIS 6 ANS ET PRATIQUE
• SUR LA SORGUE DEPUIS UNE
• QUINZAINE D'ANNÉES. AVEC LUI
• NOUS ÉVOQUONS SON MÉTIER,
• SES RENCONTRES ET SA PASSION

🇬🇧 We met a great specialist of the Sorgue and its specificities. Nicolas Di Luca has been a fishing guide for six years and has fished the Sorgue for fifteen. We talk to him about his job, his experiences and his great love.

🇬🇧 Tell us about your work

I am an instructor, fishing guide and coordinator. It's a job with many facets. I take my clients off to explore the river, explaining how it works and how the fish behave. I help them improve their technique, with fly, lure or bait. My role lies in not only helping people make discoveries but also educating them. I describe the problems of preserving the environment, and how that involves fishing. My job is a true calling. I have been fishing since I was a child and I've always wanted to share my knowledge more widely. Education is essential, and we need to popularise fishing to make it as accessible as possible.



“ QUELLES SONT LES PRINCIPALES QUALITÉS DU GUIDE DE PÊCHE ?

Il faut faire preuve de beaucoup d'adaptabilité, chaque personne que l'on emmène est différente. C'est surtout beaucoup d'écoute, il faut aborder les choses différemment et adapter ses explications en fonction du public. Par exemple, un français sera beaucoup plus intéressé par la rivière, la technique et le poisson. Un étranger sera plus ouvert à l'histoire de la région dans son ensemble... Évidemment ça n'est pas une vérité absolue, plutôt une tendance que j'ai observé avec l'expérience.

La pêche est souvent associée au calme et la tranquillité, mais ce n'est pas toujours si évident. Il faut savoir partager avec les autres usagers en se respectant mutuellement. Certains clients n'apprécient pas quand il y a trop de monde car ils pensent que les baigneurs et les canoës font fuir le poisson. J'aime me servir de ces situations pour leur montrer qu'il n'en est rien. En poussant mes clients à pêcher aux côtés des canoës, je casse les idées reçues sur le comportement des poissons. Encore une fois, tout est une question d'adaptation dans mon activité.

🇬🇧 What are the main qualities of a fishing guide?

You need to be highly adaptable, as every person you take along is different. It mainly involves a lot of listening; you have to approach things differently and tailor your explanations to your audience. For example, a French person will be much more interested in the river, the technique and the fish. A foreigner will be more open to the history of the region as a whole. Obviously this isn't a hard and fast rule; it's more of a tendency I've observed with experience. Fishing is often associated with peace and quiet, but that isn't always easy to achieve. You need to be able to share with other people and respect each other. Some clients don't like it when there are too many people around because they think swimmers and canoes scare the fish away. I like to use these situations to show them that this isn't true. By getting my clients to fish alongside the canoes, I disprove received ideas about the behaviour of fish. Again, it's all about adapting in my line of work.



Bienvenue, vous êtes en Provence.

ENTREZ AU CŒUR DE L'UNIVERS UNIQUE DE L'OCCITANE EN PROVENCE, SON USINE, SON JARDIN, SA BOUTIQUE.

Visite guidée de l'usine de production
Tarifs et réservations sur le site : visiteloccitane.com

L'OCCITANE

EN PROVENCE

fr.loccitane.com





“ **POUVEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE UNE JOURNÉE TYPE DANS LA PEAU D'UN GUIDE DE PÊCHE ?**

Nous attaquons le matin en passant par le magasin Le Sorguett à L'Isle-sur-la-Sorgue. C'est l'occasion de revoir le matériel des clients pour sélectionner ce qui nous servira ou non au cours de la journée. Ensuite nous nous rendons sur le site ; en fonction du niveau de la personne, nous choisissons des coins plus ou moins faciles. Le matin j'aime commencer doucement, j'explique et je réponds aux questions le plus clairement possible. La Sorgue passe en ville, on en profite pour s'arrêter manger et débriefer la matinée. J'apprécie particulièrement ces moments d'échanges, ça rend la journée encore plus conviviale et c'est souvent l'occasion de discuter de l'histoire de la région. Puis, vient l'après-midi et nous partons découvrir de nouveaux endroits. Nous pouvons facilement pousser jusqu'au soir qui est un moment assez particulier.

🇬🇧 *Can you describe a typical day as a fishing guide?*

We start in the morning by going to the Sorguett store in Isle-sur-la-Sorgue. This is an opportunity to review the customers' equipment to select what will or will not be useful to us during the day. Then we go to the site; depending on the level of the person, we choose more or less easy corners. In the morning I like to start slowly, I explain and I answer the questions as clearly as possible. The Sorgue river passes through town, we take the opportunity to stop to eat and debrief in the morning. I particularly appreciate these moments of exchange, it makes the day even more convivial and it is often the occasion to discuss the history of the region. Then, the afternoon comes and we go to discover new places. We can easily push until the evening which is a rather special time.



“ **À VOUS ENTENDRE ON DIRAIT QUE LA SORGUE NE RESSEMBLE À AUCUNE AUTRE RIVIÈRE !**

Elle est un peu déconcertante... Elle est l'une des rivières les plus compliquées du monde, mais aussi l'une des plus réputées pour la pêche à la mouche. Les herbiers sont difficiles à lire pour les pêcheurs qui n'ont pas l'habitude et sa température lui confère une forte biomasse ; ça a des conséquences sur le comportement des poissons qui sont très sélectifs dans leur nourriture. C'est aussi une rivière qui reste très pêchée, le poisson est éduqué et méfiant. Tous ces éléments font de la Sorgue un réel défi, mais c'est aussi ce que l'on recherche en tant que pêcheur... La difficulté fait aussi la beauté d'une prise !



🇬🇧 *Listening to you, it seems the Sorgue is like no other river!*

It's a little disconcerting. It is one of the world's most complicated rivers, but also one of the best-known for fly fishing. The aquatic habitats are difficult to read for fishermen who are unused to them, and the temperature means there's a high biomass; this affects the behaviour of the fish, which are very selective in their food. It is also a river which is fished a lot, so the fish are educated and wary. All these elements make the Sorgue a real challenge – but that's also what we are looking for as fishermen. The difficulty gives a catch even more charm!

“ **QUEL EST VOTRE PLUS GRAND SOUVENIR DE PÊCHE SUR LA SORGUE ?**

J'ai beaucoup de souvenirs sur la Sorgue mais je me souviens particulièrement de l'éclosion des mouches de mai il y a 4 ou 5 ans. J'étais avec un jeune client, nous sommes restés postés toute la journée autour des Terrasses du Bassin, à L'Isle-sur-la-Sorgue, avant la séparation des eaux dans le cœur de la ville. Du matin jusqu'au soir il y avait des poissons de partout, ça n'arrêtait pas !



🇬🇧 **What is your fondest memory of fishing in the Sorgue?**

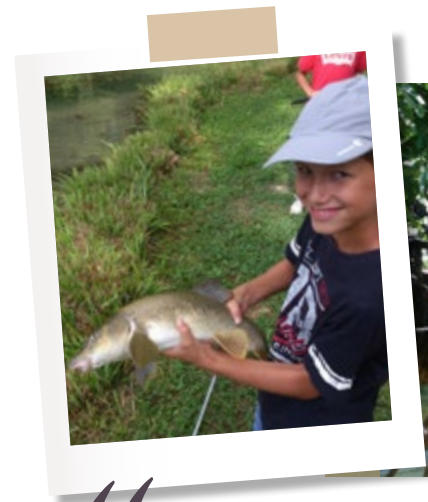
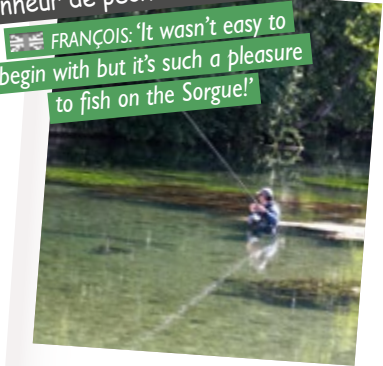
I have many memories of the Sorgue but I particularly remember the mayfly hatching season four or five years ago. I was with a young client; we stayed all day around the Terrasses du Bassin, in L'Isle-sur-la-Sorgue, just before the river divides in the middle of the town. From morning to evening there were fish everywhere - it was absolutely endless!

“ **UN CONSEIL POUR LES DÉBUTANTS SUR LA SORGUE ?**

L'observation ! Vraiment, c'est ce que je dis souvent aux pêcheurs qui viennent se renseigner au magasin Le Sorguett : la Sorgue, au moins on la pêche, au mieux on la pêche. L'eau est claire, il faut en profiter pour s'approcher et prendre le temps d'observer les poissons. Sur d'autres rivières, le poisson a l'habitude d'être projeté derrière des rochers mais pas ici... Il circule et fait des rondes pour se nourrir. Observez-les, comprenez-les et enfin pêchez... et surtout ne vous découragez pas !

FRANÇOIS : « Pas facile au début, mais quel bonheur de pêcher sur la Sorgue »

🇬🇧 FRANÇOIS: 'It wasn't easy to begin with but it's such a pleasure to fish on the Sorgue!'



“ **VOUS PARTAGEZ BEAUCOUP DE MOMENTS COMME CELUI-LA AVEC VOS CLIENTS, QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT LE PLUS DANS CES ÉCHANGES ?**

J'apprends énormément de toutes les personnes que je peux rencontrer. J'emmène parfois des personnes qui ont fait le tour du monde pour la pêche, moi j'ai la chance de faire le tour du monde tous les jours en restant à la maison. Je dis souvent qu'un bon guide de pêche est un guide qui ne pêche pas. Ça peut sembler contradictoire mais quand j'emmène un client je ne prends pas ma canne à pêche. Je préfère faire moins de poisson et que ce soit le client qui le fasse : l'échange est plus intéressant.

🇬🇧 **A tip for beginners in the Sorgue?**

Observation! Really, that's what I often say to fishermen who come to make inquiries at the shop La Sorguett: the less you fish the Sorgue, the better you fish it. The water is clear, and you need to take advantage of that to get close and take time to observe the fish. On other rivers, the fish are used to being swept behind the rocks but not here. They circulate and make the rounds to find food. Observe them, get to know them and only then start fishing. And above all, don't get discouraged!

🇬🇧 **Do you share a lot of moments like this with your clients? What do you like most about these interactions?**

I learn a lot from all the people I meet. I sometimes take along people who have travelled the world to go fishing; I have the chance to go around the world every day while staying at home. I often say that a good fishing guide is a guide who doesn't fish. It may seem contradictory, but when I take a client out I leave my rod behind. I prefer not to fish myself and for the client to do it: it makes the relationship more interesting.




De la douceur et de la couleur

dans nos assiettes
et sur nos tables

Delectability and colour
in our plates and on our tables



Oui ! nos produits sont bons et cultivés avec amour... nos producteurs sont des gens passionnés et sympathiques... vous pouvez passer du temps dans certaines de nos fermes... et vous trouverez sur nos marchés de quoi vous créer des repas succulents avec des ambiances dignes de la vraie Provence. Nous avons choisi de vous permettre de vous en rendre compte par vous-même.

 We could explain to you how good our lovingly nurtured products are... or how enthusiastic and friendly our producers are... or how you can spend time on some of our farms... and how you can buy everything you need at our markets to make delicious meals in an ambience worthy of the real Provence. We could... but instead we decided to let you find out for yourselves. In the following pages, we invite you to meet some individuals who come from different backgrounds but who all believe in the concept of top quality produce.



Des agriculteurs à votre contact

Le circuit court et le manger local sont partout présents en Luberon et Pays des Sorgues. Marchés de producteurs et ventes à la ferme sont disponibles une très grande partie de l'année. Vous pourrez ainsi acheter vos asperges et vos fraises dès le mois d'avril et les courges en septembre/octobre et non... vous ne trouverez pas de tomates en décembre mais des pommes de terre, des poireaux et des pommes... une leçon de nature permanente !

👤 Meet the farmers

The short supply chain and eating local are a permanent feature of Luberon and Pays des Sorgues. Throughout most of the year, you can buy produce from farmers' markets or direct from the farms. Look out for asparagus and strawberries around April time and squash in September or October. But don't expect to find tomatoes in December because that's the season for potatoes, leeks and apples... Here, you can learn about nature all year round!



Christèle Bourne

4^{ème} génération de producteurs sur l'exploitation de la Grande bastide.

LES PETITS DÉLICES DE LA GRANDE BASTIDE :
asperges vertes et blanches, pommes et poires.

Privilégier les circuits courts est très intéressant. Nos clients habitués viennent autant sur les marchés que directement à la ferme. Les touristes nous découvrent sur les marchés, mais ils se montrent tout autant intéressés par les processus de production et l'origine des produits.



“ ON CONSTATE QU'IL Y A
UNE VOLONTÉ D'ÉCHANGER,
LES GENS VEULENT SAVOIR
COMMENT ON PRODUIT,
ON CULTIVE LA TERRE...
C'EST AUSSI CE QUE NOUS
VOULONS.

Nous faisons beaucoup de vente directe à la ferme pour les asperges et les jus de poires. Pour les pommes et les poires nous travaillons aussi avec des groupements de producteurs qui mettent en commun leur volume au niveau de la commercialisation.



THOMAS : «Les poires qu'on a achetées pour le goûter étaient vraiment trop bonnes !»

THOMAS : 'The pears we bought for a snack were just so good!'

Points de vente

- **La Grande Bastide à Cavaillon :** ouvert tous les jours de mars à novembre de 14:30 à 18:30 et le samedi matin de 9h à 12h30
- **Marché de Velleron :** le mercredi et le samedi soir
- **Autres marchés de producteurs :** lundi soir à L'Isle sur la Sorgue, mardi soir à Châteauneuf de Gadagne, le jeudi soir de juillet à août sur la place du Clos à Cavaillon, dimanche matin à Coustellet (Maubec)

La Grande Bastide :
772, Draille de la Grande Combe
Les Iscles du Temple
84300 CAVAILLON
06 12 80 91 28

Fourth generation of producers on farming in La Grande Bastide

The delicious treats from La Grande Bastide: green and white asparagus, apples and pears.

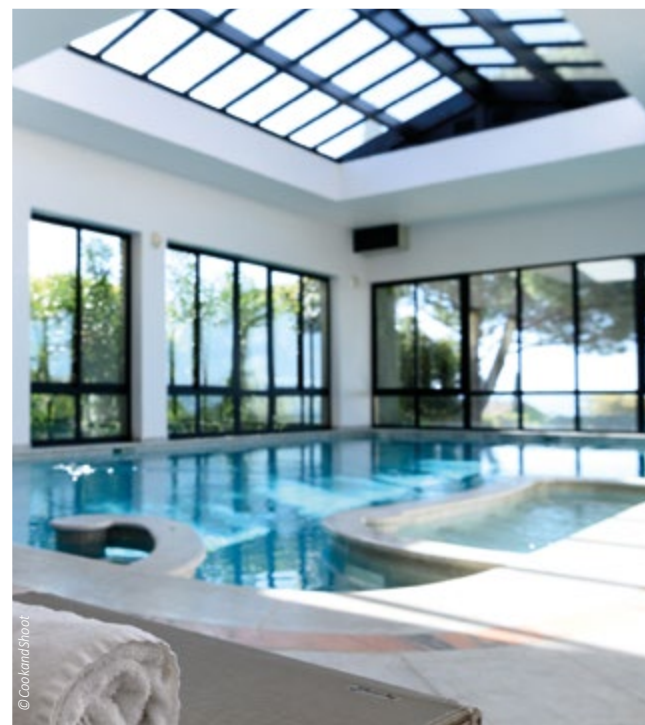
Giving preference to short supply chains is very interesting. Our regular customers are just as happy to come to market as they are to buy straight from the farm. Tourists usually discover us at the markets but they are also very interested in learning about the production processes and the origin of our products.

'We've noticed a desire to change; people want to know how we grow our products, how we farm the land... and we want that too.'

A lot of people come straight to the farm to buy our asparagus and pear juice. Where apples and pears are concerned, we also work with groups of producers who pool their produce for marketing purposes.

Points of sale

- **La Grande Bastide in Cavaillon:** March to November: open daily from 2.30 pm to 6.30 pm and Saturday mornings from 9 am to 12.30 pm.
- **Velleron Market:** Wednesday and Saturday evenings
- **Other farmers' markets:** Monday evenings at Isle-sur-la-Sorgue, Tuesday evenings at Châteauneuf de Gadagne, Thursday evenings in July and August at Place du Clos in Cavaillon, and Sunday mornings at Coustellet (Maubec).



Hôtel, Restaurant gastronomique, Spa
Route de l'Abbaye de Sénanque
84 220 GORDES
+33.4.90.72.00.51
www.hotellesbories.com



Spa des Bories
Route de l'Abbaye de Sénanque
84 220 GORDES
+33.4.90.72.00.51
www.hotellesbories.com



Isabelle Avon

4^{ème} génération et le fils arrive pour représenter la 5^{ème} !

LES PETITS DÉLICES DE LA CORRÉE : fraises, asperges, petites patates nouvelles et melon de Lourmarin... entre autres !


Production et vente directe à la ferme, sur les marchés, chez les restaurateurs, dans les petites épiceries. Les produits sont ramassés quotidiennement et vendus le jour même au consommateur. Travail des cultures en lutte intégrée sous serre et réelle volonté de non-traitement. Passage en bio de la vigne depuis 2020 et de l'ensemble des cultures en cours.

- **Points de vente**
- **Vente directe à la ferme :** avril à août, ouverte tous les jours de 9h à 12h
- **Marché de producteurs de Lourmarin :** Fruitière numérique le mardi soir
- **Marché de St Martin de la Brasque :** le dimanche matin

 **La Corrée :**
9 route de Lauris
84160 Lourmarin
06 09 10 77 00



NOUS AIMONS RENCONTRER LES GENS SUR LES MARCHÉS ET À LA FERME, CE SONT DES MOMENTS TRÈS CONVIVIAUX ET APPRÉCIABLES, AUTANT POUR EUX QUE POUR NOUS !

 **Four generations and soon there will be a fifth!**

The delicious treats from La Corrée: strawberries, asparagus, new baby potatoes and Lourmarin melon... to name but a few!

Production and direct sales on the farm, at the markets, from restaurants and from small food shops. The products are harvested daily and sold to customers the same day. Greenhouse crop-growing with integrated pest control and a real desire to avoid treatment. Transition to organic vines in 2020 as well as all the crops in the project. 'We love meeting people at market and on the farm. These are very convivial and enjoyable occasions for them and for us too!'

Points of sale

- **Direct farm sales:** April to August, open daily from 9 am to midday
- **Lourmarin producers' market:** Online market on Tuesday evenings
- **St Martin de la Brasque Market:** Sunday mornings

Sébastien Clément

Voici un jeune vigneron installé au domaine familial en 2010 après avoir façonné son expérience du vin à l'étranger. C'est également la 4^{ème} génération de la famille !

LES PETITS DÉLICES DU DOMAINE DES GARRIGUETTES : les vins du domaine certifiés Agriculture Biologique sont labellisés Côtes-du-Rhône rouge, blanc et rosé, Côtes-du-Rhône Villages Gagne en rouge et Châteauneuf-du-Pape. Également production d'huile d'olive Bio.

En tant que producteur je suis très attaché à ma manière de consommer ; cette volonté d'obtenir des plantes en bonne santé est avant tout un engagement personnel. Le millésime 2020 sera également certifié en agriculture biodynamique (respect des rythmes lunaires et planétaires & décoctions de plantes se substituant au cuivre et au soufre dans les vins). Nous obtenons ainsi des vins basés sur le fruit et les épices de Garrigue qui restent assez frais pour la région avec des degrés raisonnables.

“ NOS CLIENTS PEUVENT NOUS ACCOMPAGNER DANS LES VIGNES, ON ÉCHANGE, ON EXPLIQUE, ON DÉGUSTE EN TOUTE CONVIVIALITÉ. NOUS INVITONS VRAIMENT LES GENS QUI SONT INTÉRESSÉS PAR NOTRE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE À VENIR NOUS RENCONTRER.

• **ZOOM** : ne manquez pas les Sunsets Vignerons chez Sébastien à l'été 2021 !



“ LOUISE : «La soirée Sunsets Vignerons était vraiment agréable, on a découvert de bons vins qu'on ramène à la maison !»

• LOUISE : 'The Sunsets Vignerons evening in the vineyard was a real delight. We discovered some good wines that we'll be taking home with us!'

• **Points de vente**

- **Vente directe à la ferme** : du lundi au samedi de 14h30 à 19h
- Dégustation sans réservation sauf pour les groupes de plus de 10 pers.

📍 **Domaine des Garriguettes** :
437 Chemin des Aigardens
84470 Châteauneuf-de-Gadagne
04 90 22 50 10

• Here we have a young wine-grower who set up business on the family estate in 2010, having gained his experience in wine abroad. He is also the fourth generation of the family!

The delicious treats from the Domaine des Garriguettes: the wines produced on the estate, which are certified as 'Organic Production' and are labelled as Côtes-du-Rhône (red, white and rosé), Côtes-du-Rhône Villages Gadagne (red) and Châteauneuf-du-Pape. Organic olive oil is also produced here.

As a producer, I am very attached to my own way of consuming; this desire to grow healthy plants is a personal commitment, above all. The 2020 vintage will also obtain biodynamic farming certification (a type of farming that takes into account lunar and planetary rhythms, and plant decoctions replacing copper and sulphur in wines). The wines we obtain using this method are based on Garrigue fruit and spices and they are quite fresh for the region with decent alcohol contents. 'Our customers can walk through the vineyards with us and we chat, give explanations and enjoy convivial tasting. We are very keen to invite people who are interested in our environmental approach to come and visit us.'

Points of sale:

- **Direct sales on the farm**: Monday to Saturday, 2.30 pm to 7 pm. Walk-in tasting sessions (reservations required for groups of 10 or more).
- **Zoom**: Don't miss our 'Sunsets Vignerons' (Sunset in the Vineyards) events with Sébastien in summer 2021!



Patrick et Christian Brun

Père et fils gèrent l'exploitation familiale à L'Isle-sur-la-Sorgue. Une histoire qui s'étale sur plusieurs générations et qui est restée proche de sa clientèle.

LES PETITS DÉLICES DES FRUITS DU CAMPREDON : pêches, pommes, poires et kiwis entre autres !

Les ¾ de notre production s'écoulent en vente directe, sans aucun intermédiaire. Nos valeurs se basent sur une production de produits de qualité dans un environnement soigné ; c'est dans cette logique que nous sommes labellisés Bienvenue à la Ferme. La vente directe garantit la fraîcheur de nos produits. Dans le cas des pêches, les fruits sont ramassés et calibrés le matin pour être vendus l'après-midi même. La conversion biologique de la production de poires et de quelques variétés de pommes, amorcée il y a trois ans nous permettra d'afficher le label Bio sur la récolte 2021.



“ NOTRE PRÉSENCE SUR LES MARCHÉS DE PALAIS ET PERNES-LES-FONTAINE NOUS PERMET DE RETROUVER UNE CLIENTÈLE QUE L'ON CONNAIT BIEN. CETTE DÉMARCHE DE CIRCUIT COURT EST DE PLUS EN PLUS RECHERCHÉE ET APPRÉCIÉE PAR LES CONSOMMATEURS.

• **Points de vente :**

- **Vente directe à la ferme** : de début juillet au 15 août, les lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 15h30 à 19h.
- Du 15 août à début mars, le mardi et jeudi de 15h30 à 19h.

📍 **Les Fruits du Campredon** :
1458 Le Grand Campredon
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
04 90 38 60 95

• Father and son run the family estate in Isle-sur-la-Sorgue together. Theirs is a tale that spans several generations while always maintaining a close connection to their customers.

The delicious treats from Campredon: peaches, apples, pears and kiwis, to name but a few!

We sell ¾ of our production direct, with no recourse to intermediaries. Our values are based on growing high-quality products in an environment that we care for; it is with this approach in mind that we are part of the 'Bienvenue à la Ferme' (Welcome to the Farm) network. By selling direct we can guarantee the freshness of our products. In the case of our peaches, we harvest and grade them in the morning and put them on sale the same afternoon. Having begun the conversion of our pear crop and some varieties of apples to organic production three years ago, we are able to market our 2021 harvest as organic. 'Our presence at the Petit Palais and Pernes-les-Fontaines farmers' markets lets us keep in touch with a clientele that we know well. The short supply chain is an approach that consumers are increasingly appreciative of and seek out more and more.

Points of sale:

- **Direct sales at the farm** : early July to 15 August, Mondays, Tuesdays, Thursdays and Fridays, from 3.30 pm to 7 pm. From 15 August to early March, Tuesdays and Thursdays, 3.30 pm to 7 pm.



Les marchés

Pour retrouver ces producteurs et leurs confrères vous avez sur nos territoires, deux marchés de producteurs particulièrement connus que sont celui de Petit Palais le samedi matin et celui de Coustellet le dimanche matin. Mais saviez-vous que nos producteurs proposent aussi de vous retrouver en fin de journée toute la semaine dans les villages alentours ?

🇫🇷 Our markets: If you want to meet up with these and other producers, our region boasts two very well-known farmers' markets: Petit Palais on Saturday mornings and Coustellet on Sunday mornings. But did you know that our producers will also be delighted to meet you at the end of the day during the week in the surrounding villages?



ZOOM

Le Marché de producteurs ou "Marché paysan"

est composé de producteurs qui se rassemblent en un lieu pour vendre leur production et assurer la gestion et l'organisation de ce marché. Ils en fixent les conditions d'accès et de vente.

🇫🇷 Zoom :

The farmers' market or 'country market' comprises a group of producers who all come together at a particular place to sell their produce and take care of managing and organising the market. They set the rules governing access and sales.



“ LA LONGÉVITÉ ET L'ATTRAIT DE NOTRE MARCHÉ REPOSE SUR PLUSIEURS FACTEURS : LA QUALITÉ DES PRODUITS ET LES ANIMATIONS PROPOSÉES TOUTE L'ANNÉE (DÉGUSTATIONS SURPRISES DE PLATS, RASSEMBLEMENTS DE PANIERS GARNIS À GAGNER, FÊTE DES ÉPOUVANTAILS). AUTRE POINT IMPORTANT : LA VIE AUTOUR DU MARCHÉ OÙ CAFÉS, BARS ET RESTAURANTS LOCAUX PERMETTENT DE PROLONGER L'EXPÉRIENCE DE FAÇON TRÈS AGRÉABLE.



Le marché de Coustellet

Créé il y a 35 ans dans ce petit hameau situé aux extrémités géographiques de 5 communes (Cabrières d'Avignon, Maubec, Lagnes, Oppède et Robion), ce marché est passé de 6 à 80 producteurs chaque dimanche matin d'avril à décembre. Patricia Mercier, présidente du marché de Coustellet nous dresse un petit inventaire de ces producteurs situés à moins de 50km du marché : maraîchers, fromagers, productrices de poulets bio, producteur d'agneau, des stands de miel, d'huiles d'olives, de truffes, de vins...

🇫🇷 Coustellet Market

First held 35 years ago, this Sunday morning market operates from April to December in this little hamlet located on the geographic boundaries of five communes (Cabrières d'Avignon, Maubec, Lagnes, Oppède and Robion). Having started with just six producers, it is now attended by eighty. Patricia Mercier, president of the Coustellet Market, runs through a list of these producers for us, all of whom come from within a radius of 50 km: market gardeners, cheese makers, organic chicken producers, a lamb producer and stands selling honey, olive oil, truffles and wine.

First held 35 years ago, this Sunday morning market operates from April to December in this little hamlet located on the geographic boundaries of five communes (Cabrières d'Avignon, Maubec, Lagnes, Oppède and Robion). Having started with just six producers, it is now attended by eighty. Patricia Mercier, president of the Coustellet Market, runs through a list of these producers for us, all of whom come from within a radius of 50 km: market gardeners, cheese makers, organic chicken producers, a lamb producer and stands selling honey, olive oil, truffles and wine.





Le marché de Petit Palais

C'est le samedi matin dans un petit hameau au nombre limité d'habitants qu'il rassemble habitués et curieux. Claude Leboucher, Président du marché, est fier des 45 producteurs présents chaque semaine et des 5 ou 6 marchands ambulants (boucher, poissonnier, vendeur d'olives, traiteur, rôtisserie...) qui viennent compléter l'offre de façon qualitative.

“ NOUS PRIVILÉGIONS LES PETITES EXPLOITATIONS QUI TRAVAILLENT TRADITIONNELLEMENT ; BEAUCOUP SONT EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET CEUX QUI NE LE SONT PAS TRAVAILLENT DE FAÇON RAISONNÉE. ICI, LES SACS PLASTIQUES SONT PROHIBÉS ET LES PRODUITS QUI NÉCESSITENT DES EMBALLAGES, SONT PLACÉS DANS DES SACS BIODÉGRADABLES. MAIS LES HABITUÉS VIENNENT TOUS AVEC LEURS PANIERS !

Depuis 1966, ce marché valorise les produits frais récoltés au plus près de l'heure du marché. Les jeunes sont de plus en plus nombreux et à l'heure où les habitudes de consommation évoluent, nous sommes au cœur du retour en force des commerces de proximité et du manger bon et local !



RETROUVEZ TOUTE LA LISTE DES MARCHÉS DE PRODUCTEURS EN P19 DU GUIDE PRATIQUE

Retrouvez toute la liste des marchés de producteurs en p19 du guide pratique

As for the Petit Palais Market

It takes place on Saturday mornings in a small hamlet with not many inhabitants, drawing both regular customers and occasional visitors. Claude Leboucher, president of the market, is proud of the 45 producers who come here every week, as well as the five or six itinerant vendors whose quality wares such as meat, fish, olives, and delicatessen and roisserie products, complement the regular offering. 'Our market's longevity and attractiveness are based on a number of factors: the quality of the products; and the events staged throughout the year, which include such things as surprise culinary tastings, hamper raffles and a scarecrow festival. Another important thing: the life around the market where local cafés, bars and restaurants provide a very pleasant excuse to prolong the experience.' Since 1966, this market has given pride of place to fresh products harvested as close as possible to opening time. More and more young people are coming and, at a time when consumption habits are changing, we are right at the heart of a strong return to proximity trading and good local cuisine!

Les marchés de fin de journée ?

De taille plus petite mais à l'ambiance toujours sympathique, c'est le moment idéal pour clore une journée ou préparer un bon dîner avec des produits tout frais !

VOICI QUELQUES-UNS DE CES MARCHÉS DE PRODUCTEURS À NE PAS RATER :

What about the early evening markets? They may be smaller but they are still very friendly and this is the perfect opportunity to see the day out or prepare a tasty dinner with really fresh ingredients! Here are some of these farmers' markets that you should make a point of visiting.



Mardi : LOURMARIN
(de mi-avril à mi-novembre de 17h à 20h et animation cuisine de rue de 18h à 19h de mai à octobre)



Mardi : CHATEAUNEUF DE GADAGNE
(d'avril à début octobre 18h/20h)



Judi : CAVAILLON
Place du Clas
(d'avril à début octobre 17h à 19h)



Mercredi : COUSTELLE
(de mi-mai à mi-septembre 17h à 19h)



Judi : LAURIS
Site du Moulin - avenue de la gare
(toute l'année : de novembre à fin mars 17h/19h et d'avril à octobre 18h/20h)



Vendredi : LES TAILLADES
(toute l'année. Avril à Octobre au Moulin St Pierre de 18h à 20h et de Novembre à mars sur la place de la mairie de 16h à 19h)



L'agritourisme

Voir de plus près comment sont cultivés les fruits et les légumes, approcher les animaux de la ferme, apprendre à déguster... c'est possible, de différentes manières et en fonction de différentes thématiques.

👩🏫 Agritourism: Seeing at first-hand how fruit and vegetables are grown, getting close to the farm animals or learning about tasting are all feasible options that can be enjoyed in different ways depending on the subject matter.



La ferme des Callis

Alexandra de la ferme des Callis, Gordes /Les Imberts

Alexandra a choisi la quiétude du Luberon pour exprimer toutes ses connaissances de dégustation de l'huile d'olive. Après une formation de plusieurs mois à l'université de Montpellier, son diplôme d'oléologue en poche, elle s'est installée au pied du village de Gordes dans un mas superbe et authentique, ancien relais de poste du XIX^e siècle... Et là, elle a donné libre cours à sa passion : créer un lieu dédié à la culture de l'huile d'olive, à l'art de vivre et au bien-être. Cinq chambres d'hôtes contemporaines accueillent des hôtes prêts à lâcher prise dans cette ferme oléicole où huile d'olive et gastronomie s'entremêlent. Les dégustations culinaires s'accordent aux quatre saisons et les formations à la dégustation d'huiles d'olive de Provence permettent d'apprendre à distinguer les arômes de différentes huiles. Des séjours bien-être lient balades et découverte du potager ainsi que cours de cuisine et yoga.

● Les Callis :

Chemin des Fayards - 84220 Gordes
+33(0)6.03.06.03.58
www.lescallis.com

Le monde de l'olive

En Provence, la culture de l'olive est présente depuis des millénaires. Depuis la culture jusqu'aux bienfaits pour la santé de cette petite perle verte, les occasions de découvrir son histoire, son goût et sa culture sont très présentes chez nous.

Quant aux propriétaires des moulins à huile de la destination, ils vous attendent pour vous parler olives et huiles, recettes et conservation, randonnée dans les champs et visite de l'espace de pressage. Allez sur place et déambulez avec eux dans les champs ou dans leur boutique et surtout dégustez ! C'est le moment ou jamais de ramener de quoi faire une grande différence dans la saveur de vos plats.

Domaine de la Royère, Oppède

MUSÉE DE L'HUILE D'OLIVE

Au cœur des vignes, ce nouveau musée présente l'histoire oléicole avec une scénographie variée et interactive. Les différentes variétés d'olives, les moulins du pourtour méditerranéen et les vertus alimentaires sont expliqués de façon simple et attractive.

● Musée de l'histoire de l'huile d'olive :

C375 route de la Sénancole - Oppède
+ 33 (0)4 90 76 87 76
<https://royere-aop-vin-luberon-oppede.fr>

🇫🇷 The world of the olive

In Provence, olive growing is an ancient activity. From cultivation through to the health benefits afforded by these little green gems, our region offers many opportunities to learn about their history, taste and culture.

Alexandra Roché Gauquelin

Alexandra chose the peacefulness of the Luberon to demonstrate all of her expertise in olive oil tasting. Following several months' studying at the University of Montpellier, the newly qualified oleologist settled near the village of Gordes, in a superb authentic farmhouse, formerly a nineteenth-century coaching inn. And there, she gave free rein to her passion: creating a place devoted to the culture of olive oil, the art of living and well-being. Five contemporary guest rooms welcome guests keen to relax on this olive farm where olive oil and gastronomy are constant companions. The culinary tastings are adapted in line with the changing seasons and the classes in Provence olive oil tasting teach participants to distinguish between the aromas of the different oils. Wellness stays combine walks with the pleasures of vegetable gardening, cooking courses and yoga. Meanwhile, the owners of the region's olive mills will be delighted to tell you all about olives and oil, recipes and conservation, rambles in the fields and tours of the pressing areas. Pay them a visit, walk with them in the fields, pop into their shops and above all - taste! If you're keen to make a huge difference in the flavour of your dishes, it's now or never!

Domaine de la Royère, Olive oil museum

Set in the heart of the vineyards, this new museum presents the history of olive oil through varied and interactive exhibits. Here, you can learn about the different varieties of olives and their dietary benefits, as well as the mills of the Mediterranean rim, in way that's both interesting and easy to understand.



● **Moulin du Clos des Jeannons**

Quartier le haut Tourteron - Gordes
 André Horard
 +33 (0)4 90 72 68 35
 www.moulinjeannons.com

Deux fois par semaine, un itinéraire découverte est proposé au moulin. Au programme, explication sur le travail de l'olivier, de la récolte jusqu'au pressoir. En passant par la boutique, une petite dégustation s'impose !

🇬🇧 An opportunity to visit a mill is offered twice weekly. During the visit you can learn about the work involved in olive growing, harvesting and pressing. And of course, when you reach the shop, some tasting is in order!

● **Moulin St Augustin**

Les Hermitants
 2800 route d'Apt / D900 - Oppède
 +33 (0)4 90 72 43 66
 www.moulin-saintaugustin.fr

● **La Bastide du Laval**

199 chemin de la Royère - Cadenet
 +33 04 90 08 95 80
 www.bastidedulaval.com

Plusieurs possibilités de visite : libre et gratuite de l'olivieraie ou visite commentée de l'olivieraie et de la zone d'extraction ainsi que dégustation.

🇬🇧 There are several options available: wander around the olive grove at your leisure free of charge or choose a guided tour that includes the grove, the pressing area and some tasting.



SARAH : «J'ai adoré goûter les huiles mais aussi comprendre le travail qui se cache derrière les bouteilles...»

🇬🇧 SARAH: 'I loved tasting the oils but I also enjoyed learning about the work that goes into producing them.'

● **Autres producteurs, vendeurs d'huile d'olive**

🇬🇧 Other olive oil producers and vendors

● **Château La Verrerie**

Huiles d'olives biologiques
 Puget sur Durance
 www.chateau-la-verrerie.com
 +33 (0)4 90 08 97 97

● **Le Moulin de Puyvert**

Puyvert
 +33 (0)4 90 08 59 39
 www.panierdumoulin.fr

● **Domaine de Canfier**

Huile d'olive biologique
 Robion
 +33 (0)4 90 76 51 54
 www.domainedecanfier.fr



**Visites du domaine et des chais
 Dégustations de nos vins & huiles d'olive bios
 Boutique & Collection Cenothèque**

la Verrerie
 CHATEAU

Saison d'été : de Pâques à mi-septembre
 Lundi - Vendredi : 9h30 - 19h00 - Samedi, dimanche et jours fériés : 10h - 13h / 15h - 18h30

Saison d'hiver : de mi-septembre à Pâques
 Lundi - Vendredi : 9h30 - 18h - Samedi et jours fériés : 10h - 13h / 15h - 18h
 Fermé le dimanche

1810 route du Luberon - 84630 Puget sur Durance
 chateau-la-verrerie.com - +33 (0)4 90 08 97 97
 #chateaulaverrerie

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





“
CHARLOTTE ET DIMITRI :
 «On veut retourner voir
 les ânes ! Les lapins étaient
 aussi trop mignons...»
CHARLOTTE ET DIMITRI :
 'We want to go back and see
 the donkeys again! And the
 rabbits were just so cute too.'

Foi d'animal... Le Luberon et le pays des Sorgues se prêtent au jeu...

Les Oreilles du Luberon - Maubec Des balades avec un âne pour découvrir le Luberon

Un nom bien trouvé pour ces compagnons de randonnée un peu spéciaux situés à Maubec sur l'extrémité orientale du versant nord du Luberon. Jean-Jacques Leblois est un ânier qui met à disposition de tous types de publics une dizaine de compagnons aux grandes oreilles répondant au nom de Paquerette, Tango, Aramis ou encore Serrano... L'asinerie **Les Oreilles du Luberon** est membre de la Fédération Nationale des Ânes de Randonnée qui promeut l'âne au travers des activités de pleine nature.

“
**NOUS PROPOSONS PLUSIEURS
 ITINÉRAIRES, LES CIRCUITS SONT ADAPTÉS
 EN FONCTION DES DEMANDES ET DES
 NIVEAUX. AVANT LE DÉPART, NOUS
 PRENONS LE TEMPS DE PRÉSENTER LES
 COMPAGNONS DE MARCHÉ ET DE DONNER
 TOUTES LES EXPLICATIONS NÉCESSAIRES
 POUR UNE BALADE RÉUSSIE !**

● **Les Oreilles du Luberon :**
 1237 Route de Coustellet - 84660 Maubec
 +33(0)4.90.72.64.45
www.oreilles-luberon.fr

Four-legged friends...The Luberon and Pays des Sorgues are game Les oreilles du luberon - Maubec Explore the Luberon on a donkey.

A catchy name for these rather special rambling companions located in Maubec at the eastern end of the Luberon's northern slope. Jean-Jacques Leblois is a donkey-keeper. Visitors of all kinds can enjoy riding his dozen or so long-eared friends who go by names such as Paquerette, Tango, Aramis or Serrano... His donkey farm, Les Oreilles du Luberon (Ears of the Luberon) is a member of the Fédération Nationale des Ânes de Randonnée (French Donkey Rambling Association) which uses outdoor activities as a means of drawing attention to donkeys. 'We offer several itineraries. The circuits are adapted in line with demand and the riders' abilities. Before setting off, we take a moment to introduce riders to their rambling companions and to give them all the information they need to ensure their outing is a success.'

La Ferme de Billy Billy Isle-Sur-La-Sorgue

Une boîte de pandore à animaux de la ferme ! Poules, canards, oies, dindons, pigeons, moutons, chèvres, cochons, chevaux, ânes, vaches ou encore lapins... Billy Billy est une ferme éducative située sur la commune de L'Isle-sur-la-Sorgue qui accueille aujourd'hui environ 150 animaux dans un cadre spacieux, sécurisé et chaleureux. Les enfants peuvent devenir de vrais petits fermiers : ils peuvent brosser un âne, traire une chèvre, ramasser les œufs... L'Association créée en 2012 voulait offrir la possibilité aux enfants de passer une journée autour de jeux et de découvertes liés à la ferme.

● **La ferme de Billy Billy :**
 1768 Chemin des Dames Roses
 84800 L'Isle-sur-le-Sorgue
 +33(0)6 38 11 74 43

“
**LA FERME PROPOSE TOUT UN TRAVAIL
 AUTOUR DE LA MÉDIATION ANIMALE
 MAIS ÉGALEMENT DES JOURNÉES
 À THÈME, DES FÊTES PRIVÉES ET
 L'ACCUEIL DE GROUPES. NOS ANIMAUX
 ONT ÉTÉ ÉLEVÉS AU BIBERON, ILS
 SONT HABITUÉS AU CONTACT AVEC
 L'HUMAIN ET PORTENT TOUS UN
 PRÉNOM POUR RENFORCER NOTRE
 DÉMARCHÉ ÉDUCATIVE. PRENDRE SOIN
 DE CES ANIMAUX, LES NOURRIR ET
 APPRENDRE À MIEUX LES CONNAITRE
 EST UNE EXPÉRIENCE AUTANT
 APPRÉCIÉE DES ENFANTS QUE
 DES PARENTS.**

Fabien VERNIER,
 Président de l'association

Billy Billy's Farm

A Pandora's Box of farm animals! Chickens, ducks, geese, turkeys, pigeons, sheep, goats, pigs, horses, donkeys, cows and rabbits too... Billy Billy is an educational farm located in the commune of Isle-sur-la-Sorgue. Today it provides a spacious, safe and comfortable home for around 150 animal residents. Here, children can spend the day as real little farmers: they can brush a donkey, milk a goat, collect eggs or do many other activities. Created in 2012, the association wanted to give children the chance to spend a day having fun while learning about the farm.

“
 'Visitors can participate in all sorts of tasks involving the animals but we also have theme days, private parties and group visits. Our animals were all raised by hand so they are used to human contact and we give them all a name to reinforce our educational approach. Caring for the animals, feeding them and getting to know them better is an experience that is appreciated equally by children and their parents.'





“ LES PLANTES SONT TRAVAILLÉES EN TERRE SÈCHE ET S'ADAPTENT PARFAITEMENT À L'ENVIRONNEMENT D'ORIGINE. NOUS TRAVAILLONS PLUS DE 50 PLANTES DIFFÉRENTES ; LES LAVANDES, LE ROMARIN, LE THYM CHACUNE AYANT SES VERTUS CULINAIRES OU MÉDICINALES. LA SENSIBILISATION ET LA PÉDAGOGIE FACE À CE PATRIMOINE NATUREL FONT PARTIE INTÉGRANTE DE NOTRE ACTIVITÉ.

🇬🇧 *Aromatic plants from the Gerbaud Farm in Lourmarin*

They have been growing aromatic plants at the Gerbaud Farm since 2000. Paul Pettigrew, who has been managing the operation since 2020, gives us an insight into this aroma-filled universe.

'We grow the plants in dry earth and they adapt perfectly to the original environment. We grow more than 50 different plants, including lavender, rosemary and thyme, for example. Each one has its own culinary or medicinal benefits. An integral part of our activity involves raising awareness and educating people about this natural heritage.'
The farm opens its doors to visitors three days a week. Here, you can learn about the ancient traditions surrounding the use of the plants and their culture, as well as their modern uses. During the visits, each plant is highlighted in connection to a traditional dish with the aim of explaining how their uses originated and the consumption habits that remain to this day. And if you are appreciative of the marvellous (and timeless) beauty of dried flowers, you will be delighted to discover Aline's creations. Nature inspires her and allows her to make creative use of the wild flowers she picks on the farm: original colours and shapes are sublimely eternalised in suspensions, bouquets, hair ornaments and more.

Trois jours par semaine, la ferme ouvre ses portes aux visiteurs. On y apprend l'utilisation ancestrale des plantes, leur culture et leur utilisation actuelle. Durant ces visites, chaque plante est liée à un plat traditionnel dans le but d'expliquer l'origine de l'utilisation des plantes et les habitudes de consommation qui perdurent. Et si vous êtes sensibles à la beauté merveilleuse des fleurs séchées (intemporelles) alors découvrez les créations d'Aline. La nature l'inspire et lui permet d'assembler les fleurs sauvages glanées à la ferme : couleurs et formes originales se retrouvent sublimées dans des suspensions, des bouquets, des coiffures...

● **La Ferme de Gerbaud :**
 11 Chemin de Gerbaud
 84160 Lourmarin
 +33(0)6.45.42.57.12
www.plantes-aromatiques-provence.com

Les plantes aromatiques de la ferme de Gerbaud à Lourmarin

À la Ferme de Gerbaud, on cultive des plantes aromatiques depuis 2000. Paul Pettigrew, gérant de l'exploitation depuis 2020, nous entraîne dans cet univers plein de senteurs.



Vous souhaitez visiter d'autres fermes ?

Ne manquez pas la manifestation **De Ferme en Ferme** qui se déroulera cette année les 26 et 27 juin 2021 et les 25 & 27 septembre. Voir les circuits 6, 7 et 8 dans le département du Vaucluse : www.defermeenferme.com/departement-84-Vaucluse

🇬🇧 *Would you like to visit other farms?*

Don't miss the **De Ferme en Ferme (From Farm to Farm)** event, which, this year, took place on 26 and 27 June. See circuits 6, 7 and 8 in the department of Vaucluse.





TOUS NOS
PRODUCTEURS SONT
PRÉSENTÉS SUR NOTRE
GUIDE PRATIQUE P 20 À 25

Full details concerning
our markets and producers
in our practical guide
p20 to 25

L'œnotourisme

En Luberon, Monts de Vaucluse et Pays des Sorgues, la culture de la vigne est millénaire, comme celle de l'Olivier.

Grape-growing is an ancient practice, as is the cultivation of olive trees.

AOP Luberon, AOP Ventoux, IGP Vaucluse, Côtes du Rhône villages Gadagne : nos vignobles appartiennent à la famille des vins de la Vallée du Rhône mais s'en distinguent par leurs caractéristiques locales. Le terroir et le climat sont incomparables : outre l'ensoleillement propre au sud, c'est surtout le bénéfice des nuits fraîches en été qui favorise la lente maturation des raisins et la parfaite harmonie de leurs parfums. Cultivés sur une terre légère, calcaire et sablonneuse, les cépages dégagent une expression toute particulière.

Let's talk about robes, aromas, perfumes, spices and grape varieties. Tasting a wine in Luberon Cœur de Provence is a bit like tasting this authentic and preserved part of Provence itself. AOP Luberon, AOP Ventoux: our vineyards belong to the Rhône Valley wine family. Today, our wines are recognised by the wine world as great wines, and in proof of this, the sommeliers of the starred chefs all give pride of place to Luberon and Ventoux wines in their cellars.

A L'HEURE OÙ L'ON PARLE "BESOIN DE NATURE", "RENCONTRE" ET "EXPÉRIENCE", NOUS VOUS CONSEILLONS CHALEUREUSEMENT DE VOUS BALADER DANS LES VIGNOBLES QUI HABILLENT NOS PAYSAGES. DE MULTIPLES SENTIERS VIGNERONS DANS LES DOMAINES SUR DES CHEMINS COMMUNAUX VOUS FERONT PROFITER DE VUES EXTRAORDINAIRES.

When we talk about 'need for nature', 'encounter' and 'experience', we highly recommend going for a walk through the vineyards that cloak our landscapes. There are some splendid views to be enjoyed from the many vineyard trails through the estates and from the public footpaths.

Sentiers vigneron et balades dans les vignes

Envie d'une nouvelle randonnée ?... Au cœur des vignes, ça vous tente ? Chaussez de bonnes chaussures, emportez crème, casquette et bouteille d'eau et partez découvrir nos cinq sentiers vigneron. Chaque itinéraire traverse des paysages au cœur des vignes pendant 30mn à 1h30. Chacun est agrémenté de petits panneaux explicatifs sur la culture du vin et les cépages locaux. Gratuits.

Winegrower trails walk in the vines: Fancy a hike of a different kind, right in the heart of the vineyards? Put on some good shoes, carry some sunscreen, a cap and a water bottle and discover our five winegrower trails. Each route crosses landscapes in the heart of the vineyards for walks of between 30 mins and 1 hr 30. Each is decorated with small panels explaining the culture of wine and the local grape varieties. Free of charge.



Sentier vigneron

● LAURIS

Domaine de Fontenille
route de Roquefraiche
facile, 2,5km, 1h

Livret explicatif disponible à la boutique de dégustation. Balade dans les vignes du domaine avec vue sur le Luberon et le village de Lauris.

Easy, 2.5 km, 1hr. Explanatory booklet available at the tasting shop. Walk through the vineyards of the estate with a view of the Luberon and the village of Lauris.

● LOURMARIN

Château Fontvert
chemin de Pierrouret
facile, boucle 1 (1,7 km, 1h15)
boucle 2 (1,5km, 1h)

Plan et descriptif des deux boucles disponibles à l'accueil. Au cœur des vignes du domaine avec vue sur la combe de Lourmarin et parfois en bordure de l'Aigiebrun.

Easy, loop 1 (1.7 km, 1hr15) / loop 2 (1.5 km, 1 hr). Map and description of the two loops available at reception. In the heart of the estate's vineyards with views over the Lourmarin valley and occasionally along the Aigiebrun.

● PUGET

Château de la Verrerie
route du Luberon / facile, 1h30

Une balade facile entre les vignes vous y attend pour toujours plus de paysages et de culture en plein cœur de la nature.

Easy, 1hr 30. An easy walk between the vines awaits you, promising even more landscapes and culture in the heart of nature.

● OPPÈDE

Sentier vigneron communal
facile, 2,25km, 1h30,
78m de dénivelé

Départ du cimetière d'Oppède le vieux. Sentier empruntant tour à tour chemin viticole, petite route et sentier bucolique. Vue sur les Monts de Vaucluse et le Mont Ventoux.

Communal winegrower's path Easy, 2.25 km, 1hr 30, 78 m altitude difference. Departure from the old cemetery in Oppède. Wine trail, small road and bucolic pathway. View of the Monts de Vaucluse and Mont Ventoux.

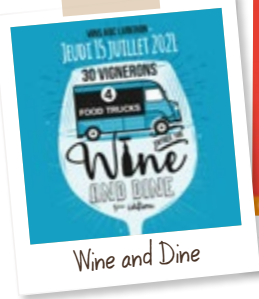
● OPPÈDE

"Sur les traces de la Garelle"
Domaine de la Garelle
route de Ménerbes
facile, 1,5km, 30min

Balade dans les vignes avec vue sur le Luberon : sentier pédagogique pour connaître les secrets des cépages.

"On the trail of the Garelle" Easy, 1.5 km, 30 min. Explanatory booklet available at the estate reception. Walk in the vineyards of the domain. View on the Luberon.





Animations autour du vin

Rencontrer le vigneron, déguster son vin sur son domaine ou ailleurs... de nombreuses animations ont lieu tout l'été voire toute l'année. Toutes sont recensées sur les agendas de nos sites Internet.

Parmi celles-ci nous pouvons citer :

● Wine and Dine à Lourmarin

Jeu 15 juillet : les vignerons de l'AOC Luberon se retrouvent à la Fruitière Numérique pour vous faire déguster leurs vins. Sur place : foodtrucks et producteurs ainsi que tables et chaises. Ambiance musicale.

Réservation obligatoire sur <http://www.vins-luberon.fr/fr/>

● Sunsets Vignerons en Luberon

80 domaines du Luberon, des Monts de Vaucluse et du Pays des Sorgues vous accueillent tout l'été dans leur domaine le mardi soir pour une soirée en trois temps. De 18h30 à 21h30, se succèdent balades dans les vignes et visite des chais, puis dégustation de vins et petits plats. Soirées limitées à 20 pers.

Réservation obligatoire sur la boutique en ligne www.luberoncoeurdeprovence.com

● Opération Ciné Vignes avec Inter Rhône

Domaine de la Garelle (Oppède) le 29 juillet 2021 : Projection de "Le Cœur de Hommes". À partir de 20h : dégustation des vins du domaine, possibilité d'achat d'un panier pique-nique avec votre réservation. 22h : projection du film / Minuit : fin de la soirée

Sur réservation préalable uniquement (pas de billetterie sur place le jour même) sur www.cinevignes.fr ou <https://www.weezevent.com/festival-cine-vignes-le-coeur-des-hommes>

DE MULTIPLES ANIMATIONS ONT LIEU DIRECTEMENT CHEZ NOS VIGNERONS :

Many entertainment events and activities are held right on our wine-growers' estates:

- Domaine de la Verrerie (Puget),
- Domaine des Peyre (Robion),
- Château Fontvert (Lourmarin),
- la Cave à Aimé (Lauris), la Royère (Oppède),
- Domaine de Fontenille (Lauris),
- Domaine des Garriguettes (Chateaufort de Gadagne),
- Cave du Luberon (Coustellet),
- Mas Lauris (Lauris), La Cavale (Cadenet)...

Wine-based entertainment and activities

Meet the wine-growers, taste the wines produced on their estates or elsewhere... There's so much going on here all year round. They're all listed on the 'What's On?' pages of our websites. Here are just a few that we could mention:

Wine and Dine in Lourmarin: Thursday 15 July: the wine-growers from the AOC Luberon will be present at our online Fruitière Numérique event to help you taste their wines. On-site: music, street food and producers, and tables and chairs. Reservations required: <http://www.vins-luberon.fr/en/>

Sunsets Vignerons in Luberon: 80 estates in Luberon, Monts de Vaucluse and Pays des Sorgues invite you to spend a Tuesday evening with them on their estates. These 'Wine at Sunset' events, which take place from 6.30 pm to 9.30 pm, are divided into three parts: a walk in the vineyards, a visit to the cellars and, lastly, wine tasting and nibbles. Places are limited to 20 per event. Reservations are required and should be made online at <https://uk.luberoncoeurdeprovence.com/>

Operation 'Ciné Vignes' (Cinema in the Vineyards) with Inter Rhône: Domaine de la Garelle (Oppède) on 29 July 2021: Screening of 'Le Coeur de Hommes' ('Frenchmen'). Evening starts at 8 pm: tasting of wines produced on the estate, picnic baskets can be purchased at the time of booking. 10 pm: film begins / midnight: evening ends.



HÔTEL - RESTAURANTS - VIGNOBLE

Domaine de Fontenille
Route de Roquefraise 84360 Lauris
04 13 98 00 00
www.domainedefontenille.com

Nos espaces de dégustation :
Le Chai, cave du Domaine de Fontenille à Lauris
La boutique :
2 rue du Grand Pré sur la Place de la Fontaine à Lourmarin





Kookabarra



Florel en Provence



La Roumanière



Les Délices du Luberon



Brasserie Lub



Le Coq Noir

Terroir d'excellence !

Parce que de telles quantités de fruits et légumes, de condiments et d'herbes aromatiques de qualité inspirent, on veut les garder toute l'année ! Tout comme les papes qui voulaient consommer leurs fruits en hiver (d'où la création des fruits confits), des passionnés de vitamines, de tisanes, d'olives, de confitures, de bières artisanales et d'épices ont créé des produits devenus emblèmes de la destination. Petit zoom sur 6 d'entre eux.

🇫🇷 A terroir of the highest quality! Since we feel inspired by such quantities of fruit and vegetables, condiments and quality aromatic herbs, we want to be able to enjoy them all year round! Just like the popes who wanted to eat fruit in winter (hence the invention of crystallised fruit), aficionados of vitamins, infusions, olives, jams, craft beers and spices have created products that have become hallmarks of our region. Let's quickly zoom in on six of them.



Kookabarra - Cavaillon

Kookabarra est le nom d'un oiseau mythique d'Australie. C'est là-bas que Jérémie Marcuccilli a eu cette idée mise en œuvre en France : produire, distribuer et commercialiser des fruits et légumes frais hauts de gamme pour les professionnels (hôtellerie, restauration, épicerie fines). Cet oiseau devenu emblème de la marque et renommé Kookabarra détermine la philosophie "feel fresh and healthy", autrement dit "vivez en pleine santé" avec nos fruits frais transformés. Kookabarra sélectionne, transforme et conditionne depuis 2006, des produits naturels, uniques de par leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Située à Cavaillon, l'entreprise propose quatre gammes de fruits frais à boire : Fruit, Detox, Smoothie et Bio. Elle utilise une technologie unique de conservation à froid par haute pression (HPP) permettant une préservation optimale des vitamines et minéraux.

● **Kookabarra :**
558 Avenue de Cheval Blanc - 84300 Cavaillon
+33(0)4.32.70.20.69 - www.kookabarra.com

🇫🇷 The kookabarra is a legendary Australian bird. And it was down under that Jérémie Marcuccilli had the idea for what he now does in France, where he produces, distributes and markets high-end fresh fruit and vegetables to industry professionals, such as hotels, restaurants and gourmet food shops. This bird has become the symbol of the brand and with its name adjusted to 'Kookabarra' stands for the philosophy of 'feel fresh and healthy' or, to put it another way, 'enjoy the healthiest life' with our processed fresh fruit. Kookabarra has been selecting, processing and packing natural products with unique tastes and nutritional qualities since 2006. Based in Cavaillon, the company offers four ranges of fresh fruit drinks: Fruit, Detox, Smoothie and Bio. It uses a unique high pressure processing (HPP) and cold storage technology to ensure optimal preservation of vitamins and minerals.



Florel en Provence - L'Isle-sur-la-Sorgue

En 1989, Philippe PETIT a créé Florel en Provence, pour proposer des produits senteurs et saveurs du terroir au cœur de la Provence. L'aventure familiale continue aujourd'hui grâce à des ingrédients de la meilleure qualité, tous certifiés biologiques. La qualité gustative d'une tisane est son critère le plus important et l'entreprise travaille avec des producteurs remplissant un cahier des charges exigeant et une traçabilité totale. Chaque plante est contrôlée : couleur, parfum ainsi que les traces d'éventuels résidus de pesticides. L'entreprise est devenue l'un des plus importants acheteurs de plantes BIO en France notamment en Provence. Les agriculteurs sont rémunérés à la juste valeur de leur travail ; c'est une façon pour nous de faire progresser la culture des produits BIO en France et de préserver les terres de notre territoire. Notre engagement est également social et philosophique : plus d'une cinquantaine de personnes handicapées à travers le Centre d'Aide au Travail conditionnent nos tisanes cubes.

● **Florel en Provence :**
25 Avenue de la Libération, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
+33(0)4.90.45.7457 - www.florel-en-provence.fr

🇫🇷 Philippe PETIT set up Florel en Provence in 1989, with the aim of offering customers products that showcase the aromas and flavours of the terroir in the heart of Provence. The family adventure is still ongoing today thanks to their use of top quality ingredients all of which are certified as organic. The most important quality of a tisane is its taste and the company works with producers who have to meet demanding criteria and offer complete traceability. Every plant is monitored for colour, perfume and potential pesticide residue. The company has become one of the leading buyers of organic plants in France and in Provence, in particular. Farmers are paid a fair price for their work; this is how we contribute to advancing the growth of organic farming in France and preserving our territory's lands. We are also committed in terms of social responsibility and our philosophy: over 50 disabled people who work with us through the Centre d'Aide au Travail (a work-based support centre) pack our tisane cubes.



La Roumanière

La Roumanière - Robion Une entreprise solidaire

Depuis 1981, la Confiturerie, Biscuiterie & Miellerie, la Roumanière vous propose une expérience gastronomique à travers des produits de tradition provençale. Etablissement de Services d'Aide par le Travail (ESAT), la Roumanière s'engage dans l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap. Les confitures contiennent en moyenne 70 % de fruits et sont naturelles, sans colorants, ni conservateurs. Elles ont été plusieurs fois récompensées pour leur saveur et l'originalité des recettes. Dernière en date, la confiture d'Abricots de Provence qui a obtenu la médaille d'Or au concours général agricole au Salon de l'Agriculture à Paris en 2019. Côté biscuiterie, découvrez les saveurs des navettes à la fleur d'oranger, des croquants aux amandes ou encore des canistrellis à l'anis, ainsi que d'autres parfums inédits créés par les biscuitiers.

● La Roumanière :

199 Route de Cavaillon - 84440 Robion
+33(0)4.90.76.41.47. www.laroumaniere.com

🇫🇷 A socially responsible company

La Roumanière, which has been producing jams, biscuits and honey since 1981, offers you a gastronomic experience based on traditional Provençal products. A member of the work-based support network Services d'Aide par le Travail (ESAT), la Roumanière is committed to promoting career opportunities for disabled people. The jams are natural, containing an average of 70% fruit, and are free from colourings and preservatives. The company has won a number of awards for the taste and originality of its recipes. Most recently, its Abricots de Provence (Provence Apricots) jam won the gold medal at the general agricultural competition during the 2019 Paris International Agricultural Show. On the biscuit side of the business, discover the flavours of the orange blossom navettes, the almond crunchies or the aniseed canistrellis, as well as other unusual tastes and aromas created by the company's biscuit bakers.



Les Délices du Luberon - L'Isle-sur-la-Sorgue

Née d'une famille où depuis toujours on cuisine pour partager et transmettre, la fabrique "Les Délices du Luberon" est reconnue pour ses spécialités de Provence et de la Méditerranée. Entre patrimoine culinaire, créations originales et concepts innovants, ils diffusent une large gamme de produits frais : Tapenades, Soupes & Potages, Compléments Gourmands - Coffrets - Huiles d'olive - Coin sucré...

● Les Délices du Luberon :

1 Avenue du Partage des Eaux, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
+33(0)4.90.20.77.37 - www.delices-du-luberon.fr

🇫🇷 Started by a family where cooking has always been about sharing and passing things on, the 'Les Délices du Luberon' factory is famed for its Provençal and Mediterranean specialities. From culinary heritage to original creations and innovative concepts, they offer an extensive range of fresh products: tapenades, different types of soups, gourmet sauces and condiments, hampers, olive oil, sweet treats and more.



La Brasserie Lub' - Les Taillades Une bière du Luberon

Pierre-Marie et Bérengère brassent leurs bières au pied du Luberon, dans le village des Taillades. Cette entreprise à taille (très) humaine est à l'image de ses gérants : humaniste, respectueuse de notre environnement, créative et au service du bon goût et des désirs des clients. "Dans un souci de qualité nous créons des bières non filtrées et non pasteurisées selon les méthodes traditionnelles. Nous utilisons des matières premières Bio, saines, d'origine exclusivement naturelles sélectionnées pour leur haute qualité gustative. Nos bières sont disponibles en 33cl et 75cl ainsi qu'en fût de 30L (avec location de tireuse le cas échéant)". Vous pouvez également les retrouver sur le marché de producteurs du vendredi soir aux Taillades.

● Brasserie Lub' : 9B ZA Bel Air, 84300 Les Taillades
+33(0)4.90.74.43.99 - www.brasseriellub.com

🇫🇷 A Luberon beer: Pierre-Marie and Bérengère brew their beers in the village of Taillades, at the foot of the Luberon. This (very) human-sized company is the image of its managers: humanist, respectful of our environment, creative and at the service of its customers' good taste and wishes. 'With quality as a primary concern, we use traditional methods to brew unfiltered and unpasteurised beers. We use healthy, organic raw materials that are wholly natural in origin and that we have chosen for their excellent taste quality. Our beers are available in 33 cl and 75 cl sizes, as well as 30 L barrels (with pump hire, if necessary). You can also find them at the Friday evening farmers' market in Taillades.



Le Coq Noir - L'Isle-sur-la-Sorgue

Tout a débuté avec des achards de légumes et des pâtes pour curry. Originaire de Madagascar, Frédérique Lacasse cuisine et son mari Claude, ingénieur de formation conditionne de la façon la plus naturelle qui soit : la qualité et le produit d'abord ! C'est ainsi que naît cette entreprise familiale en 1979 qui s'implantera à L'Isle-sur-la-Sorgue en 2002. Reprise par leur fille Alix et son mari Joel en 2009, l'entreprise certifiée bio en 2010, crée une gamme dédiée aux réseaux spécialisés en bio et après de nombreuses certifications de qualité, elle continue à s'agrandir encore de nos jours. Le Coq Noir transforme les produits de notre terroir et de terroirs plus lointains en sauce, condiments et autres références pour les épicerie fines. Un savoir-faire réputé et une entreprise engagée sur le territoire. Des produits 100% naturels, sans colorants ni conservateurs.

● Le Coq Noir :

70 Chemin des Jonquiers - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
+33(0)4.90.38.59.64 - www.le-coq-noir.com

🇫🇷 It all started with vegetable pickles and curry pastes. Madagascar by birth, Frédérique Lacasse cooks and her husband Claude, an engineer by training, packs everything in the most natural way possible: quality and the product first and foremost! This is how the family-run company began in 1979 before moving to Isle-sur-la-Sorgue in 2002. Taken on by the couple's daughter Alix and her husband Joel in 2009, the company gained organic certification in 2010. Having created a range geared specifically to networks specialising in organic products, it has earned numerous quality certifications and continues to go from strength to strength. Le Coq Noir transforms products from our terroir and from other terroirs farther afield into sauces, condiments and other items for gourmet food shops. Renowned for its expertise, the company is committed to the terroir. Its products are 100% natural and free from colourings and preservatives.



Autour de la Spiruline

UN ALIMENT DE TOUS LES JOURS

La Spiruline s'invite dans notre quotidien et nos assiettes. Cette micro-algue (appartenant à la famille des "cyanobactéries") a des propriétés antioxydantes ; c'est un excellent moyen de renforcer nos défenses immunitaires ! Sur notre territoire, nous avons deux producteurs de Spiruline que nous avons rencontré pour en savoir plus. Dominique Giannechini, Spiruline de la Fontaine à Saumane-de-Vaucluse et Sébastien Jaubert, JCO Spiruline à Lauris.

🇬🇧 Let's talk about spirulina, a food for every day

Spirulina has invited itself into our daily lives and on to our plates. This micro-alga (which is a type of cyanobacteria) has antioxidant properties; it is an excellent means of boosting your immune system! We have two spirulina producers here in our territory – Dominique Giannechini from Spiruline de la Fontaine in Saumane-de-Vaucluse and Sébastien Jaubert from JCO Spiruline in Lauris - and we spoke to them to learn more about it.



PAULINE : «On repart avec notre stock de spiruline ! Ça m'a bien aidé pour la balade vélo !»

🇬🇧 PAULINE : 'We've stocked up on spirulina to take home with us! It really helped me when we went out cycling!'

La petite histoire de la Spiruline

La spiruline est consommée depuis la nuit des temps, notamment par le peuple Maya. En France, c'est plus récent et elle est cultivée depuis une vingtaine d'années seulement. La raison ? Il n'existe pas de souche de Spiruline en Europe, alors qu'elle a toujours été présente en Asie, en Amérique du Sud et en Afrique. En France, on cultive la Spiruline de façon artificielle en recréant son climat et son milieu nutritif dans des bassins sous serre : c'est de l'aquaculture.

🇬🇧 A brief history of spirulina

Spirulina has been consumed since the dawn of time and most notably by the Mayas. Its consumption is more recent here in France, where it has only been cultivated for 20 years or so. Why is that? There is no strain of spirulina in Europe, although it has always been present in Asia, South America and Africa. In France, we grow spirulina artificially by recreating its climate and growing medium in basins in greenhouses. This is known as aquaculture.

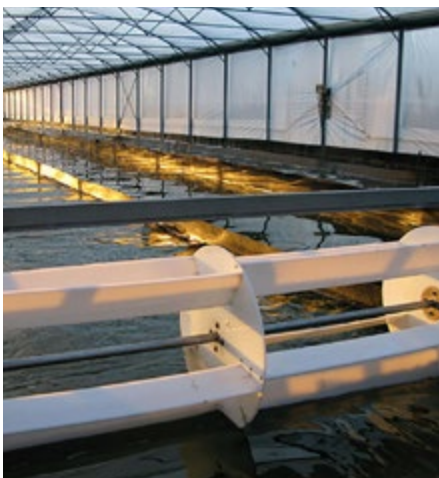
La Spiruline et nous : qui peut en consommer ?

La Spiruline a beaucoup de propriétés détoxifiantes et antioxydantes reconnues par l'OMS. Tout le monde peut en consommer, notamment les sportifs mais aussi les autres consommateurs. Seule contre-indication, la Spiruline a tendance à fluidifier le sang donc à éviter chez les personnes sous anti-coagulant (voir avec son médecin). Elle existe sous plusieurs formes, la plus courante est la brindille qu'on retrouve chez les producteurs artisanaux. Elle existe également sous forme de comprimés. De nombreuses recettes permettent de varier les plaisirs. On peut la mettre dans des salades, dans des jus de fruits, dans des céréales. On peut aussi la cuisiner comme des algues... Si on veut conserver ses propriétés, pas de cuisson au-dessus de 65°C ! Petits conseils des professionnels : "Il vaut mieux la consommer le matin car c'est un élément très riche".

🇬🇧 Spirulina and us: who can eat it?

Spirulina has many detoxifying and antioxidant properties that have been recognised by the WHO. It's useful for athletes, in particular, but really anybody else can eat it too. The only contra-indication is that spirulina tends to thin the blood so it should be avoided by people taking anticoagulants (speak to your doctor first). It comes in different formats, the most common of which being sprigs that you can buy from artisanal producers. You can also find it in tablet form. It can be enjoyed in many recipes, particularly in salads, fruits juices and cereals. And it can be cooked too, in similar fashion to seaweed. To preserve its properties, don't heat it over 65 °C! Here's a little pro tip: 'It's better to eat it in the morning since it is so nutritionally rich'.





La production de la Spiruline en France

À l'état naturel, la Spiruline pousse dans des lacs d'origine volcanique. Pour faire la photosynthèse, cet organisme a besoin de carbone, d'azote, de potassium, de magnésium... Il faut donc recréer tout ce milieu. Sa croissance est exponentielle, il n'y a pas de reproduction : quand le filament arrive à maturité il se scinde en deux parties, ces deux parties arrivent à maturité et se scindent elles-mêmes en deux parties et ainsi de suite... Quand les bassins sont prêts et que la spiruline est à maturité avec assez de densité, la récolte commence ! On récupère la biomasse qui est essorée et pressée sous vide pour être séchée à basse température dans des séchoirs. À cette étape, la Spiruline ressemble à de longs spaghettis...

🇫🇷 Spirulina production in France

In its natural state, spirulina grows in volcanic lakes. In order to carry out the photosynthesis process, this organism needs carbon, nitrogen, potassium, magnesium... So we have to recreate this entire medium. It grows exponentially; there is no reproductive process. When the filament reaches maturity, it splits into two. Then these two parts mature and split into two more, and so it goes on and on. Once the basins are ready and the spirulina has matured to the required density, harvesting begins! We gather the biomass, drain it and press it in a vacuum to dry out at a low temperature in dryers. At this point, it looks like long strands of spaghetti.

“ SJ : JE CONSERVE MA SOUCHE DANS UN PETIT BASSIN POUR QU'ELLE PASSE L'HIVER DANS DE BONNES CONDITIONS. PUIS, QUAND LES BASSINS SONT PRÊTS, JE FAIS LE REMPLISSAGE ET JE FABRIQUE LES MILIEUX DE CULTURE. LA SOUCHE EST ENSUITE TRANSFÉRÉE DANS LES BASSINS DE PRODUCTION. IL FAUT COMPTER QUELQUES DIZAINES DE JOURS AVANT QUE TOUT SOIT OPÉRATIONNEL. UN LANCEMENT DE SAISON, C'EST AU MOINS 3 SEMAINES DE TRAVAIL.

🇫🇷 S.j: 'I grow my spirulina in a small basin so that it winters in good conditions. Then, when the basins are ready, I fill them and make the growing medium. The spirulina is then transferred to the production basins. It takes several dozen days for everything to be ready. A season launch needs at least three weeks' work for everything to be operational.'



JCO Spiruline



Spiruline de la Fontaine

La Spiruline dans le Luberon et les Monts de Vaucluse

🇫🇷 Spirulina in the Luberon and the Monts de Vaucluse

● JCO Spiruline

60 Chemin de la Scipionne
Les Routes - Lauris
www.spiruline-lagrenouillebleue.fr

Créée en 2009, JCO Spiruline est une exploitation familiale produisant une spiruline paysanne commercialisée sous la marque "La grenouille bleue". Sébastien Jaubert, ancien sportif de haut niveau, cultive sa Spiruline dans un cadre protégé et exceptionnel, et des conditions climatiques idéales pour une production artisanale de spiruline paysanne 100% française de haute qualité !

🇫🇷 Set up in 2009, JCO Spiruline is a family-run operation that produces artisanal spirulina sold under the brand name 'La grenouille bleue' (The blue frog). Sébastien Jaubert, an ex-elite athlete, grows his spirulina in an outstanding and protected setting, in the perfect climate conditions for the traditional production of high-quality home-grown artisanal French spirulina!

● Spiruline de la Fontaine

1563 Chemin du Pigeolet
Saumane-de-Vaucluse
www.spirulinefontaine.bio

Spiruline de la Fontaine est une petite production paysanne dirigée par Dominique Giannechini, spirulinier depuis 2016. La ferme de production est totalement autonome. L'énergie est produite par des panneaux solaires, l'eau utilisée est puisée à moins d'1 km du gouffre de Fontaine de Vaucluse, le séchoir solaire permet un séchage doux garantissant un maximum de nutriments.

🇫🇷 Spiruline de la Fontaine is a small rural outfit run by Dominique Giannechini, who has been in the business since 2016. The farm where she grows it is entirely autonomous. The electricity comes from solar panels, the water is drawn less than a kilometre from the Vaucluse Spring, and sun-drying ensures the spirulina dries out gently, preserving a maximum of nutrients.



Les truites de L'Isle

UN PRODUIT D'EXCEPTION

Une pisciculture alimentée par la richesse des eaux de la Sorgue et une pratique d'élevage "ultra-raisonnée", font des Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue un produit d'exception.

🇫🇷 Trout from Isle-sur-la-Sorgue, an outstanding product: The nutrient-packed waters of the Sorgue and an 'ultra-sensible' fish-farming methodology make the trout reared in Isle-sur-la-Sorgue an outstanding product.



La pisciculture MEYER est une entreprise familiale créée en 1948, aujourd'hui gérée par les troisièmes et quatrièmes générations. Une saga familiale qui commence en bord de rivière...

🇫🇷 The Pisciculture MEYER fish farm is a family business set up in 1948 and now managed by the third and fourth generations of the family. A family saga that begins on a riverbank...



De l'élevage à l'assiette

Dès le début du processus d'élevage, les truites sont respectées : achetées à l'état d'œufs, elles éclosent directement sur site. Pendant leur croissance, l'équipe veille à ce que les truites ne soient pas trop nombreuses dans les bassins pour un développement optimal. Les poissons sont nourris deux fois par jour, avec un aliment garanti sans OGM, sans antibiotique et avec des farines de poissons issues de la pêche durable. Le cycle de développement de la truite est respecté afin d'obtenir une chair de qualité, ferme et sans trop de gras. Il faut compter environ 4 ans pour qu'un poisson pèse 4 à 5kg. Une fois adultes, les truites seront tuées soit de façon traditionnelle soit selon une méthode japonaise séculaire nommée ikejime.

Exploitation et produits

La pisciculture MEYER élève des poissons de qualité, dans des conditions respectueuses de l'animal et de l'environnement. Deux espèces de truites sont produites : l'**Arc-en-ciel** et la **Fario**. Elles affectionnent les eaux vives et bien oxygénées dont la température n'excède pas les 18°C. Autant dire que la Sorgue est idéale ! En 2019, l'activité familiale se diversifie : la société "Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue" est créée pour transformer ce poisson de qualité et proposer une nouvelle gamme de produits...

🇫🇷 Operation and products

The MEYER fish farm rears quality fish in conditions that respect both the fish and the environment. Two species of trout are produced here: rainbow trout and brown trout. They appreciate fast-flowing and well-oxygenated waters whose temperature never rises above 18 °C, so the Sorgue effectively ticks all their boxes! In 2019, the family began to diversify its activity, setting up the company 'Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue' for the purpose of transforming this high-quality fish and offering a new product range.

SEULEMENT DEUX ÉLEVAGES DE TRUITES PRATIQUENT LA MÉTHODE IKEJIME EN FRANCE. UN PRODUIT RARE ET GARANT DE QUALITÉ QUI FAIT L'UNANIMITÉ CHEZ LES PLUS GRANDS CHEFS CUISINIERS.

From farm to plate

The trout are handled with respect from the very start of the process: they are purchased still as eggs which then hatch directly on-site. While they are growing, the team makes sure that the tanks are not overcrowded to ensure optimal development. The fish are fed twice a day, with food guaranteed to be free of GMOs and antibiotics and with fishmeal obtained from sustainable fishing. The development cycle is respected in order to obtain trout with good quality flesh that is firm and not too oily. It takes around four years for a fish to reach a weight of four to five kilos. Once they reach adulthood, the fish are slaughtered using an ancient traditional Japanese method called ikejime.

Only two trout farms in France use the IKEJIME method. A rare product that comes with a guarantee of quality unanimously approved by all the great chefs.




Valoriser la qualité et les circuits, à la rencontre des consommateurs

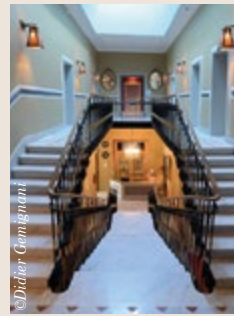
Retrouvez la famille Meyer sur les marchés de producteurs :

- Apt, Petit Palais, Lauris, Lourmarin, Avignon, Pernes-les-Fontaine et Coustellet.

- Des petits magasins de producteurs du Luberon sont également approvisionnés.

 Promoting quality and circuits, meeting consumers

Meet the Meyer family at one of the farmers' markets
• Also available from small farm shops in the Luberon.



Terrasse ombragée et parking privé.



Terrasse ombragée et salle climatisée.



Le Grand Hôtel Henri et son restaurant le Petit Henri vous accueillent toute l'année dans une ambiance chaleureuse et cosy. Découvrez ses 17 chambres et suites qui vous feront vivre une expérience hors du temps ainsi que la cuisine délicate et raffinée du Chef Olivier Bouzon.

Ouvert tous les jours
1 cours René Char - 84800 L'ISLE SUR LA SORGUE
+33(0)4 90 38 10 52 - www.grandhotelhenri.com



À la fois salon de thé et table du midi Eugénie est un délicat mélange de pâtisseries haut de gamme et de snacking raffiné dans un écrin poudré. Le tout fait maison le jour même avec des produits locaux, en salle ou en terrasse c'est le lieu idéal pour une pause gourmande dans la journée.

Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Service continu.
37 cours René Char - 84800 L'ISLE SUR LA SORGUE
+33(0)4 90 94 90 57



Les antiquaires à l'Isle

PAYS DE PASSIONNÉS

L'Isle sur la Sorgue est un véritable sanctuaire des chineurs. Depuis la première foire de Province en 1966, l'activité s'est sédentarisée et développée. Aujourd'hui, les différents "Villages d'Antiquaires" rassemblent plus de 250 professionnels faisant de l'Isle sur la Sorgue la troisième place européenne après Londres et Paris.

☞ ☞ Antique dealers in Isle-sur-la-Sorgue, a land of enthusiasts

Isle-sur-la-Sorgue is a veritable Garden of Eden for bargain hunters. Since the first provincial fair in 1966, the activity has taken root and grown. Today, the different 'Antique Dealers Villages' are home to over 250 professionals, positioning Isle-sur-la-Sorgue in third place in Europe, behind London and Paris.



Serge Valat
Directeur de la Foire
Internationale Art et Antiquités

☞ NOUS AVONS RENCONTRÉ SERGE VALAT, DIRECTEUR DE LA FOIRE INTERNATIONALE ART ET ANTIQUITÉS ET ANCIEN MARCHAND ; IL NOUS PARLE DE SA PASSION POUR LES OBJETS.

☞ We spoke to Serge Valat, director of the International Art and Antiques Fair and a former dealer himself. He told us about his passion for antiques.

L'univers de l'Objet

☞ The world of objects

“QUELLES SONT LES QUALITÉS DE L'ANTIQUAIRE ?

Être curieux ! Aller voir ce qu'il se passe ailleurs. Le monde a changé et c'est seulement quand on bouge que l'on peut s'en rendre compte. La demande du consommateur final a évolué elle aussi... Aujourd'hui les prescripteurs souhaitent des intérieurs très épurés, ils peuvent alterner entre de l'ancien et du neuf ou encore de l'upcycling*. La profession s'ouvre à une multitude de possibilités, c'est la nouvelle tendance du marché et il faut savoir s'adapter.

*Upcycling : objet du quotidien détourné, recyclé, réutilisé pour un autre emploi.

☞ What qualities do you need to be an antique dealers?

You have to be curious! And go and see what's happening elsewhere. The world has changed and you don't realise it until you move around. End customers' demands have changed too... Influencers nowadays want very refined interiors; they might switch between the old and the new, or opt instead for upcycling*. The profession is opening up to a whole range of possibilities. This is the new market trend and you have to be able to adapt.

*Upcycling: the recycling and repurposing of day-to-day objects.





Depuis plus de 50 ans, l'Isle sur la Sorgue est le témoin d'une passion dévorante pour le plus grand plaisir des professionnels et des néophytes du monde entier. Les commerçants des Villages de l'Isle sont ouverts toute l'année du lundi au vendredi et jours fériés.

“ QU'EST-CE QUI CARACTÉRISE LES ANTIQUAIRES DE L'ISLE SUR LA SORGUE ?

Tous les marchands de l'Isle sur la Sorgue vendent des objets prêts à être installés. Les acheteurs n'ont pas à travailler sur l'objet comme cela peut se faire à Paris par exemple. Sur tous les "Villages d'Antiquaires" de l'Isle on retrouve une grande diversité de profils qui reflète parfaitement ce que l'on peut trouver ailleurs en Europe.

🇫🇷 For more than 50 years now, Isle-sur-la-Sorgue has borne witness to a consuming passion, to the great delight of professionals and neophytes from all over the world. The dealers in the Isle's villages are open Monday to Friday and on public holidays all year round.

🇫🇷 What makes the antique dealers in Isle-sur-la-sorgue special ?

All of the dealers in Isle-sur-la-Sorgue sell items that are ready to use. Buyers don't have to work on the pieces in the way that those in Paris sometimes have to do, for example. Across all of the Isle's 'Antique Dealers' Villages' you will find a huge variety of profiles that perfectly reflect what you can find elsewhere in Europe.

“

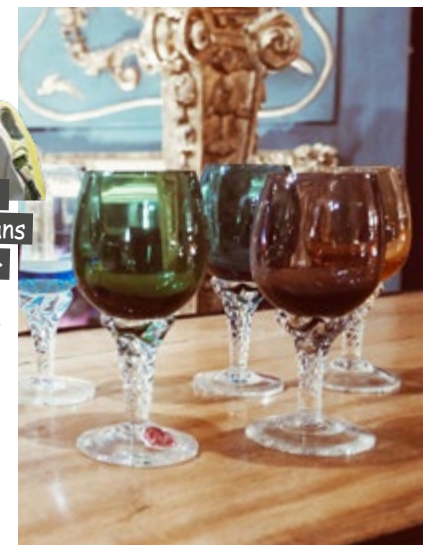
LOUISE : « Ces verres seront magnifiques dans ma salle à manger ! »

🇫🇷 LOUISE: "These glasses will look amazing in my dining room!"

“

QU'EST-CE QUI VOUS PASSIONNE DANS CET "UNIVERS DE L'OBJET" ?

Il y a un effet "achat d'impulsion" car on vend des objets qui ne sont pas manufacturés, ils sont uniques ! C'est le fait que l'objet soit unique qui nous pousse à le désirer... C'est souvent comparé à une histoire d'amour : on trouve un objet qui ne ressemble à aucun autre, il nous le faut et si on passe notre chemin, la peur du regret s'installe. Chaque pièce a une histoire et c'est toute la beauté d'acheter chez un antiquaire. Nous ne sommes que les locataires de nos objets, il faut en profiter, les regarder puis les transmettre. Ceci est fondamental puisque le brocanteur est perpétuellement à la recherche de nouveaux objets. On pense toujours au prochain, chacun est en quête de son Graal, on pense toujours que la plus belle pièce sera la prochaine.



🇫🇷 What drives your passion in this 'world of objects'?

There is an 'impulse buying' effect because the objects we sell are not coming off an assembly line; they are unique pieces! And it is the fact of an object being unique that makes it desirable... The process is often compared to a love story: we find something unlike anything else, we have to have it and if we walk on by we are afraid we will regret doing so. Every piece has a tale to tell and that is precisely where the beauty of purchasing from an antique dealer lies. We are merely the custodians of our objects; we must enjoy them, admire them and then hand them on. This is fundamental because second-hand goods dealers are always on the lookout for something new. We always have our eye on the next find, each of us is looking for our own holy grail and we always think that the most magnificent piece ever will surely be the one right around the corner.



Art & You la foire antique

🇫🇷 The Art&You antique fair

“ POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE CETTE FOIRE ?

C'est l'une des plus vieilles foires de France née sous l'impulsion de René Légier et de son ami Albert Gassier en août 1966. Très rapidement une deuxième foire est venue compléter la première aux alentours de Pâques. Aujourd'hui encore, on organise deux éditions par an pour le plus grand plaisir de tous. On retrouve très peu de foires avec un tel historique. Sa longévité peut s'expliquer par la présence de référents tels qu'Henry Bay ou encore René Gassier.

L'édition qui avait lieu en août rassemblait plus de 500 exposants et accueillait plus de 120 000 visiteurs d'horizons très variés. Nous avons choisi à partir de cette année de la programmer lors du WE de l'ascension fin octobre début novembre. L'Édition de Pâques quant à elle rencontre également un franc succès avec près de 80 000 visiteurs en 2019.

🇫🇷 Can you tell us a bit about this fair?

It was started on the initiative of René Légier and his friend Albert Gassier back in August 1966 and it's one of the oldest fairs in France. A second fair, held around Easter time was very soon added as a complement to the first one. To this day, and to everyone's great delight, two editions of the fair are still organised each year. There are very few fairs with such a record. Its longevity may be explained by the presence of greats such as Henry Bay or René Gassier. Last August, more than 500 exhibitors took part and over 120,000 visitors attended from far and wide. This year, we decided to hold the fair during the Ascension weekend at the end of October, beginning of November. The Easter edition has been hugely successful too, drawing nearly 80,000 visitors in 2019.



“ COMMENT LA FOIRE A-T-ELLE ÉVOLUÉ FACE AUX CHANGEMENTS DU MARCHÉ ?

Comme le monde change, les foires internationales doivent changer elles aussi et s'adapter. À la base, il s'agissait d'une foire à la brocante, mais aujourd'hui les consommateurs veulent plus... on injecte par petites touches de l'upcycling, des artisans artistes, du vintage... Comme à Paris, à Londres ou encore à Berlin. Chacun doit pouvoir y trouver son compte. On se diversifie mais en conservant une certaine lisibilité ; il y a un code couleur pour bien spécifier que les objets sont neufs dans une zone, ancien dans une autre, on balise la foire pour que tout soit visible et organisé aux yeux du visiteur. Cette évolution nous mène à la transformation d'une foire à la brocante en une foire à l'objet car c'est l'objet qui reste au centre de l'événement.

🇫🇷 How has the fair adapted to the changing market?

Just as the world changes, so too must international fairs. Essentially, it started as a fair for second-hand dealers but customers nowadays want more... we add little extras such as upcycling, artist artisans, a touch of vintage... Just like in Paris, London or Berlin. Everyone needs to be able to find what they need. We diversify but still try to maintain a certain readability; we use a colour code to clearly indicate that objects are new in one area and old in another. We put up signposts around the fair so everything is visible and organised in the eyes of our visitors. This development ultimately means that our focus is no longer on bric-a-brac but on specific objects, since they lie at the heart of the event.



“ QUELS SONT LES SERVICES PROPOSÉS AUX ACHETEURS ?

Tous les marchands de L'Isle sur la Sorgue ont les adresses de transporteurs locaux. Ils savent quel transporteur sera le plus performant selon la destination finale, ils sont quatre ou cinq à se partager le marché. C'est un réseau intéressant car essentiel à l'activité et qui peut avoir un impact direct sur les ventes. C'est une autre qualité du brocanteur que de savoir anticiper le coût du transport pour moduler ses prix.



“ RÉMY ET OLIVIA : «On reviendra l'année prochaine pour ne pas manquer la foire !»

🇬🇧 RÉMY ET OLIVIA: 'We'll come back next year so as not to miss the fair...'

🇬🇧 What services can buyers expect?

All of the dealers in Isle-sur-la-Sorgue have the addresses of local carriers. They know which carrier will be the best depending on the final destination and there are four or five of them who share the market. It is a useful network because it is essential for the business and can have a direct impact on sales. An awareness of how much transport is likely to cost in order to adjust their prices accordingly is another skill needed by second-hand dealers.

🇬🇧 What advice would you give to buyers and dealers taking their first steps in the business?

First of all, I'd tell dealers starting out that quality is more important than quantity. They don't need to go to every single fair; just pick the best ones and, as far as possible, stay local. It's a question of fixed costs; the most important thing is to be able to rationalise.

Where buyers are concerned, everyone has to get by for themselves. The rule is that there are no rules. It's a question of willingness on both sides. If the customer wants to buy and the dealer wants to sell, an agreement can always be reached.

“ QUELS SONT LES CONSEILS QUE VOUS POUVEZ DONNER AUX DÉBUTANTS QU'ILS SOIENT BROCANTEURS OU BIEN ACHETEURS ?

Pour commencer, je dirai aux brocanteurs débutants qu'il faut sortir moins mais sortir mieux. Il faut aller sur les bonnes foires et dans la mesure du possible, celles qui sont à proximité. C'est une question de frais fixes, le plus important c'est de savoir rationaliser les choses.

Pour les acheteurs, chacun se débrouille : la règle, c'est qu'il n'y a pas de règle. C'est une question d'envie des deux côtés : si le client a envie d'acheter et que le vendeur a envie de vendre, on peut toujours trouver un accord.



“ QUELLE EST VOTRE VISION POUR L'AVENIR DE LA PROFESSION ?

Aujourd'hui les chineurs d'une quarantaine d'années sont attirés par les mises en scène. La tendance est d'avoir de grandes surfaces et d'aménager plusieurs univers. On peut imaginer un rassemblement d'antiquaires/ brocanteurs qui peuvent offrir une mise en scène globale, avec peut-être un mélange de 19^{ème} siècle et un peu de 20^{ème} siècle pour créer l'envie. Cette méthode permet de mettre en place un roulement de brocanteurs, c'est une autre manière d'appréhender la vente en fonction de ce que chacun peut offrir.

Aujourd'hui, on peut aussi imaginer le développement du concept de "destination", c'est ce qui marche très bien ailleurs comme à Montpellier. Là-bas, les Villages d'Antiquaires accueillent des photographes, des barbiers... Un véritable lieu de vie est créé où les gens viennent pour le Village et ne sont plus seulement de passage.

🇬🇧 How do you see the future of the profession?

These days, bargain hunters in their forties are big fans of stage sets. The trend is to have large spaces divided up into various different sets. We could envisage a group of antique/ second-hand dealers getting together to offer a global set, perhaps with a mixture of 19th and 20th century pieces to whet buyers' appetites. This method would make it possible to set up a rotational system for dealers, which would be another sales approach depending on what each had to offer.

And nowadays we could also envisage the development of a 'destination' concept which, in fact, is something that works very well in Montpellier, for example. Down there, the Antique Dealers' Villages have photographers and barbers... They've become places with a life of their own, so now people come specifically for the village rather than simply passing through.





La manufacture Brun de Vian-Tiran, sa boutique et son musée à L'Isle-sur-la-Sorgue

INTERVIEW DE JEAN-LOUIS BRUN

8^{ème} génération des familles Brun, Vian et Tiran
Ingénieur agronome et œnologue, a dirigé le 1^{er} syndicat français des métiers d'art, co-dirige avec son père, Pierre, la manufacture bi-centenaire Brun de Vian-Tiran

The Brun de Vian-Tiran factory, its shop and museum in Isle-sur-la-Sorgue

Interview with Jean-Louis Brun: Eighth generation of the Brun, Vian and Tiran families, an agricultural engineer and oenologist, who ran the first French arts and crafts union, he is the joint-manager, along with his father Pierre, of the 200-year-old Brun de Vian-Tiran factory.

TOUTES CES GÉNÉRATIONS ONT TOUJOURS ÉTÉ FIDÈLES À LEUR ANCRAGE LOCAL

JLB : Effectivement, alors que nos confrères délocalisaient leur production, nous avons maintenu tous nos emplois en France. Nos Ouvriers dotés de 17 ans d'ancienneté en moyenne pérennisent les gestes de cardeur, filateur, ourdisseuse, tisserand, épinceteuse, foulonnier... Nous ne relocaliserons pas nos emplois car nous les avons conservés !

Each and every one of these generations has remained faithful to their local roots. JLB: Yes, indeed. While our colleagues have moved their businesses out, we have kept all of our jobs here in France. Our workers, who all have an average of 17 years' service to the company, immortalise the skills of carding, spinning, warping, weaving, shearing, fulling... We won't move our jobs out because we have preserved them!

C'EST TOUT LUI...

J'entends emmener notre entreprise du patrimoine vivant provençale dans son 3^{ème} siècle d'existence. Pour nous, la tradition consiste à poursuivre la révélation des douceurs de la nature dans les étoffes que nous proposons. Nos métiers de toujours sont porteurs de valeurs pour un monde plus doux.

Over to him: I plan to lead our company into its third century of working with Provence's living heritage. For us, tradition means striving to reveal all of nature's sweetness in the fabrics that we make. Our long-standing métiers are the bearers of values for a kinder world.

HUIT GÉNÉRATIONS CRÉATRICES D'EXCELLENCE, QUE D'HISTOIRES À RACONTER !

JLB : Je suis fier d'une Maison que mes prédécesseurs (dont mon père, 7^{ème} génération, qui la codirige avec moi) ont emmenée à travers les crises et dans laquelle ils ont pérennisé des valeurs qui ne sont pas une mode mais une culture de famille.

Eight generations of creative excellence... so many stories to tell! JLB: I am proud of a business that my predecessors (including my father, who is the seventh generation of the family and who jointly manages it with me) have brought through crises and in which they have immortalised values that are a family culture rather than a fashion.

Sagas familiales

Voici deux familles qui œuvrent...

l'une avec une fibre...

Family Sagas: Here we have two families who work daily with some of Provence's excellent products: for one, it's a fibre...



Plaid Camargue

COMMENT AVEZ-VOUS LIÉ CONSERVATION ET MODERNISATION ?

JLB : Nous avons toujours travaillé des matières naturelles et écoresponsables, en maintenant rigoureusement l'étape-clé du foulonnage (feutrage) pratiquée dans notre maison depuis le Premier Empire. Ce "secret de fabrication" apporte une longévité exceptionnelle à nos étoffes. Mais nous impulsions en parallèle une évolution technologique. Par exemple, mon père a mené la mise au point d'un chardon métallique qui n'est utilisé nulle part ailleurs. Copie très fidèle du chardon naturel, cet outil a permis de poursuivre la qualité de "lainage" et l'expression de toute la douceur naturelle de nos laines.

How have you managed to combine conservation with modernisation? JLB: We have always worked with natural and eco-friendly materials, rigorously maintaining the key step of fulling (felting) that has been practised at our company since the days of the First French Empire. This 'manufacturing secret' makes our fabrics exceptionally durable. But at the same time, we are driving technological evolution. For example, my father was responsible for the development of a metal point for carding that is used nowhere else. A very faithful copy of a natural thistle, this tool has allowed us to maintain the quality of our 'woollens' and all of the natural softness of the wool.

- Les créations emblématiques
- ● Le Tapis d'Avignon : plus de 180 ans
- ● Le drap damier : le plus ancien motif de la marque horne les tapis de selle des chevaux de Camargue
- ● Le Yangir : châle incroyablement aérien issu d'une fibre très rare, le bouquetin sibérien
- ● Les collections Mohair et Mérinos d'Arles Antique® : innovations des 6^{ème} et 7^{ème} générations de dirigeants
- ● Le plaid Khomyn Tal : laine de bébé chameau - issu d'une collaboration initiée en Mongolie par la 8^{ème} génération
- ● Emblematic Creations
- Avignon Patterned Rug: for over 180 years
- Checkerboard fabric: the brand's oldest pattern can be seen embellishing the saddle pads worn by Camargue horses
- Yangir: an incredibly light and floaty shawl made with a very rare fibre, Siberian ibex wool / The Mohair and Mérinos d'Arles Antique® collections: innovations introduced by the sixth and seventh generations of managers / The Khomyn Tal baby camel hair plaid: the result of a collaboration initiated in Mongolia by the eighth generation



du Luberon

...dans l'excellence provençale,
l'autre avec une fleur...

☞ for the other, a flower...



Le Musée de la lavande et les produits Le Château du Bois

INTERVIEW DE JACK LINCELÉ,
5^{ème} génération

☞ The Lavender Museum
and the Château du Bois products:
Interview with Jack Lincélé, 5th generation



Jack Lincélé et Sophie

“ C'EST TOUT LUI... ”

Agriculture, cosmétique, parfumerie ou tourisme : chaque domaine nous ramène à la lavande fine. Même si je suis tombé dedans petit, chaque jour est un nouveau challenge à relever pour défendre la qualité, le savoir-faire et l'excellence.

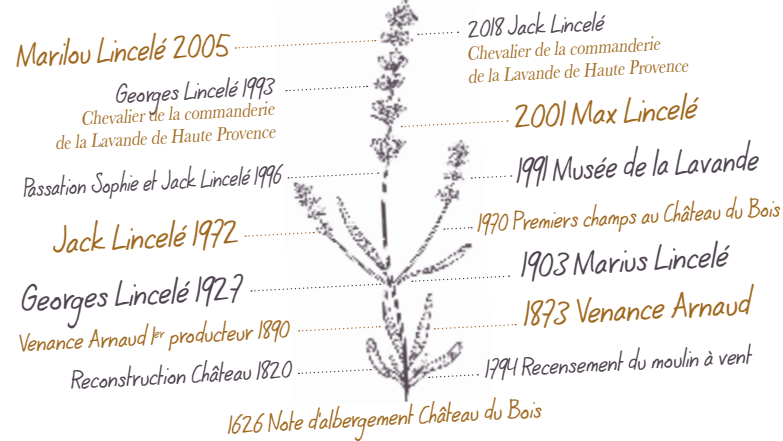
☞ Over to him: Agriculture, cosmetics, perfumery or tourism: everything brings us back to fine lavender. Even though I got caught up in it all when I was still a youngster, every day brings new challenges in terms of standing up for the quality, the expertise and the excellence.

“ JACK, VOUS AVEZ GRANDI AU MILIEU DE LA LAVANDE ET REPRÉSENTEZ LA 5^{ÈME} GÉNÉRATION. QUEL ŒIL PORTEZ-VOUS SUR LA PRODUCTION DE LA LAVANDE FINE DE NOS JOURS ? ”

JL : La lavande fine est la lavande la plus qualitative au monde. C'est une fleur précieuse et très rare. Endémique de nos montagnes sèches au cœur de la Provence. Nous sommes très vigilants sur sa santé et sa pérennité. Les conditions climatiques actuelles bousculent son cycle végétatif et diminuent leur vitalité. La commercialisation de ce produit haut de gamme se base sur ses valeurs (ses vertus officinales, la finesse et la complexité de son parfum, sa culture si particulière etc.). Depuis 1981, c'est la seule huile essentielle à posséder son AOP lavande de Haute Provence avec 3 critères de contrôle géographique, olfactif et analytique.

☞ Jack, you grew up in the midst of the lavender business and you are now the 5th generation. What is your perspective of the production of fine lavender nowadays?

JL: Fine lavender is the highest quality lavender in the world. It is a precious flower and a very rare one. It is endemic to our dry mountains here in the heart of Provence. We keep a very watchful eye over its health and sustainability. Current climate conditions are upsetting its biological cycle and undermining its vitality. The marketing of this high-end product is based on its values (its officinal qualities, the finesse and complexity of its fragrance, its very particular culture, etc.). It is the only essential oil to have its own PDO Haute Provence Lavender classification, which it obtained in 1981, and it has to meet three specific criteria: geographic, olfactory and analytical.



“ LA TRANSMISSION DE CETTE EXCELLENCE EST-ELLE IMPORTANTE POUR VOUS ? ”

Je suis reconnaissant à mon père de nous avoir partagé son métier et sa passion et de nous avoir laissé en héritage le Château du Bois et le Musée de la Lavande. Aujourd'hui, mes 2 enfants distillent chaque été avec moi et j'essaye de leur transmettre toute la richesse de cette fleur. L'aîné nous accompagne aussi l'été au Musée, et quand je l'écoute expliquer notre métier je suis fier de lui.

“ COMMENT CONCILIEZ-VOUS INNOVATION & TRADITION AU QUOTIDIEN ? ”

JL : Nous travaillons toujours avec une distillation traditionnelle. Parallèlement dans le cadre du suivi des cultures et de la précision des interventions, nous établissons également des protocoles et une analyse des changements. Nous travaillons de plus en plus sur la qualité de l'eau. Des recherches approfondies montrent que ceci peut contrebalancer leur fragilité face à des conditions climatiques stressantes.

☞ How do you reconcile innovation and tradition in your day-to-day work?

JL: We always use a traditional distillation method. At the same time, as part of our monitoring of the crop and the precision we bring to each task, we also establish protocols and analyse changes. We are working increasingly on the quality of the water. In-depth research suggests that this might counterbalance the plants' fragility when they have to contend with stressful climate conditions.

☞ Is passing on this philosophy of excellence important to you?

I am grateful to my father for sharing his métier and his passion and for handing us down the Château du Bois and the Lavender Museum as a legacy. Nowadays, my two children spend the summer distilling with me and I do my best to help them understand why this flower is such a treasure. The oldest also comes with us to the museum in summertime and when I listen to him explaining our métier I feel proud of him.





Brun de Vian-Tiran

À la recherche des fibres rares...

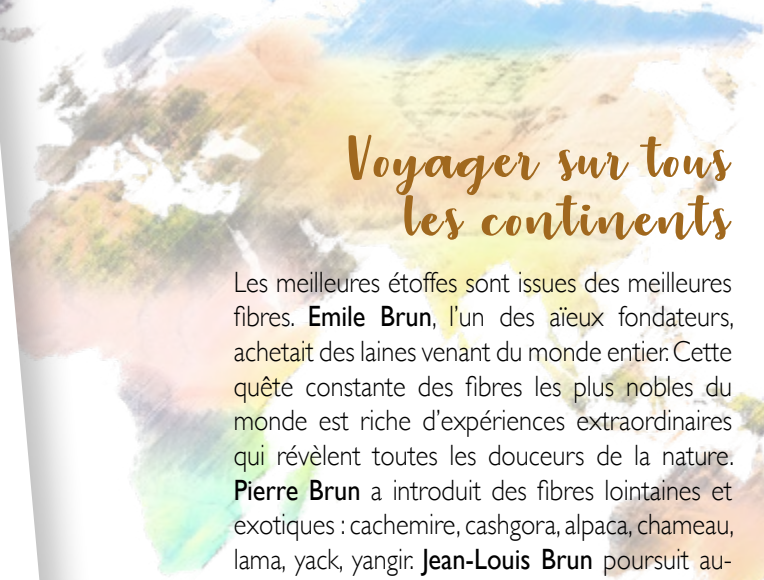
🇫🇷 Searching for rare fibres...

Engagé auprès des éleveurs...

Brun de Vian-Tiran s'engage auprès des éleveurs français ou étrangers. Premier transformateur français des laines de France, la manufacture accompagne depuis trente ans les éleveurs de Mérinos d'Arles, avec lesquels elle a retrouvé la plus fine laine de l'hémisphère nord : le Mérinos d'Arles Antique®, exclusif à la manufacture. Autre exemple : le bébé chameau de Mongolie dont la finesse de laine est exceptionnelle. En partenariat avec deux ONG Françaises et Mongoles, Brun de Vian-Tiran a développé un programme de sélection visant à retrouver la qualité originelle de cette laine.

🇫🇷 Commitment to the breeders...

Brun de Vian-Tiran is committed to its French and foreign breeders. As the first French company to transform French wool, they have been working with breeders of Mérinos d'Arles for 30 years now. They produce the finest wool in northern hemisphere: Mérinos d'Arles Antique®, which is exclusive to Brun de Vian-Tiran. Another example is their Mongolian baby camel hair, which produces outstandingly fine wool. Working in partnership with two French and Mongolian NGOs, Brun de Vian-Tiran has developed a selection programme aimed at recuperating the original quality of this wool.



Voyager sur tous les continents

Les meilleures étoffes sont issues des meilleures fibres. **Emile Brun**, l'un des aïeux fondateurs, achetait des laines venant du monde entier. Cette quête constante des fibres les plus nobles du monde est riche d'expériences extraordinaires qui révèlent toutes les douceurs de la nature. **Pierre Brun** a introduit des fibres lointaines et exotiques : cachemire, cashgora, alpaca, chameau, lama, yack, yangir. **Jean-Louis Brun** poursuit aujourd'hui ce rôle de sélectionneur à ses côtés.



🇫🇷 Travelling across every continent

The best fabrics come from the best fibres. Emile Brun, one of the founding family members, bought wool from all over the world. This constant search for the world's finest fibres is a treasure trove of extraordinary experiences that reveal all of nature's sweetness. Pierre Brun introduced exotic fibres from distant lands: cashmere, cashgora, alpaca, camel, llama, yak and yangir. Today, Jean-Louis Brun continues in the role of selector at his side.

Une responsabilité sociale et environnementale...

Ancrage local & ouverture sur le monde...
Local roots and a global outlook...

🇫🇷 Social and environmental responsibility...

Local roots and a global outlook...



**LA NATURE EST DOUCE
AUX HOMMES QUI SAVENT
TRANSFORMER AVEC
RESPECT CE QU'ELLE
OFFRE DE MEILLEUR**

🇫🇷 Nature is kind to people who are capable of transforming her best offerings respectfully

1^{er} partenaire des bergers de France

La manufacture emploie 45 salariés dont une majorité d'artisans lainiers, forts de 17 ans d'expérience en moyenne. La fabrication de toutes les étoffes de la manufacture se fait à l'Isle-sur-la-Sorgue. Cela représente 20 matières naturelles travaillées chaque année et 60 000 produits vendus dans 1 500 points de vente dont 1 200 en France.

Chaque année, Brun de Vian-Tiran achète 60 tonnes de laine tondue dans les élevages français, ce qui correspond au final à 25 tonnes de laine de France transformées.

🇫🇷 First partner of France's

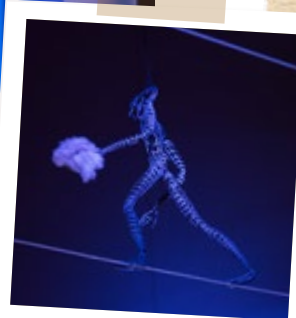
shepherds: The factory has 45 employees most of whom are artisanal wool-makers, their skills honed by an average of 17 years' experience. All of the company's fabrics are manufactured at its facility in Isle-sur-la-Sorgue, where 20 types of natural materials are used every year, selling 60,000 products across 1,500 points of sale, 1,200 of which are in France. Each year, Brun de Vian-Tiran purchases 60 tonnes of wool from French breeders. Following transformation, that corresponds to a total of 25 tonnes of French wool.



La filaventure : une expérience sensorielle

Voyage à travers le monde : un parcours pédagogique et merveilleux. Les premiers pas dans le musée vous transportent aux quatre coins du monde pour faire connaissance avec les animaux qui fournissent la laine.

🇬🇧 *La Filaventure: a sensory experience*
A global journey: a marvellous educational itinerary. Your first steps in the museum take you to the four corners of the globe, introducing you to the animals that provide the wool.



Les Filambules



Ils rythment
votre parcours :

- EDGAR LE MOUTON : au service des enfants, Edgar les guide et les amuse tout au long de la visite : livret adapté, panneaux pédagogiques, énigmes à résoudre.
- LES FILAMBULES : suspendus entre terre et ciel, ces personnages de ferronnerie jouent les funambules à 4m50 du sol. Ces créatures portent, au fil de la visite, des matières se transformant en étoffes et terminent leur parcours totalement enveloppés.

🇬🇧 *Accompanying you on your visit:*
Edgar the sheep: especially for the youngsters, Edgar will be their guide and keep them entertained throughout their visit, offering a special children's booklet, educational panels and puzzles to solve.
The Filambules: suspended in mid-air, these ironwork characters go tightrope walking at a height of 4.5 metres. Over the course of the visit, they wear different materials that gradually transform so that by the end of their itinerary they are fully-clothed.

Excellence et originalité de cette fabrication française...
Entreprise du Patrimoine Vivant...
A Living Heritage Company... Handing down expertise...

🇬🇧 *Excellent and original French production...*

A Living Heritage Company... Handing down expertise...

Passeur de savoir faire...



15 étapes et trois semaines sont nécessaires pour passer de la balle de laine aux étoffes d'une douceur incroyable aux couleurs remarquables. Ces 15 étapes sont expliquées de façon simple, colorée et très belle le long du "labyrinthe" : des projections de film sur des parois variées, des boîtes à toucher et des mises en scène artistiques.

“
ON ADORE : L'ÉCRAN DE LA SALLE DE CINÉMA COMPOSÉ DE FILS DE MOHAIR ET LES ATELIERS OÙ L'ON PEUT VRAIMENT TOUCHER LA LAINE À CHAQUE ÉTAPE !

🇬🇧 *Fifteen stages and three weeks are needed to transform balls of wool into incredibly soft and remarkably colourful fabrics. As you make your way through the 'labyrinth', the process is explained in a simple, colourful and very attractive manner: films are screened on various walls and there are feely boxes and artistic stage sets.*

We loved: the cinema screen made of mohair fibres and the ateliers where you can actually touch the wool at each stage!



Réunion familiale avec l'ENSCI

Ayant à coeur d'inscrire la tradition dans la modernité Brun de Vian-Tiran travaille en partenariat avec la haute école française de design industriel : l'ENSCI - Les ateliers Design textile pour des collections de plaids mérinos aux dessins et coloris très tendance.

🇬🇧 *With a heartfelt desire to see tradition stamp its mark on modernity, Brun de Vian-Tiran works in partnership with the French national institute for advanced studies in industrial design (ENSCI) to create merino plaids in very trendy patterns and colours.*





Famille Lincelé

MUSÉE DE LA LAVANDE - LE CHÂTEAU DU BOIS

La lavande fine a son histoire et son musée

La lavande fine a son histoire et son musée

Lavandula Angustifolia

ZOOM

Lavande ou Lavandin ?

La Lavande fine =
chaque tige n'a qu'une seule
fleur et mesure 15 cm.

Le Lavandin =
La tige comprend 3 sommités
fléuries et mesure 30cm

☞ Lavender or Lavandin?

Fine lavender has only one flower per stalk and measures 15 cm. Lavandin has several stalks and measures 30 cm on average.



Lavande fine



Lavandin



La lavande fine pousse au dessus de 800m d'altitude et se reproduit par graine.

Le lavandin est un clone (croisement entre Lavande fine et lavande aspic qui pousse entre 0 et 600m d'altitude) et se multiplie par bouturage. Son parfum fort et moins subtil que la lavande fine le destine aux produits de droguerie et il n'a pas les vertus médicinales de la lavande fine.

☞ Fine lavender grows above 800 metres and reproduces by seed. Lavandin is a clone (a cross between fine lavender and spike lavender that is found between sea level and a height of 600 metres) and grows from cuttings. Lavandin's scent is stronger and less subtle than that of fine lavender and, since it also lacks the medicinal properties of fine lavender, it is used for beauty products.



1 ha = 25 litres d'HE
lors d'une bonne année

☞ 1 ha = 25l in a good year



Lavande fine

Lavandula angustifolia P. Miller

Rare et précieuse, elle pousse dans les montagnes provençales entre 800 et 1300m d'altitude (1100m pour les Lincelés sur le plateau d'Albion à Lagarde d'Apt). Sauvage et délicate, chaque touffe est issue d'une graine particulière produite naturellement in situ, lui permettant de préserver ses propriétés médicinales. Elle fleurit en juillet.



Innovation

Riche de l'expérience de ses aînés, chaque génération apporte à son tour, sa touche pour faire perdurer cette culture à travers des gestes traditionnels incontournables en suivant l'évolution technologique. Innovations des techniques d'extraction, création d'un musée didactique en perpétuelle évolution, création de produits cosmétiques, classification parmi les labels d'excellence les plus reconnus...



Nature

A Château du Bois, 110ha sont réservés à la production dont 60 ha sont en pleine production et un hectare est laissé en pépinière. Pour respecter les sols et la biodiversité, la pauvreté relative de la terre oblige à une rotation sur 10ans. Une ruche est positionnée sur chaque hectare pour polliniser les fleurs.

☞ **Fine Lavender:** This rare and precious plant grows in the mountains of Provence at a height of between 800 m and 1,300 m (1,100 m for the Lincelés on the Plateau d'Albion in Lagarde d'Apt). Wild and delicate, every tuft grows from a particular seed produced naturally in situ, allowing it to preserve its medicinal properties. It blooms in July.

☞ **Innovation:** Building on the extensive experience passed on to them by their forebears, each generation makes its own contribution to preserving this culture by complementing the essential traditional skills with ever-evolving technology. Their efforts include introducing innovative extraction techniques, setting up a constantly evolving educational museum, creating new cosmetic products and obtaining recognition among the most highly-regarded brands, for example.

☞ **Nature:** In Château du Bois, 110 hectares have been set aside for production, with 60 hectares being fully operational and one being used as a nursery. In order to respect the soil and biodiversity, and since the soil is relatively poor, a 10-year rotation is required. A beehive is placed on every hectare for the purpose of pollinating the flowers.





Culture & connaissances

La qualité des huiles essentielles dépend du respect de la nature. La quantité est liée à la chaleur et à la sécheresse : plus une plante aromatique doit lutter, plus elle produit de l'huile odorante pour s'en protéger. C'est pourquoi la lavande fine est caractéristique du climat méditerranéen en moyenne montagne ou plateau karstique.

Culture and knowledge: The quality of the essential oils depends on respect for nature. The quantity of oil that can be extracted is related to the hot, dry climate: the more an aromatic plant has to battle to survive, the more fragrant oil it produces to protect itself. This is why fine lavender is characteristic of mid-mountain or karst ecosystems with a Mediterranean climate.



Excellence

La production de "l'or bleu provençal" est centrée sur le plateau d'Albion et de Sault avec extension vers la Drôme provençale, la montagne de Lure et les zones élevées de St André les Alpes. C'est l'unique fleur en Europe à être protégée par une AOP, garantissant son origine et la qualité du produit.

Excellence: Production of the 'Provençal blue gold' centres around the Albion and Sault Plateaus, extending towards Provençal Drôme, Lure Mountain and the high parts of St André les Alpes. It is the only flower in Europe that has a PDO (Protected Designation of Origin) classification, guaranteeing its origin and quality.



Lavandothérapie

La lavande fine est aussi appelée lavande officinale (*Officinalis*). Utilisée en aromathérapie depuis les romains, les vertus médicinales de son huile essentielle sont multiples : elle apaise le stress, elle désinfecte et accélère la cicatrisation des plaies ou brûlures superficielles, elle est anti-infectieuse et peut, par inhalation, guérir rhumes et sinusites...

Lavender therapy: Fine lavender (*Lavandula officinalis*) is also known as 'true lavender'. Used in aromatherapy since Roman times, lavender's essential oil has many medicinal properties: it relieves stress, disinfects wounds and superficial burns, speeding up healing, and it is an anti-infective agent that can help cure ailments such as colds and sinusitis when inhaled.



Ethique

Labelisée Ecocert, la gamme de produits cosmétiques "Le Château du Bois" 100% bios et naturels ont été labélisés par l'organisme PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) : mention vegan et cruelty free. Le parc naturel régional du Luberon, a lui, attribué au Musée de la Lavande, la marque "Valeurs Parc".

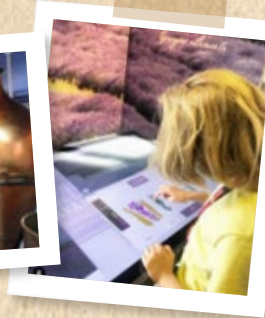
Ethics: Carrying the Ecocert label, the 'Château du Bois' cosmetics range is 100% organic and natural. Their products are also classed as being vegan and cruelty free by the PETA organisation (People for the Ethical Treatment of Animals). In turn, the Luberon Regional Nature Park has awarded the Lavender Museum the 'Valeurs Parc' (Park Values) brand.

Au musée de la lavande grâce aux audioguides en 10 langues étrangères, aux vidéos explicatives, aux jeux numériques adaptés aux enfants, 1h30 de visite dense et agréable vous attendent.
Thanks to the audio-guides in 10 different languages, the explanatory videos and the digital games suitable for children, you can expect a busy but very enjoyable visit.

Pour en savoir plus...

Une scénographie contemporaine au cœur d'une collection unique d'alambics de cuivre

Learn more... A contemporary stage set built around a unique collection of copper stills



La lavande et tous vos sens, des ateliers à découvrir au musée

Lavender and all your senses; explore the ateliers in the museum



Des produits cosmétiques à base d'huile essentielle de lavande fine

Cosmetic products based on fine lavender essential oil

ET MAINTENANT,
SI VOUS SORTIEZ ?
À VOUS DE JOUER !
And now, why don't you go
outside? It's up to you!

Au printemps

20 MARS > 21 JUIN

À l'été

21 JUIN > 22 SEPTEMBRE



1
LOUER UN VÉLO ET PARTIR SUR LA VÉLOROUTE DU CALAVON !



7
FAIRE LA VIA FERRATA DE CAVAILLON

8
FOIRE À LA BROCANTE DE PÂQUES



9
MARCHÉ DE PRODUCTEURS



10
FAIRE UNE VISITE ORIGINALE D'UN VILLAGE



16
CORSO DE CAVAILLON

2
FAIRE UN GOLF !



3
LES COQUELICOTS EN FLEURS

6
VISITER LES GROTTES DE THOUZON



11
FAIRE DE L'ACCROBRANCHE



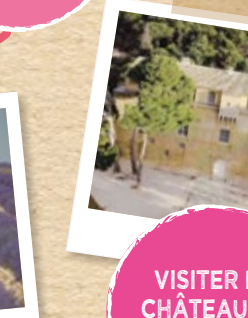
13
VISITER LE CHÂTEAU DE SAUMANE

15
VISITER LE CABINET DE CURIOSITÉ "L'HÔTEL D'AGAR" & SON EXPO LA PESTE II

4
LES PREMIERS CONCERTS EN EXTÉRIEUR

5
PÊCHER SUR LA SORGUE

12
VOIR LES LAVANDES EN FLEUR



14
COURS DE CUISINE AU MARCHÉ DU MARDI SOIR À LOURMARIN

INFOS :
NOS ÉVÈNEMENTS À
RETROUVER CHAQUE ANNÉE



(Juin/Octobre)
Les Rencontres Artisanales
L'Isle-sur-la Sorgue



(Juin/Septembre)
Sunsets Vignerons
en Lubéron



(Juillet)
Les Estivales des Taillades



(Juillet)
Festival de Robion



(Juillet / Août)
Concerts Hors les murs
avec La Gare (SMAC)



(15 Juillet)
Wine & Dine
(Lourmarin)



(Juillet / Août)
Journées artisanales
de Lourmarin

À l'automne

22 SEPTEMBRE > 21 DÉCEMBRE

En hiver

21 DÉCEMBRE > 20 MARS

17

VISITER LA VILLA DATRIS

18

SE BALADER DANS GORDES ET ALLER À L'ABBAYE DE SÉBANQUE

24

FAIRE UNE BALADE AVEC UN ÂNE

25

PRENDRE UN COURS DE CUISINE AVEC UN CHEF

32

CHINER CHEZ LES ANTIQUAIRES À L'ISLE/SORGUE

26

C'EST PARTI POUR UN ESCAPE GAME !

31

FERME BILLY BILLY

19

DÉCOUVRIR LES GALERIES D'ART

20

LOUER UNE VOITURE ANCIENNE

25

DÉCOUVRIR UNE MATINÉE WINE & YOGA

27

BALADE AUTOUR DE LA TRUFFE

30

FAIRE UN SPA

21

FESTIVAL COURT C'EST COURT À CAVAILLON

20

29

FAIRE LES VENDANGES À FONTENILLE

28

MARCHÉ DE NOËL ET ILLUMINATIONS

29

VISITER LE MUSÉE DU MONDE SOUTERRAIN FONTAINE DE VAUCLUSE



(1^{er} Août)
Le Marché Flottant
(Isle sur la Sorgue)



(Septembre)
La Brocante ABIS
(Isle sur la Sorgue)



(26 Septembre)
Concerts d'Automne Gordes



(2 et 3 Octobre)
Fête Viking
(Isle sur la Sorgue)



(Octobre/Juin)
Spectacles La Garance
(Cavaillon)



(Octobre/1^{er} Novembre)
Foire Antique Art and You



(Décembre)
Fête des Lumières
et marchés de Noël



Tout l'été ou toute l'année,
contactez vos offices
de tourisme pour
vous accompagner
dans vos découvertes !

Écoutez vos envies
et rendez-vous sur

www.luberoncoeurdeprovence.com
et www.islesurlasorguetourisme.com

🇫🇷 During the whole year,
contact your tourist office to have
ideas of nice experiences





AIRELLES GORDES
La Bastide

Surplombant la vallée du Luberon, cette demeure du XVI^e siècle à la vue spectaculaire sur la vallée, est un véritable havre de paix. Hébergement élégant, expérience de bien-être et programme d'activités variées, vous trouverez également une offre culinaire exceptionnelle parmi les 5 restaurants au sein de l'hôtel ou au cœur du village historique de Gordes.

AIRELLES

Courchevel | Gordes | Val-d'Isère | Château de Versailles | Saint-Tropez

Tel. +33 (0)4 90 72 12 12 | reservation.labastide@airelles.com

LUBERON CŒUR DE PROVENCE
TOURISME
www.luberoncoeurdeprovence.com
contact@luberoncoeurdeprovence.com
04 90 71 32 01

CAVAILLON
Place François Tourel
04 90 71 32 01

GORDES
Le Château
04 90 72 02 75

LOURMARIN
Place Henri Barthélémy
04 90 68 10 77

ISLE SUR LA SORGUE TOURISME
www.islesurlasorguetourisme.com
accueil@islesurlasorguetourisme.com
04 90 38 04 78

FONTAINE-DE-VAUCLUSE
Avenue Robert Garcin

ISLE-SUR-LA-SORGUE
13 Place Ferdinand Buisson

LETHOR
41 Place du marché

